Lohikääretortta
noin 12 palaa

Pohja:
4 dl maitoa
1,5 dl ruokakermaa
1 dl vehnäjauhoja
0,5 tl leivinjauhetta
ripaus suolaa
ripaus muskottia
3 keltuaista
3 valkuaista

Täyte:
200 g tuorejuustoa
(valkosipuli, yrtti, pippuri tms)
0,5–1 dl kermaviiliä
1–2 valkosipulinkynttä
(suolaa)
n.150–200 g kylmäsavukirjolohta
0,5 dl tillisilppua
0,5 dl ruohosipulisilppua

Mittaa kattilaan maito, kerma ja vehnäjauhot. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee ja kiehahtaa. Anna seoksen jäähtyä. Lisää leivinjauhe, suola ja muskotti. Sekoita seokseen keltuaiset yksitellen välillä taikinaa voimakkaasti vatkaten. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kääntele vaahto taikinaan varovaisesti. Taikinaan saa jäädä näkyviin valkuaishippuja.

Levitä taikina kevyesti öljytylle leivinpaperille ja paista 180 asteessa n. 25 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea. Kumoa levy toiselle leivinpaperille, irrota paistopaperi ja anna taikina-levyn jäähtyä.

Viipaloi kylmäsavukirjolohi ohuiksi viipaleiksi ellei se ollut valmiiksi viipaloitua. Sekoita täytteen tuorejuusto ja kermaviili sekä murskatut valkosipulinkynnet keskenään. Laita kermaviiliä sen verran, että saat helposti levittyvän seoksen. Tarkista maku ja levitä seos jäähtyneelle pohjalevylle. Levitä päälle lohiviipaleet, ja ripottele kalalle tilli- ja ruohosipulisilppu. Kääri levy rullalle kuten kääretortta, ja käännä sauma rullan alle. Kääri rulla hetkeksi paperiin, ja anna makujen vetäytyä viileässä. Leikkaa rulla viipaleiksi ja nosta tarjolle.

Vinkki: Voit leikata täytteeseen tulevan kalan pieniksi kuutioiksi ja sekoittaa kaikki täytteen ainekset keskenään ja levittää tämän seoksen pohjalevylle.

Kirjolohi-sienipiirakka
(12 annosta)

Pohja:
2 dl vehnäjauhoja
1 dl ruisjauhoja
1 tl leivinjauhetta
100 g margariinia
2 - 3 rkl kylmää vettä

Täyte:
7 dl sieniä, esim. kanttarelleja, mustatorvisieniä tai suppilovahveroita
1 rkl rypsiöljyä
puolikas purjo
150 g lämminsavukirjolohta tai 100 g kylmäsavukirjolohta
puolikas punainen paprika
100 g juustoa raastettuna
2 munaa
2 dl ruokakermaa
0,5 tl mustapippuria
0,5 tl yrttisuolaa
1 tl timjamia

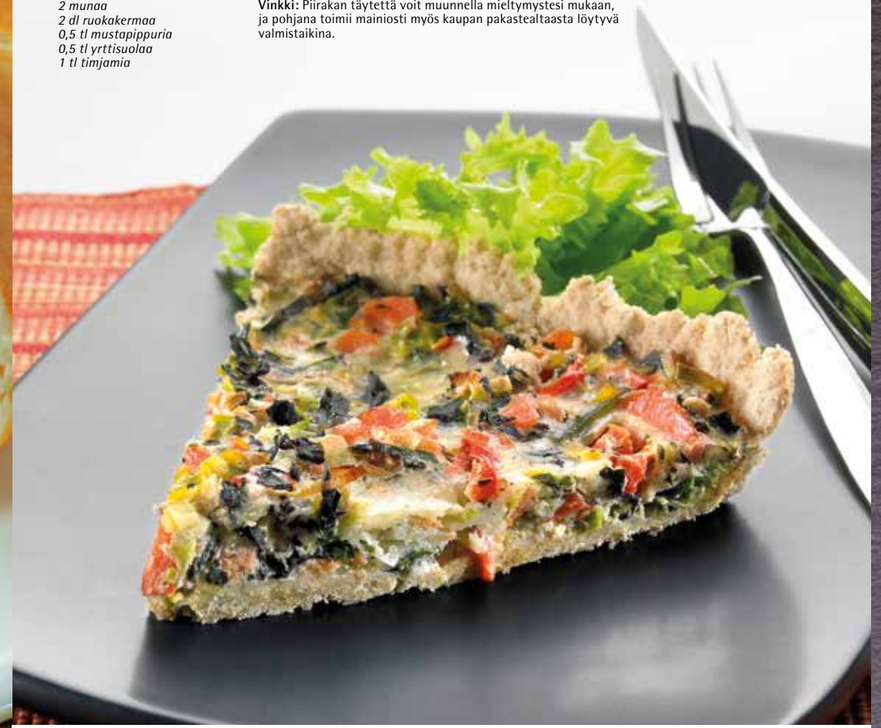
Sekoita pohjan kuivat aineet. Nypi joukkoon rasva. Lisää lopuksi vettä parissa erässä sen verran, että taikina ei enää muruile. Painele voideltuun piirasvuokaan (halkaisija 24 - 25 cm).

