

LIPEÄKALAN VALMISTUS

Kuiva kala paloitellaan 15-20 cm:n pituisiin palasiin lihakirveellä puupölkkyllä. Palaset nujitaan huolellisesti puunuijalla, minkä jälkeen ne pannaan kylmään veteen viikoksi. Vettä on välillä vaihdettava. Nahan voi poistaa liotuksen aikana tai jälkeen veitsellä tai hohtimilla.

Tuhkalipeä:

2-3 kg kuivattua kalaa (turskaa, haukea)

3-4 l seulottua koivutuhkaa

n. 1/4 l kalkkia (sammutettua)

10-15 l vettä

Seulotti koivutuhka sidotaan karkeaan tiiviiseen kangaspussiin. Muuripadan pohjalle pannaan n. 10-15 l vettä, johon lisätään kalkki ja tuhkapussi. Keitetään vahvaksi lipeäksi (n. 1/2 tuntia). Jäähdytetään ja aadetaan kylmänä kalapaloille. Päälle pannaan paino, esim. vanha kasarın kansi. Saa seistä n. 3-5 vrk. Kalapalasia on hyvä liikutella silloin tällöin, jotta ne lipeytyisivät tasaisesti. Kun kalapalat ovat kylliksi paisuneet, nostetaan ne puhtaaseen kylmään veteen. Sitä muutetaan päivittäin n. viikon ajan, jonka jälkeen kala on valmista. Tuhkalipeässä valmistus sopii maalaisoloissa parhaiten.

RIISIPUURO

1-2 rkl voita t. margariinia

1/2 l kiehuva vettä

3 dl = 2 kkp riisisuurimoita

1 1/2 l kiehuva maitoa

suolaa

Riisisuurimat huuhdotaan kylmässä, kuumassa ja kylmässä vedessä. Valitaan paksupohjainen keittoastia, jonka pohjalla sulatetaan voi. Kiehuva vesi ja huuhdotut suurimat lisätään. Suurimoita keitetään hiljaisella tulella. Vesimäärän vähetessä lisätään kiehuva maitoa pienin erin. Puuro jälkikypsennetään liedon reunalla silloin tällöin puukauhalla sekoittaen. Kypsymisaika 1-1 1/2 tuntia. Juuri ennen tarjoamista maustetaan puuro suolalla.

Riisipuuro tarjotaan maidon, sokerin ja kanelin tai mehukastikkeen kera.