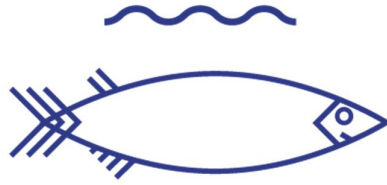


KUOPIO



KALA RYSSÄYS

6.-8.9.2019

Kalamarkkinat
Kuopion satamatorilla

perjantai 10-18
lauantai 9-17
sunnuntai 10-16

Villisti kalasta

Kalaryssäys 2019

Villisti kalasta!

SISÄLLYS

Otto Leskinen ja juontajat.....	3
Runsas savukalasalaatti	4
Kylmäsavulohipasta	5
Lohiperunalaatikko.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
Tuliset kalapullat.....	6
Sitruunainen uunikuha ja juuresmuussi.....	7
Kylmäsavujuustokakku saaristolaisleipä pohjalla	8
Curry-banaanikala.....	9
Haukiburgerit	9
Sakke Yrjölä.....	10
Kalaliemi.....	11

Otto Leskinen

Olen 15-vuotias lukiolainen Nilsiästä ja lempiharrastuksiani ovat ruoanlaitto ja leipominen. Lisäksi harrastan partiota, salibandyä, laskettelua ja golfia. Kokkaan mielellään satokausiruokia ja suosin paikallisia raaka-aineita.

Tiina Naumasen kalajuttu

Ollessani lapsi, kävimme usein isäni kanssa kesämökilläme verkoilla. Isä laski verkkoja ja minä sousin ja huopasin, välillä hyvinkin taidokkaasti ja välillä sitten vähän sinne päin. Minusta oli ihana katsoa, miten tarkkaan isäni verkkoja laski ja miten hän neuvoi minua soutamaan venettä aina mihinkin suuntaan. En halunnut koskaan itse irrottaa kaloja verkosta, mutta seurasin kyllä silmä tarkkana, millaista saalista yhteinen kalaretkemme tuotti. Ja tykkäsin kovin kalasta. Nyt isompana en ole enää verkoja ollut soutamassa, ja se vähän harmittaakin, koska niissä hetkissä oli mielestäni aina jotain taikaa ja kaiken kiireen unohtamista. Palasin tällä viikolla työmatkalta Helsingistä ja vanhempani olivat lapsenvahtina. Kun yöllä avasin jääkaapin, oli siellä valmiiksi paistetut, siitä samaisesta lapsuudenjärvestä pyydytyt Kuhat odottamassa. En ehkä tiedä parempaa kotiintulo yllätystä.



Olavi Rytkösen kalatarina

Olen sisämaan kasvatti. Lapsuuteni kului Ylä-Savon Sonkajärvellä, Vänninmäen mäkiäsen maalaiskylän rinteillä. Matkaa lähimpään uimapaikkaan oli tuskastuttavan pitkälti, kalastuspaikkoihin vielä enemmän. Niinpä kotoinen järvikala vieraili lautasellani vain erikoisvieraana. Ikävä kyllä, ensikohtaamiset eivät luvanneet kalasuhteelleni paljoakaan. Isäni mainostama haukikeitto sai minut suorastaan kauhun valtaan ruotoineen ja syyttävästi tuijottavine kalansilmineen.

Nuorukaisena tie vei maailmalle, Savonlinnan järvimaisemiin ja Pielaveden muikkujen pariin. Kotimainen kala teki miellyttävän paluun lautaselleni ja suhde on siitä vain syventynyt. Nyt viisikymppisenä aikamiehenä valitsen kotimaista kalaa, kun sitä tarjolla on. Niin ravintolassa, pitopöydässä kuin vieraisillakin. Kuopiolaisen muikkuravintolan ruokalistan savonmurteinen kieliasu on käsialaani, samoin saniteettitilojen muikkuhenkiset aforismit. Kalaryssäys kuuluu vuosikelloni varmoihin kiinnekohtiin ja tässä tapahtumassa olen kuin kotonani, ystävien parissa. Nähdään satamatorilla!



