

.. RIISTAHERKKUJA
ERÄTULILLA

Reseptejä luonnon antimista

Sisältö

Esipuhe	3
Riistalinnut	5
Riistaliha	9
Kalat, äyriäiset ja ympyräsuiset	15
Juurekset, vihannekset ja sienet	21
Jälkiruuat	25


Riistaherkkuja erätulilla
2012, 1. painos © Taru Lehtonen
Reseptit: © Rami Heinäluoto
Painopaikka: Seriman Oy
Painomateriaali: Priplak
Painos määrä: 500 kpl

Tervetuloa Riistaherkkuja erätulilla -elämystutkukseen!

Koulutuksen aikana valmistamme tässä keittokirjassa olevia ruokia avotulella, kodassa ja nuotiolla. Vaikka osa raaka-aineista saattaa vaikuttaa vieraalta ja osoittautua myöhemmin vaikeaksi hankkia, kannattaa näitä ruokia valmistaa myöhemmin kotikeittiössäkin. Korvaavat raaka-aineet on esitetty reseptin vinkissä.

Toivotamme nautinnollisia hetkiä ruuanlaiton parissa.

Riistalinnut



Ennakkovalmistelut

Tee avotuli sopivaan hiekkapohjaiseen paikkaan. Kun hiillosta on tarpeeksi, tee tulen keskelle vuon kokoinen vapaa-alue eli "uuni" siirtämällä hiilet esim. lapiolla alueen reunoille.

Muista avotulta tehdessäsi maanomistajan lupa ja mahdollinen metsäpalovaroitus!

Suolalintu Gillwell/Fält

4-6 hengelle

- 1** kynitty ja suolistettu sorsa
- 2 kg** merisuolaa
- 3** munanvalkuaista vettä
sitruunaa
suolaa

Sekoita merisuola ja valkuiset sitovaksi seokseksi. Lisää tarvittaessa hieman vettä. Mausta sorsa sitruunalla ja suolalla sekä sisä- että ulkopuolelta.

Lusikoi n. 1/3 merisuola-munanvalkuaisseoksesta teräsvuoan pohjalle. Aseta lintu rinta ylöspäin seoksen päälle ja peitä kokonaan jäljelle jääneellä seoksella.

Aseta vuoka ”uunin” keskelle (ks. ennakovalmistelut) ja aseta päälle teräspata. Kokoa hiillos vuoan reunan tasalle. Huolehdi, että ympärillä on jatkuva avotuli, ei kuitenkaan liian kova. Anna hautua tulen ympäröimänä n. 2-2,5 tuntia.

Nosta vuoka tulelta. Naputtele linnun peittävä suolakerrok puukolla rikki ja tarkista kypsyyt. Viipaloi ja tarjoile puiselta leikkuulaudalta.



Vinkki

Voit korvata
lihan tavallisella
possun kinkulla.

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

4–6 hengelle

- 1,5 kg** luutonta villisian kinkkua
- 4 dl** sokeritonta herukkamehua
- 300 gr** mustaherukkaa
- 2 dl** vettä
- 3 tl** suolaa
- 50 gr** voita
- 1 dl** pilkottua valkosipulia
- 1 dl** raastettua inkivääriä
- 1 kpl** kanelitanko

Ruskista liha voissa padassa.

Lisää kaikki ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla n. 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoiperunoiden sekä hunajalla ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa, ks. ohje sivulta 23.

A close-up photograph of a white plate filled with mashed potatoes. The potatoes are topped with a generous amount of browned beef, a vibrant red sauce made of berries, and fresh green herbs. The background is a green and white checkered tablecloth.

Vinkki

Korvaa osa perunamuusin
perunoista lantulla ja
porkkanoilla.

Saat väriä ja
uusiu makuja.

Hirvenmetsästäjän **käristys**

6 hengelle

- 800 g** hirven käristyslihaa
- 3 pkt** pekonia
- 2-3 tlk** olutta
suolaa, mustapippuria

Ruskista ensin silputtu pekoni ja lisää sen jälkeen käristysliha pataan.

Paista koko ajan käännellen, kunnes lihasta alkaa irrota nestettä. Lisää joukkoon olut ja anna hautua kannen alla kypsäksi. Tarkista välillä neste ja lisää olutta tarvittaessa.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoile puolukkasurvoksen ja perunamuhennoksen kera.



