

# KALARYSSÄYS



Kalakukko,  
ohjeet



# Kalakukko

## -vuoden 2013 teema Kalaryssäyksessä

Kukot ovat savolaisen keittiön kruunu, vuosisadat tunnettu ruokalaji. Kalakukko valmistettiin usein pitoihin tai evääksi. Arkioloissa se oli tavallinen lauantai-illan ruoka, mutta voitiin kukko leipoa viikollakin. Savolaistaloissa vallitsikin oikea lauantai-illan tunnelma, kun saunasta palattaessa ovella vastaan lehahti makoisa kalakukon tuoksu. Miehet istahtivat pellavaisissa alusvaatteissaan pöytään. Naiset olivat pukeneet hameen päälleen, nuoremmilla naisilla oli myös nuttu, mutta vanhemmille riitti hihallinen paita ja alusliivit. Näin istuttiin iltaselle ruokapöydässä, jossa kuuma höyryävä kukko ja sakea kokkelipiimä olivat ruokana.

Etelä-Savossa kukko avattiin päästä kuten Karjalassa. Pohjois-Savossa tapana oli leikata pääläestä kansi pois ja näin syntyneitä reikää ruvettiin vähän kerrallaan suurentamaan. Lopuksi jäivät jäljelle kukon ”liiheet”. Ne tarjottiin sunnuntaiaamuna riisivellin kanssa. Puolisruokana kukon kanssa syötiin niin ikään velliä. Keitettyjä perunoita kukon kanssa on ruvettu tarjoamaan myöhemmin.

Kalakukkojen täytteenä on käytetty tuoreita tai kapakaloja, jopa talvisaikaan suolakalaakin. Jos ei ollut laittaa sianlihaa kalojen sekaan, pantiin voita. Niinpä ei olekaan olemassa yhtä ainoaa oikeaa kalakukkoreseptiä. Hyvän kalakukon voi saada syntymään monella tapaa.

Kukkoja leivottiin muustakin kuin kalasta. Täytteeksi on laitettu naudan- ja lampaanlihaa, lanttua, naurista, potaattia, kaalia, sianlihaa, keuhkoja, utareita, oravaa, ohra- ja riisirynejä, lunta, karkeitä suoloja, silakan- ja sillinpäitä. Leivottiin myös korvikukkoja. Ruisleipä- tai ruistakin sisään pyörytetystä tarvikkeista saatiin aikaiseksi kukkoa ulkonäöltään muistuttava leipä. Ruoka piti kehittää kokoon joskus todella vähäisistä aineksista.

Vuonna 2002 kalakukko sai Aidon Perinteisen Tuotteen statuksen (APT) Euroopan Unionissa. ATP suojaa ja vahvistaa kukon oikean koostumuksen. Se ei sido valmistusta Kuopioon, mutta suojaus viittaa tuotteen alkuperään, jolla pyritään korostamaan perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa. Erityisluonnetodistuksen saanutta tuotenimikettä on valmistettava rekisteröidyn valmistusmenetelmän mukaisesti.

# Kalakukko



5 dl vettä  
½ rkl suolaa  
1½ dl vehnä jauhoja  
9-10 dl ruisjauhoja  
½ dl voisulaa

Lisää veteen suola ja alusta löysähkö taikina.  
Lisää voisula ja loput jauhoista.  
Taikinan tulee olla kiinteä ja tasainen.

## Sisus eli kukon täyte:

700-800 g perattua kalaa  
(muikkuja, ahvenia tai muita kaloja)  
1 rkl suolaa  
200 g siansivua  
1-2 rkl riisiryyniä

Varaa kalakukkoa varten runsas kilo perkaamatonta kalaa, esimerkiksi muikkuja, pieniä ahvenia, särkiä, siikaa, madetta. Suomusta kalat, poista kaloista kidukset, evät ja sisälmykset. Huuhtelee ja valuta kalat hyvin. Kalojen tulee olla hyvin valutettuja ja kuivapintaisia.

## Kukon valmistus:

Taputtele taikina käsin tai kaaviloi se soikeaksi noin 1½ cm:n paksuiseksi levyksi. Jätä keskikohta reunoja hiukan paksummaksi. Ripottele keskelle 1-2 rkl riisiryyniä. Ne imevät itseensä liian kosteuden täytteestä. Lado täytteen keskelle korkeaksi pinoksi kerroksittain, sianliha päällimmäiseksi, ripottele suolaa kerrosten väliin. Kostuta taikinallevyn reunat ja nosta ne täytteen päälle, vastakkaiset reunat samanaikaisesti. Taputtele liitoskohdat kostutetuina sormin tai veitsen avulla näkymättömiksi. Pyöristä kulmat.