Runsas savukalasalaa

Erilaisia salaatinlehtiä
esim. 1 tammenlehväsalaatti
1 ruukku rucolaa
ja muutama lehti jääsalaattia
½ kurkkua
2 dl tummia viinirypäleitä
1-2 avokadoa
100 g juustoa esim. Salaneuvos
300 g savukalaa

Kastike:

2 rkl oliiviöljyä
1 rkl balsamiviinietikka
1 tl sitruunamehua
½ tl suolaa
mustapippuria
1 kevätsipuli tai muutama varsi ruohosipulia hienonnettuna

Pilko kurkku, halkaise viinirypäleet ja kuutio juusto.

Paloittele myös avokado ja savukala.

Revi salaatinlehdet kulhon pohjalle. Asettele kaikki muut ainekset salaatinlehtien päälle.

Sekoita kaikki kastikkeen ainekset keskenään. Viimeistele salaatti kastikkeella.

Tarjoa tämä herkullinen, raikas ja ruokaisa salaatti vaikkapa patongin kera.



Kylmäsavulohipasta

300 g Penne pastaa
merisuolaa pastan keitinveeten
200 g kylmäsavulohta
1 punasipuli
1 tl rypsiöljyä tai voita
mustapippuria myllystä
2 rkl kapriksia
2,5 dl ruokakermaa
½ sitruunan mehu
ruohosipulia ja persiljaa tai muita yrttejä

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan merisuolalla maustetussa vedessä. Kuori ja hienonna punasipuli. Kuullota sipuli pannulla öljyssä tai voissa. Lisää sipulin joukkoon mustapippuri, kaprikset ja ruokakerma. Anna seoksen kiehahtaa. Paloittele lohi ja hienonna yrtit. Lisää kermaseokseen lohi, yrtit, sitruunamehu ja keitetty pasta. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa tai sitruunamehua. Tämä pasta on erittäin herkullinen ruoka, joka valmistuu siinä ajassa, kun pasta kypsyy. Lisäkkeeksi sopii vihersalaatti. Halutessasi pasta-annoksen päälle voi raastaa myös parmesaania.



Lohiperunalaatikko

400 g nahatonta lohifileetä
1 tl suolaa ja mustapippuria myllystä
500 g peruna-sipulisekoitusta (pakaste)
2,5 dl ruokakermaa
100 g yrteillä maustettua tuorejuustoa
1 kananmuna

Paloittele lohifilee. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Laita voidellun uunivuolan pohjalle puolet peruna-sipulisekoitusta. Nostele perunasuikaleiden päälle lohipalat ja kaada lohipalojen päälle toinen puolikas peruna-sipulisekoituksesta.

Sekoita ruokakerma, yrtituorejuusto ja kananmuna tasaiseksi seokseksi. Kaada tämä seos vuokaan päällimmäiseksi. Paista 185-asteisessa uunissa 45-50 minuuttia.

Lohiperunalaatikko on erittäin maukasta ruokaa, josta saat vieläkin paremman viimeistelemällä sen tuoreilla yrteillä. Sen lisukkeeksi sopivat keitetyt punajuuret, raejuusto ja vihersalaatti.

Tuliset kalapullat

500 g haukifileetä
2-3 rkl punaista thaicurrytahnaa
1 muna
1 rkl soija- tai kalakastiketta
2 rkl limen tai sitruunan mehua
2 tl perunajauhoja
1 dl pakastepapuja 0,5 cm:n paloina

Kypsennysliemi

1 tlk kookosmaitoa
3-4 dl kalalientä tai vettä

Hienonna paloitettu kala monitoimikoneessa. Lisää muut aineet paitsi pavut ja soseuta tasaiseksi. Sekoita papupalat murekemassan joukkoon lusikalla.

Pyöritä massasta kostutetuin käsin 14-16 pyörykkää. Kuumenna kypsennysliemi kiehuksi ja keitä pyöryköitä kahdessa, kolmessa erässä, noin 5 minuuttia kerrallaan. Tarjoa lisukkeeksi vihreitä papuja, riisi-viljaseosta tai nuudeleita ja tulista makeaa chilikastiketta.