Anna puhdistetuista sienistä haihtua enin neste pannulla. Lisää mukaan öljy ja purjorenkaat. Kääntele aineksia pannulla hetki, ja anna jäähtyä.

Leikkaa kirjolohi ja paprika suikaleiksi tai kuutioiksi. Sekoita keskenään jäähtynyt sieni-purjoseos, kala- ja paprikakuutiot sekä juustoraaste.

Riko kulhoon munat ja sekoita joukkoon kerma sekä mausteet. Levitä puolikypsälle pohjataikinalle täyteseos ja kaada päälle muna-kermaseos. Kypsennä piirasta 200 asteessa 30–40 minuuttia kunnes täyte hyytyy.

Vinkki: Piirakan täytettä voit muunnella mieltymystesi mukaan, ja pohjana toimii mainiosti myös kaupan pakastealtaasta löytyvä valmistaikina.



Pro Kala

Paljon lisää ihania kalaohjeita osoitteessa www.prokala.fi

EMKR OSITTAIN RAHOITTAMA JULKAISU

pro.062016.10000

Vinkkejä rapukauteen

Pro Kala

JOKIRAPU VAI TÄPLÄRAPU?

Suomessa elää ja pyydetään sekä jokirapuja että täplärapuja. Jokirapuja on ravustettu jo 1700-luvulta lähtien, täplärapu kotiutettiin Pohjois-Amerikasta suomalaisiin vesiin vuoden 1960-luvun lopulla. Se on sopeutunut oloihimme hyvin, ja se on lajitovereitaan vastustuskykyisempi ruttosienelle. Täpläravun erottaa jokiravusta saksien hangassa olevasta valkoisesta täplästä.

MILLOIN RAPUJA SAA?

Rapukausi alkaa 21.7. klo 12 ja kestää lokakuun loppuun. Muulloin rapu on rauhoitettu. Suomessa myös viljellään rapuja. Viljeltyjä rapuja on saatavilla ympäri vuoden. Pakastettuja rapuja löytyy kauppojen pakastealtaista myös ympäri vuoden.