## Kukon paistaminen:

Paista kukko uunissa 250 asteessa 20-30 minuuttia eli kunnes pinta on saanut kauniin värin. Voitele kukko voisulalla ja kiedo se tiiviisti kaksinkertaiseen alumiinifolioon. Laske uunin lämpö 125 asteeseen ja hauduta kukko kypsäksi. Kukoille on tyypillistä pitkä haudutus aika miedossa uunilämmössä. Hauduttamisen aikana kalojen ruodotkin pehmenevät. Muuratassa leivinuunissa kukot paistetaan jälkilämmössä. Ne voi jättää uuniin hautumaan yön yli. Kiedo kukko uunista otettua paksusti esimerkiksi sanomalehtien ja pyyheliinojen sisään. Jos kukko rupeaa "laulamaan" eli rasva alkaa tihkua jostakin repeämästä, paikkaa aukko ruisjauhotaikinalla.

# Ripakukko

Ripakukko oli rautalampilaisten oma patentti, kirkkoevääksi kehitetty. Se tehtiin tavallisesti kalasta, mutta voitiin tehdä lihastakin, jos kalaa ei ollut.

Ripakukon erikoisuus oli kukkoon leipomisvaiheessa upotettu kantoripa. Ripa tehtiin notkeasta koivuvitsaksesta ja sovitettiin kukon mittaiseksi. Kukkoa ummistettaessa rivan päät kiinnitettiin kukkoon päihin, paksuimpaan kohtaan taikinaa. Paistumisen aikana ripa tarttui lujasti kiinni. Kun sitten lähdettiin kirkkoon jalkaisin tai muulla kyydillä, kukko otettiin rivasta käteen. Jumalanpalveluksen ajaksi kukko ripustettiin Rautalammin kirkonmäellä Konttipuuhun, pihlajaan, jonka oksilla rautalampilaiset kirkkomiehet säilyttivät eväitään.

Kirkkoeväät hupenivat kotimatalla, ja kun ripakukon sisus ja kuoret oli syöty, ei enää tarvinnut kanniskella tyhjää eväskonttia tai vasua. Siinä on ripakukon viisaus.



# Patakukko

1 kg pikkukaloja  
300 g sianlapaa tai -kylkeä  
1 dl vettä  
1 rkl suolaa

## Kuoritaikina:

2 dl vettä  
1½ tl suolaa  
n.4-5 dl ruisjauhoja  
1 dl vehnä jauhoja  
50 g voita tai öljyä

Patakukko on helpoin kalakukko valmistaa. Pata voidellaan. Sianlihaa pannaan padan pohjalle, sen päälle kalat ja päälle sianlihaviipaleita. Suolaa ripotellaan joukkoon. Padan pohjalle lorautetaan hieman vettä.

Patakukon kuoritaikina tehdään samoin kuin kalakukonkin kuoritaikina ja levitellään kukon pinnalle. Veteen kostutetulla kämmenellä kuori vedetään sopivan vahvuiseksi. Tavallisesti patakukon kansi on paksumpi kuin kalakukon eli 2-3 cm. Patakukon kypsymisaika on 6 tuntia.



Voitele



Kalat ja lihat



Lisää vettä



Kansi päälle

# Yhden kalan kukot (n.10 kpl)

- 1 pkt valmista ruistaikinaa  
tai
- 2 dl kylmää vettä
- 1 tl suolaa
- 3 1/2 dl ruisjauhoja
- 1 1/2 dl vehnä jauhoja

## Täyte:

- 10 keskikokoista muikkua tai ahventa  
(suolaa)
- 1 pkt amerikanpekonia

Voiteluun: voita ja vettä

1. Sekoita taikinan ainekset.
2. Perkaa muikut ja poista selkäruoto tai fileoi ahvenet.
3. Kauli ruistaikina puolen sentin paksuiseksi levyksi.  
Ota muotilla levystä 10 pyörylää.
4. Ripota peratulle kaloille varovasti suolaa ja kääri pekoniin.  
Huom! Pekoni on suolaista.
5. Pane kala-pekonirulla taikinapyörylälle ja painele reunat yhteen. Kostuta taikinan reuna kylmällä vedellä ja muotoile taikinasta pieni kukko.
6. Nosta kukot leivinpaperilla päällystetylle pellille. Paista 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Voitele kypsät kukot voi-vesiseoksella ja pane voipaperiin liinan alle pehmenemään.