Sitruunainen uunikuha ja juuresmuusi

600 g kuhafileitä
voita
1,5 dl kalalientä
suolaa ja mustapippuria maun mukaan
½ sitruunan mehu
1,5 dl ruoka- tai kuohukermaa
nippu ruohosipulia

Muusi:

6-7 perunaa
1-2 porkkanaa
100 g bataattia
100 g palsternakkaa
suolaa juuresten keitinveeten
1,5 dl maitoa
nokare voita

Paloittele kuhafileet. Paista ne runsaassa voissa paistinpannussa. Mausta kala suolalla ja mustapippurilla. Asettele kuhafilee palaset voideltuun uunivuokaan. Kaada uunivuokaan kalaliemi, sitruunamehu ja kerma. Laita hautumaan 150-asteiseen uuniin 35 minuutiksi. Kuori ja paloittele juurekset. Keitä juureksia suolalla maustetussa vedessä, kunnes ne ovat aivan pehmeitä. Kaada keitinvesi pois juureksista, mutta ota se talteen. Kuumenna maito. Lisää juuresten joukkoon maito ja voi ja muussaa seos perunasurvimella tasaiseksi. Ohenna muusia tarvittaessa keitinvedellä niin, että saat haluamasi rakenteen. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Sitruunainen uunikuha ja juuresmuusi on mielettömän herkullinen ja juhlava ruoka. Muusiin voi käyttää muitakin juureksia.



Kylmäsavulohijuustokakku saaristolaisleipä pohjalla

300 g saaristolaisleipää
120 g voita
2 rkl vettä
1 pieni punasipuli
nippu ruohosipulia
500 g kylmäsavulohta
6 liivatelehteä
3 dl vispikermaa
300 g maustamatonta tuorejuustoa
suolaa ja mustapippuria maun mukaan
2 rkl sitruunan mehua

Leikkaa saaristolaisleipä viipaleiksi. Paahda viipaleet leivänpaahtimessa tai paistinpannalla. Murustele saaristolaisleipä.

Sulata voi. Sekoita vesi ja sulatettu voi paahdettujen saaristolaisleipämurusten joukkoon. Pingota leivinpaperi halkaisijaltaan 24 cm olevan irtopohjavuoan pohjalle. Voitele vuoan reunat rypsiöljyllä. Painele saaristolaisleipäpohja vuoan pohjalle. Laita pohja jäähmettymään jääkaappiin.

Kuori punasipuli. Hienonna puna- ja ruohosipuli pieneksi silpuksi. Pilko myös kylmäsavulohi mahdollisimman pieneksi.

Laita liivatelehdet likoamaan runsaaseen kylmään veteen. Vatkaa kerma vaahdoksi.

Sekoita kermavaahdon joukkoon tuorejuusto, puna- ja ruohosipulisilppu, kylmäsavulohipalat, suola ja mustapippuri. Tarkista seoksen maku.

Kuumenna sitruunamehu kiehuvaaksi. Purista liivatelehdistä ylimääräinen neste ja sekoita ne höyryävän kuumen sitruunamehun joukkoon. Sekoita liivateseos tasaiseksi ja kaada se ohuena nauhana samalla koko ajan sekoittaen lohitäytteen joukkoon.

Kaada lohitäyte pohjan päälle ja anna hyytyä jääkaapissa yön yli.

Irrota kakku vuoasta ja siirrä tarjoiluastialle. Koristele kakku mieleiselläsi tavalla.

Koristeluun sopii erinomaisesti kylmäsavulohi, sitruunaviipaleet, tuoreet yrtit ja syötävät kukat.

Curry-banaanikala

500 g kalafileetä
1 tl suolaa
pippuria
2-3 banaania
2 tl sitruunamehua
2 dl ruokakermaa
1-2 tl currya
hienonnettua ruohosipulia

Laita kalafileet kevyesti voideltuun uunivuokaan. Ripottele fileiden pinnalle suolaa ja pippuria. Jos fileet ovat ohuita, taita ne kaksin kerroin. Kuori ja viipaloi banaanit. Nosta viipaleet kalojen päälle ja ripottele pinnalle sitruunamehua. Sekoita kerma, curry ja ruohosipuli tasaiseksi seokseksi ja kaada kalan päälle. Nosta vuoka 200 aseiseen uuniin noin 30 minuutiksi. Tarjoa esim. spelttisuurimoiden ja vihersalaatin kanssa.