Smetanatäyte

- 1 punasipuli silputtuna
- 1 nippu tilliä silputtuna
- 1 purkki smetanaa
suolaa
rouhittua mustapippuria

Sekoita ainekset keskenään.

Nauti saaristolaisleivän tai ruisnappien
päällä pikagraavatun lohen kanssa.

Maittavan täytteen uuniperunalle saat
lisäämällä seokseen 150 g katkarapuja.

Pikagraavattu lohi

4–6 hengelle

300 g ruodotonta lohta fileenä

3 limen mehu
hienoa merisuolaa
tillisilppua

Leikkaa lohifileestä ohuita siivuja.

Asettele siivut laakealle vadille ja purista päälle limemehu sekä merisuola.

Anna maustua ja kypsyä noin 10 minuuttia. Sekoita tänä aikana pari kertaa kevyesti. Kaada ylimääräinen neste pois, asettele siivut uudelleen vadille ja ripottele päälle tillisilppu.

Tarjoja saaristolaisleivän päällä.

Extralisukkeeksi voit tehdä smetanätätteen, ks. ohje viereiseltä sivulta.



Vinkki

Huuhtelee tyhjä oluttölkki.
Leikkaa tölkki ensin pelti-
saksilla puoliksi, poista sen
jälkeen kansi ja pohja.
Varo tehtäviä reunoja
sekä tölkkejä leikatessasi
että täytettäessä!!

Sandelsin lohi Pietarin tapaan

6 hengelle

- 1 lohifilee
- 2 prk herkkusienituorejuustoa
- 15 kpl tuoreita herkkusieniä
- 2 sipulia
- raastettua inkivääriä
- suolaa, pippuria, voita

Paista raastettua inkivääriä voissa ja lisää sitten sipulit ja herkkusienet.

Kun seos on hieman kypsynyt, lisää tuorejuusto. Tavoitteena saada suhteellisen kiinteä muhennos.

Leikkaa lohesta ohuita siivuja ja laita puolitettyjen ja huuhdeltujen tölkkien sisään kerroksittain lohisiivuja, sienisipuliseosta ja mausteita. Varo teräviä reunoja täyttäessäsi!

Ruskista laakealla pannulla (esim. muurinpohjapannu) molemmilta puolilta.

Haarukoi suoraan tölkestä tai tyhjästä sisäلتö lautaselle.

Juurekset, vihannekset ja sienet



Vinkki

Vaihda ruohosipuli
ranskalaiseen rakuunaan
-saat hienostuneen maun.

Hunajalla ja ruohosipulilla maustetut porkkanat

4–6 hengelle

- 4–5 porkkanaa
- 1 nippu ruohosipulia
silputtuna
- hunajaa
- vettä
- suolaa

Keitä porkkanat reiluina paloina suolalla maustetussa vedessä. Älä keitä liikaa, jätä hampaille töitä!

Valuta vesi pois ja kaada porkkanat tarjoilukulhuun. Sekoita joukkoon ensin hunaja ja sen jälkeen ruohosipulisilppu.

Nauti heti lämpimänä.

Jälkiruuat

Vinkki

Voit tehdä annoksen myös emalimukiin tai korkeaan lasiin.

Kaada lasiin/mukiin ensin maito ja sekoita muut ainekset joukkoon.



Rukiinen **mustikkamaito**


2 hengelle

2 dl mustikoita
maitoa
sokeria
ruisleipäkuutioita

Survo haarukalla mustikoiden rakenne rikki esim. lautasella. Lisää sokeri, maito ja ruisleipäkuutiot ja sekoita.

Nauti heti kylmänä.

Pyyhi suupielet syömisen jälkeen.



Riistaherkkuja erätulilla -keittokirja sisältyy Turun Aikuis-
koulutuskeskuksen samannimiseen elämyskoulutukseen.

Reseptit ovat helppotekoisia, ruuat valmistuvat nopeasti
ja raaka-aineita voi vaihdella mieleisekseen. Vaihtoehtoja
esitellään reseptien yhteydessä. Elämyskoulutuksessa ruuat
valmistetaan avotulella, nuotiolla ja kodassa, mutta reseptejä
kannattaa kokeilla myös kotikeittiössä.

Kirja on painettu vahvalle muoville, josta tahrat on helppo
pyyhkiä pois. Kierresidonta pitää juuri oikean aukeaman auki.

Innostavia hetkiä metsään ja keittiöön!