Kukot voi pakastaa ja ne maistuvat myös kylminä.



# Kuoreton kalakukko

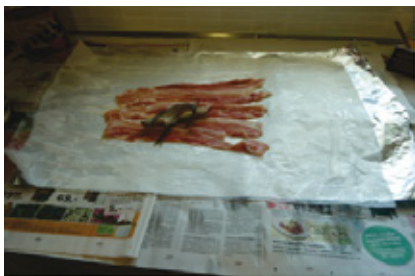
---

2 - 3 kourallista puhkottuja päättömiä muikkuja  
150 g amerikanpekonia (1 pak)  
2 - 3 kourallista leivänmuruja tai ruisjauhoja  
2 tl suolaa (maun mukaan, -mieluummin reilusti)  
leivin/voipaperiarikki  
40 cm alumiinifoliota (voi korvata toisella voipaperilla)  
4 aukeamaa sanomalehteä tai 8 tabloiduakeamaa  
syvä uunipelti ja reippaasti vettä

1. Kastele lehtipaperit limittäin kerroksittain levittäen syvälle uunipellille niin sitä riittää reilusti kukon ympärille.
2. Levitä folio (tai märkä leivin/voipaperi) auki märkien lehtien päälle
3. Kostuta leivinpaperi märäksi ja levitä folion/ toisen leivin/voipaperin päälle kulmittain vinoon.
4. Ripota kourallinen leipämuuruja tai ruisjauhoja keskelle.
5. Lado muikut keoksi kerroksittain ja suolaa väliin maustaen suolalla ja ruisjauholla/leivänmuruilla.
6. Kiedo keko tiiviisti päältä pekoniiviilla ja ripottele loput murut.
7. Kiedo leivinpaperi keon ympäri tiiviisti ja käännä keko ylösalaisin foliolle.
8. Kiedo folio (märkä leivin/voipaperi) tiiviisti ympärille ja käännä ylösalaisin.
9. Lopuksi kiedo kerroksittain märät lehtipaperit kukon muotoon ympärille. Kostuta niin että sanomalehtipaperi tiivistyy hyvin.
10. Lisää uunipellille 3 - 4 dl vettä ja pane 180 C asteiseen uuniin. Anna hautua 2 - 3 tuntia. Seuraa ettei lehtipaperi kuiva niin että se alkaisi palaa. Voit kaataa sen päälle vettä. Anna vetäytyä viilenevässä uunissa vaikka yön yli, mutta mieluummin ainakin tunti.

Kukko avataa perinteisesti päältä terävällä veitsellä. Kannattaa tehdä samalla kerralla useampiakin. Kalan sijaan voi käyttää juureksia, lihaa, kanaa, lohta jne. Kukon voi ottaa evääksi ja kuumentaa kostutettuna vaikka nuotiolla, uunissa tai grillissä. Paperit voi polttaa jos alumiinifolion ottaa pois tai korvaa jo tekovaiheessa voipaperilla.







# Kalakukkiset

---

- n. 500 g pieniä muikkuja
- voita
- 1 tl suolaa
- tilliä
- 8 kpl pientä revittyä ruisleipää esim. Reissumiestä

Perkaa muikut, poista myös päät. Huuhtelee nopeasti kylmällä vedellä ja valuta vähän aikaa. Laita kaloja leivän toiselle puolikkaalle, niin paljon kuin saat kaloja pysymään yhdessä kerroksessa vieri vieressä. Sivele kalat voilla ja mausta suolalla ja tillisilpulla. Laita kansi kalaleivän päälle ja paketoi se ensin tiiviisti leivinpaperiin ja sitten alumiinifolioon. Laita paketit leivinpaperin päälle uunipannulle ja paista uunissa 200 asteen lämmössä noin puoli tuntia.

## Lumi-suolakukko eli lumikukko

---

Lumikukko tai suolakukko oli leipäpäivän kukko. Se muistutti joissakin paikoin pientä kalakukkoa, jossakin se leivottiin leivän malliseksi.

Kukkoon käytettiin leipätaikinaa, jonka sisään pantiin karkeitä suolarakeita ja lunta. Kukosta tuli mehevä, ja siinä oli enemmän suolan makua kuin tavallisessa leivässä. Varsinainen täytteellinen kukkohon se ei ollut.