Haukiburgerit

pyöreitä ruispaloja (esim. Reissumies)
kalapihvejä
wasabimajoneesia
jäävuorisalaattia
tomaatteja
punasipulia

Paahda tai lämmitä ruisleivät. Sivele ne wasabimajoneesilla. Kokoa burger.

Haukipihvit
6-8 pihviä
500 g jauhettua järvikalaa esim. haukea, kuhaa ym.
noin 1,5 dl Valion sitruunalla ja pippurilla maustettua kermaa (tai kermaa, sitruunamehua ja mustapippuria)
1 tl suolaa tai maun mukaan
1 muna
1 rkl perunajauhoja
voita paistamiseen
Sekoita kaikki aineet. Muotoile seoksesta pihvejä ja paista paistinpannulla kauniin ruskeiksi miedolla lämmöllä.

Wasabimajoneesi

noin 250 g majoneesia
1 putkilo wasabitahnaa (esim. Blue Dragon), tai vähemmän, jos tuntuu liian äkäiseltä.
Sekoita majoneesi ja wasabitahna. Anna makujen hetken tasoittua jääkaapissa.

SAKKE YRJÖLÄ

Villisti kalasta

Kalataiteilija graafikko Sakke Yrjölä rakastui jo lapsena rubiinisilmäisten särkien ja platinasuomuisten salakoiden kauneuteen. Niitä ongittiin ja niillä herkuteltiin mummolassa. Yrjölä on Taideteollisen korkeakoulun käynyt kolmannen polven taiteilija ja kuvittaja. Hän on pyrkinyt nostamaan aliarvostettujen kalalajien arvostusta ruokapöydässä tekemällä reseptejä ja käsittelyohjeita särkikalaille.

Kalakuvia piirtäessään Yrjölä pääsi yhdistämään molemmat intohimonsa. Vuoden kalamieheksikin 2016 valittu Yrjölä kalasti suuren osan Suomen kalat - kirjaan piirtämistään 71 kalalajista. Kalat dokumentoitiin nopeasti kuvin jotka olivat mallina akvarelleille, joissa värit ja kuviot loistavat mahdollisimman luonnollisina.



Hyödynnä myös perkuutähteet

Kalaliemen valmistaminen

1 kg	(suolattuja) halkaistuja ja vedessä huuhdeltuja kalanpäitä (ilman kiduksia) sekä perkaustähteitä (ruodot, vatsarasvat, evät, nahka paloitetuna)
2 – 3 l	vettä
2	kuorittua ja lohkoiksi leikattua sipulia
2	paloiteltua porkkanaa
(2	valkosipulin kynttä)
2	laakerinlehteä
10 – 15	kokonaista mustapippuria
+	muita juureksia (esimerkiksi palsternakkaa) ja vihanneksien varsia (esimerkiksi fenkoli, purjo ja tilli) paloitetuna maun mukaan
1	rkl karkeaa suolaa (tai maun mukaan)
+	muita mausteita maun mukaan

Perkeisiin muutama tunti etukäteen sekoitettu karkea merisuola (100 g / 1 kg perkeitä) pienentää liemen pinnalle muodostuvan vaahdon määrää. Suola huuhdellaan pois ennen keittämistä. Keitä perkeet isossa kattilassa (vähintään 5 l). Lisää vettä niin, että ainekset peittyvät reilusti. Perkeitä keitellään noin tunnin ajan miedolla lämmöllä, jotta maut irtoavat hyvin. Vahto poistetaan pinnalta. Liemi siivilöidään. Lihahiput pelastetaan haarukalla päistä ja ruodoista. Poskilihat ovat usein koko kalan maukkaain osa. Jos valmista lientä ei käytetä heti, se jäähdytetään, kaadetaan rasioihin ja pakastetaan. Pakastamiseen voi käyttää myös pestyjä maito- tai mehutölkkejä, jotka suljetaan teipillä.

Lähde: Suomen kalalajien tunnistusopas., Sakke Yrjölä, Hannu Lehtonen, Kari Nyberg 2016

KUOPIO



Reseptit koonnut
Heta Nykänen Savon Martat ry
Marja Niskanen Pohjois-Savon maa- ja kotitalousnaiset