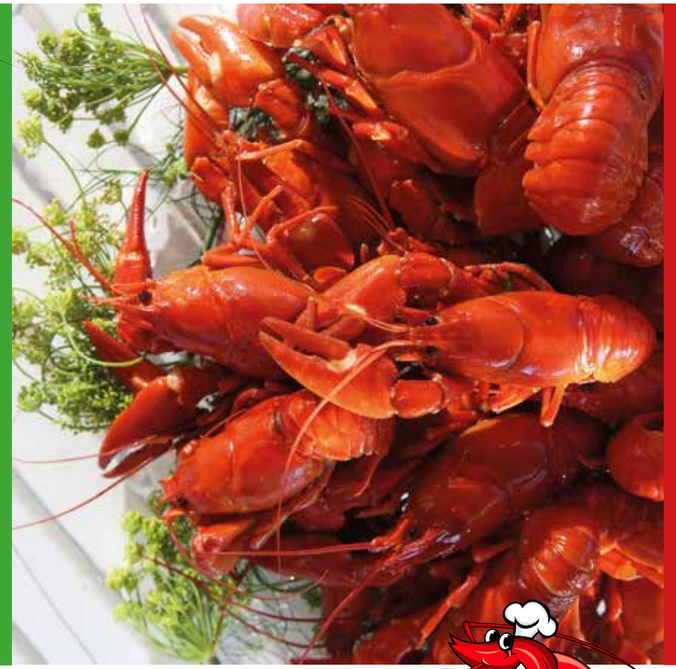
SÄILYTÄ RAVUT NÄIN

Elävät ravut on säilytettävä viileässä ja kosteassa paikassa (ei vedessä), esimerkiksi maakellarissa tai kylmiössä. Sopivan kosteuden rapujen säilytyslaatikossa voi turvata esimerkiksi laittamalla sinne kostutettua sanomalehteä tai raparperin lehtiä. Eläviä rapuja voi näin säilyttää 2–3 päivää. Eläviä rapuja voi myös säilyttää juoksevassa vedessä, mutta niitä ei tule sumputtaa järvessä tai joessa, kuten mökkirannassa. Mikäli juokseva vesi otetaan järvestä tai joesta, sitä ei tule johtaa takaisin vesistöön.

Rapulauluja

Snapsikylpy
(säv: Kalliolle kukkulalle)
Tilli suussa, kruunu päässä
Sinut pöytään kannetaan.
Paahtoleivän päälle sulle
snapsikylpy annetaan.

Georg de Godzinskyn
rapulaulu
(sävel: Ukko Nooa)
Rapu tuli, rapu tuli
nyt on elokuu.
Iloitse sä veikko
kohta olet peikko.
Nami, nami, nami, nami
vatsassa nyt soi.
Ota lasi, ota lasi
juo nyt minun kanss.
Surut huolet heitä
rypyt hymyyn peitä.
Ilon, onnen ravut nämä
sydämehen toi.



Keitetyt ravut

4-6 syöjälle

40 rapua
5-6 l vettä
1,5 dl karkeaa suolaa
3-4 sokeripalaa
1 puntti kruunutilliä

Tarkista, että kaikki ravut ovat eläviä. Huuhtele ravut kylmässä vedessä. Kuumenna vesi kiehuvaksi, lisää suola ja sokeri sekä puolet tillistä. Anna kiehua noin viisi minuuttia. Poista tillit. Nosta ravut yksitellen kiehuvaan veteen. Anna veden kiehua voimakkaasti rapujen lisäämisen aikana. Keitä noin 10 kpl kerrallaan. Kun vesi alkaa kiehua uudelleen laske keittoaika siitä. Rapuja keitetään noin 10 min. Nosta ravut isolle vadille jäähtymään. Keitä näin kaikki ravut. Laita kattilaan loput tillit. Jäähdytä liemi ja nosta ravut siihen. Voit myös jäähdyttää ravut ja liemet yhdessä, mutta jäähtyminen on näin hitaampaa. Anna rapujen maustua liemessä kylmässä vähintään kuusi tuntia, mieluiten vuorokausi. Jäähtyneessä keitinliemessä voi sulattaa myös pakasteravut, jolloin ne saavat tuoreemman maun. Nosta ravut liemestä vadille kauniiseen kekoon. Koristele kruunutillillä ja mustaherukanlehdillä. Laita tarjolle tillisilppua, paahtoleipää ja voita tai levitettä.

Ravut voi keittää myös oluella maustetussa liemessä:

Olutliemi rapujen keittoon
5 l vettä
0,5 l tummaa olutta
5 kpl sokeripalaa
200 g karkeaa merisuolaa
1 kpl iso nippu kruunutilliä

Vinkkejä rapujuhliin

KATA KAUNIISTI

- Somista riittävän suuri juhlapöytä liinalla. Rapujuhliin voit valita myös kertakäyttöliinan, sillä liinan likaantumista ei voi välttää.
- Kata jokaiselle ruokailijalle kookas lautanen. Varaa jokaiselle vieraalle myös suurehko lautasliina, joka levitetään suojaksi syliin. Laita vielä nippu serviettejä pöydän laidalle sormien pyyhkimistä varten.
- Aseta rapuveitsi joko lautaselle tai lautasen viereen oikealle. Rapuveitsi on tylsä pikkuveitsi, jossa on terän keskellä reikä.
- Nostele jäähtyneet ravut liemestään tarjoiluvadille keoksi hieman ennen tarjoilua niin, että rapujen sakset osoittavat kohti vadin laitoja. Älä käytä jääpaloja rapujen alla, etteivät suola ja maku häviä.