# Gluteeniton kukko (laktoositon/maidoton)

---

Ohje Ritva Remeksen leipomosta

4 dl vettä  
3 kkp /n. 300-350 g tattarijauhoja  
2 kkp/ n. 200 g riisijauhoja  
1 tl suolaa  
1 rkl psylliumia  
½ dl öljyä (voisulaa)  
n. 1 rkl riisiä  
n. ½ kg muikkuja, ahvenia tai muuta saapuvilla olevaa kalaa,  
(voi käyttää lohta, madetta jne.)  
150-200 g possun kylki siivuja eli raitalihaa  
1-2 tl suolaa

Taikinan voi sekoittaa yleiskoneella tai käsin (jauhoista riippuen taikinan notkeus voi vaihdella, jos on liian jäykkää lisää vettä ja jos liian notkeaa lisää jauhoja).

Taputtele taikinasta leivinpaperin päällä n. 1½-2 senttiä paksu kakkara, jonka päälle ripottelet vähän riisiä (imee kosteuden, kukko ei niin herkästi vuoda) ja sitten lada keskelle keoksi kala ja liha kerroksittain, päällimmäiseksi lihakerros. Ripottele suolaa kerrosten väliin.

Nosta taikina reunoilta täytteen päälle ja tasoitellaan hyvin. Liimaa saumat tiiviiksi vedessä kostutuun sormin. Kääri kukko leivinpaperiin ja sitten vielä folioon. Kukon voi paistaa uunipellillä tai sen voi laittaa sopivankokoiseen kannelliseen uunivuokaan tai pataan johon on kansi.

Uuni saa olla aluksi n. 250 asteinen n. 1 tunti ja sen jälkeen 120-130 asteinena vaikka yön yli.

Tästä ohjeesta tulee n. 1.5 kg kukko mutta sen voi tehdä pienemmäksikin. Itse olen paistanut astiassa ja ilman ja ei ole "laulanut, eli vuotanut. Käytän juuri jauhettuja jauhoja, en ole kokeillut kaupan jauhoista.

# Kalakukko ( gluteeniton)

## Kuoritaikina:

- 3 dl vettä
- ½ tl suolaa
- 5-6 dl tummaa Jyttejauhoa
- ½ dl öljyä

## Täyte:

- n. ½ kg muikkuja tai ahvenia
- 4 siivua pekonia tai siankylkeä ( 150-200 g)
- 1 tl suolaa

1. sekoita suola ja jauhot kylmään veteen , lisää öljy ja vaivaa taikinaksi
2. Kaaviloi tai taputtele taikina jauhotetulla leivinalustalla soikeaksi, keskeltä vähän paksummaksi levyksi. Keskikohta n. 1,5 sm.
3. Pane keskelle taikinaa vähän riisisuurimoita, tällöin kaloista mahdollisesti valuva kosteus imeytyy suurimoihin. Paistettaessa liika kosteus puhkaisee helposti kuoren, jolloin neste valuu ulos ja kukosta tulee kuiva. Sanonnan mukaan kuoren rikkoutuessa kukko alkaa laulaa.
4. Lado peratut, hyvin valutetut kalat levyllä limittäin tasaisesti, pienet kalat kokonaisina, suuret paloitetuina; terävät evät on hyvä leikata pois. Ripottele väliin suolaa, pane silavaviipaleet kalakerrosten väliin tai päälle, jossa ne mehevöittävät kukon.
5. käännä kuori molemmilta sivuilta keskelle ja päistä limittäin kalojen päälle. Poista päistä liika taikina, jota voit käyttää paistettaessa mahdollisesti tulevien repeämien paikkaamiseen.
6. Sivele kaikki liitoskohdat kylmään veteen kastelluin sormenpäin tai pyöreäkärkisen veitsen avulla näkymättömiksi.
7. Ripottele kukon pinnalle jauhoja palamisen estämiseksi.
8. Pane pellille folio, voitele sen keskeltä kukon kokoinen alue, nosta kukko pellille. Paista kukkoa n. ½ tuntia 250 asteessa. Kun kukko on saanut väriä, harjaa irralliset jauhot pois, voitele pinta ja kääri folioon. Alenna lämpötila 100-125 asteeseen ja hauduta kukkoa n. 4 tuntia. Peittele kukko hyvin uunissa ottamisen jälkeen, jotta se pysyisi pehmeänä.
9. Samaan tapaan voit valmistaa kukkoa esimerkiksi lantusta, nauriista tai perunasta.

## Vinkki:

Helpommalla pääset valmistamalla patakukon. Lado täyteaineet pataan, kaada päälle tilkka vettä. Kaaviloi kuoritaikina 0.5 sm vahvuiseksi levyksi ja levitä täytteidenpäälle kanneksi. Pistele taikinaan haarukalla ilmareikiä, paista aluksi hyvässä lämmössä, kunnes pinta saa väriä. Pane päälle kansi ja hauduta kypsäksi miedossa lämmössä.

# Mustikkakukko eli rättänä (10 annosta)

## Pohja ja kansi:

250 g voita tai margariinia  
1 dl sokeria  
4 dl ruisjauhoja  
1 dl ohrajauhoja  
1 tl leivinjauhetta

## Täyte:

1 l mustikoita  
1 dl sokeria  
2 rkl perunajauhoja

Sekoita pehmeä rasva, sokeri ja jauhot taikinaksi käsin tai koneella. (Anna taikinan vetäytyä kylmässä vähintään tunti).

Ota taikinasta 2/3 ja kauli se muovikelmujen välissä pöydällä vuolan muotoiseksi kukon poh-jataikinaksi. Nosta taikinalevy kelmun avulla uunivuokaan ja painele vuolan pohjalle ja reunoille tai taputtele taikina käsin vuolan pohjalle ja reunoille.

Sekoita mustikoiden joukkoon sokeri ja perunajauhot ja kaada taikinan päälle vuokaan. Kauli samalla tavalla kansi lopputaikinasta ja nosta mustikoiden päälle. Painele taikina reunoista yhteen.

Paista mustikkakukko 200 asteisessa uunissa noin 45 minuuttia. Voit laskea lämpöä 180 asteeseen, kun kukko alkaa saada väriä.

Jos teet annoskukkoja, ota muotilla pyöreitä pohjia kaulitusta taikinasta ja painele huolellisesti pieniin annosvuokiin. Annoskukkoihin tarvitaan mustikoita hieman vähemmän kuin yhteen vuokaan tehtyyn mustikkakukkoon.

**Vinkki!** Mustikkakukon voi tehdä kokonaan ruisjauhoista. Taikinan voi myös taputella vuokaan jauhotetulla kädellä



# Kalkukon naatintaohje

---

1. Avvoo paketti.
2. Poesta kiäreet.
3. Ota asseeks iso veehti.
4. Ja pien huarukka.
5. Paa eväs ettees topakalle pöyvälle (ei sua täristä).
6. Hätiästä muut loetommalle (voep räeskyä).
7. Lyö iso veehti kärki eellä keskelle kukon selekee ja leekkoo nylykyttämällä eestaas kämmenes kokonen aakko.
8. Nosta lämpäre kättees, paa voeta piälle ja hujjaata iäntä kohti.
9. Se ol´ kuorta särpimeks.
10. Huokase ja raahotu, ota huarukka ja kato kukon sissään.
11. Näläkäs on jo tolokuton, etkä sisällöstä sua seleevee – niinkö?!?!
12. Usko poes, eessäs on herkkukuva. Se mössö on aetoo savolaesta pikkelsijä...oekeeta ahvenkukkoo kylieki kylessä toesta killoo ja joka välissä sitä ihteessä eli isosilimäpossun kyliekee (helekutin hyvvee läskijä, tolokuttoman nuukasti lihho).
13. Paa rotteesit lassiis, silimäs kiinni ja lyö huarukkas syvälle hyvvään.
14. Jottaen saet kuitennii, kaekki se on syötävän hyvvee... piä kuitennii silimäs kiinni (varo, ettet tökkee nennääs) avvoo suus ja laeta lasti maeskuttimmees.
15. Suus kiinni, huarukka poes.
16. Elä uattele, vuan naati.
17. Koeta piättee... nimittäin kummasta enemmän tykkeet – kalasta vae kusta!
18. Elä hättäele, usko vuan. Hyvvee se ol´!
19. Anna huarukan heeluva, ruotoja ee tarvihe pelätä.
20. Huokase välillä, rööhtäse ja anna himon vielä vuan yltyvä!

*Voe tokkiisa! Jos je näläkä niin alota tuas alusta!*



# KUOPIO

---



## Lähteet:

Savolainen keittokirja. *Bertta Räsänen.*

Hyvée ja hyvän parasta, Savolainen keittokirja. *Eila Ollikainen, Sinikka Määttälä, Mauno Hämäläinen.*

Kallaveden kalaherkut. *Herta Nykänen, Katri Koppanen, Jouko Kääriäinen, Mauno Hämäläinen, Esko Pekkarinen.*