Koristele keko muutamalla tillinkukinnolla. Voit tuoda rapuvadin pöytään valmiiksi odottamaan vieraita tai vasta sen jälkeen, kun vieraat ovat istuutuneet.

- Varaa astioita perkeille. Perkeet asetellaan ensin keskelle lautasta ja tyhjennetään välillä sitä varten varattuun astiaan. Aseta lautasen viereen sormien huuhtomista varten kulho, jossa on vettä ja sitruunaviipale tai mustaviinimarjan lehtiä.
- Kata pöytään lasit juomien mukaan: valkoviini- tai olutlasi, pieni vesilasi sekä ryyppylasi. Voit tarjota myös itse maustettuja yrttisnapseja. Muistathan alkoholittomat juomat.
- Laita pöytään leipäkori, jossa on liinan sisään peiteltyä, juuri ennen ruokailun aloittamista paahdettua vaaleaa leipää ohuina siivuina. Paahtoleipää tarvitaan rapuleivän rakentamiseksi. Varaa myös voita ja voiveitsi.
- Silppua pikkukulhoon tilliä, jota käytetään rapuvoileivän päällä Käytä hienompaa tilliä tai kruunutillin ohuimpia osia.
- Varaa tarjoiltavaa myös vieraille, jotka eivät syö rapuja. Korvaavia ruokia voivat olla esimerkiksi maissintähkät, sushit, erilaiset vartaat tai piiraat, simpukat, kuorelliset katkaravut tai pikkumuikut.

MAUSTA TUNNELMA REKVISIITALLA

Rapujuhlien tunnelmaan antavat lisämakua itse poimitut kedon kukat ja kauniit kynttilät. Värikkäät paperilyhdyt luovat lämmihenkistä valoa. Ulkona syötäessä kannattaa muistaa myös hyttyskarkotteet.

Iloiset laulut kuuluvat onnistuneisiin rapujuhliin. Perinteisesti emäntä tai isäntä valitsee pöytänaapurilleen ensimmäisen ravun. Sitten kerrotaan, montako rapua on ruokailijaa kohden.

Ensimmäinen malja kohotetaan aina isännälle. Maljat nostetaan laulun kera. Maljoja nostetaan emännälle ja isännälle, miksei myös ystävyydelle tai ihanalle illalle.

Nyt on aika ottaa sakset kauniiseen käteen.

Näin se käy

1. Väännä ravun sakset irti kuoresta, ja ime liemi nivelistä. Taita saksen pienempi osa irti, ja ime se tyhjäksi. Leikkaa saksi auki rapuveitsellä, irrota liha ja herkuttele.

2. Irrota selkäpanssari nostamalla se ylös. Käännä kuori. Poista vihreä vatsalaukku, sitä ei syödä. Kaavi kuoresta herkullinen rapuvoi.

3. Irrota pyrstö vääntämällä keskiruumista.

4. Leikkaa pyrstön panssari auki toisesta sivusta ja irrota liha. Nosta veitsen kärjellä pyrstölihan yläpuoli irti ja poista suoli. Pyrstön saa huuhdella alas ryypyllä.

5. Asettele perkeet keskelle lautasta ja kuoret sen ulkokaarelle, tuntosarvet ulospäin. Kysy tarvittaessa neuvoa naapurilta!

Oliko vielä muuta?

Kyllä:

1. Rapujen nauttimiseen ei ole yhtä ainoaa oikeaa tapaa.
2. Kokeneemmilta ravunsyöjiltä voi aina pyytää neuvoa.
3. Sesonkiajan ulkopuolella saa viljeltyjä rapuja ja pakasterapuja.