

Perinteet

Viitasaarelaiset perinneruoat

Osa perinneruokalajeista on helppo sijoittaa kartalle: kala- ja lanttukukot tunnetaan savolaisina, piiraat ja sultsinat karjalaisina, mallastettu leipä saaristolaisena. Arjesta perinneruoat ovat hyvin pitkälle kadonneet tai ainakin niiden käyttötapa on hyvin muuntunut kuten karjalanpiirakan tapauksessa. Perinneruokaan liitetään lähes eksoottisia mielikuvia ja juhlapäiviin kuuluvaa elämyksellisyyttä. Useimmat yhä valmistettavat perinteiset herkut olivat alun perinkin pitoruokia. Niitä tehdessä ei ole tarvinnut säästellä lihassa, voissa, kermassa ja sokerissa.

(Lähde: Vihreä Lanka)



Tohro-,tuhru- vai töhröperut!

[Viitasaarisittain]

Kuoritut perunat keitetään kypsäksi.

Samaan aikaan tehdään tirripaisti: ruskistetaan sianlihat, rasvaa saa olla reilusti.

-suolataan

-perunoista kaadetaan melkein kaikki keitinvesi pois

-kapustalla painellaan perunoita rikki, muttei tehdä muusia

-tirripaisti yhdistetään perunoihin.

Makuvelli / rommaskavelli

[Viitasaarisittain]

Paistetuista lihaisista luista (pää ja sorkatkin kelpaavat) tehdään keitto lisäämällä vettä.

Luut perataan eroon ja liemi suurustetaan kaurahiutaleilla. Maustetaan suolalla.

Rieppovelli

[Viitasaarisittain]

Herneet liotetaan ja keitetään pehmeiksi. Maustetaan hapanleivän juurella ja suurustetaan ohrajauhoilla.

Perupuuro / naurispuuro

[Viitasaarisittain]

Kuoritut perunat keitetään kypsiksi, survotaan keitinveteen ja suurustetaan ohrajauholla. Keitetään vielä 20 min. Syödään voisilmän ja maidon kera.

Naurispuurossa osan nauriista voi korvata perunoilla, että maku vähän pehmenisi.

Nosterieska

[Viitasaarisittain]

Nesteeksi vettä ja piimää. Kohotetaan pienellä hiivanpalalla tai hapanleivän juurella. Suola lisätään vasta juuri ennen alustusta, ettei juuri väkeväidy. Alustetaan ohra- ja vehnäjauholla.

Nostatetaan pöydällä liinan alla ja pistellään ennen uuniin laittoa vispilänvarvulla tai sukkaupukolla.

Paistetaan hyvässä uuninlämmössä 230 ast. 20-30 min.

Muikkuhyvä

[Viitasaarisittain]

1kg muikkuja
jälkiuunileipää
300 g siankylkeä
3 sipulia
maustepipp.(kokon.)
suolaa
vettä

Sianliha ruskistetaan., leipä kuutoidaan ja ruskistetaan sianlihan kanssa ja sipulit viipaloidaan Ladotaan kerroksittain keraamiseen uunivuokaan. Vettä lisätään noin puoleen massan korkeudesta.

Haudutetaan 2h.

Wilman riisipiirakat, taikina

[Viitasaari]

Tätä ei voi mokata. Sekoita ainekset keskenään. Varmista, että vesi on kylmää - taikinan teko on jotenkin helpompaa. Joku saattaisi käyttää apuna pastakonetta.

Riisitäyte

Kiehauta vesi, lisää riisit. Anna kiehua hetki ja sitten maito sekaan ja hauduttele miedolla liekillä, kunnes valmis. Varo polttamasta pohjaan tai kiehattamasta yli.

Ainekset, taikina (2 pellillistä)

3dl Kylmä vettä
3 dl Vehnäjauhoja
4 dl Ruisjauhoja
Ainekset, riisitäyte

2 dl Vettä
2 dl Puuroriisiä
1 l Maitoa
Suolaa

Vinkki:

Jos vaikuttaa siltä, että taikina on turhan "eläväistä", niin siivoa ripeästi tavaroista pienimmät talteen pöydältä.

Munavoi:

Keitä 10 onnellisen kanan munaa koviksi. Jos olet uusavuton, niin käytät munankeitintä ja tosimiehet käyttävät kattilaa. Pistä vesi kiehumaan ja aseta 3-4 munaa kerrallaan kiehuvaan veteen. Ota aikaa n. 7 minuuttia ja poimi munat pois. Jotta kuoret irtoavat ilman kavahöylää, niin laita ne heti keittämisen jälkeen kylmään veteen. Jäähdyttele munia jonkin aikaa. Kuori ne ja sotke voin kanssa. Tarjoile itsetehtyjen piirakoiden kera.

Ainekset (kahteen pellilliseen piirakoita)

10 kananmunaa
400g voita

Paista piirakat:

300 C astetta ja nopea paisto maksimi 15 min.

Kostuta piirakat voi-vesi sulalla.

Anna jäähtyä pyyhkeen tai voipaperin alla.

Wilman perinteinen muikkukukko

[Viitasaarisittain]

Kuoritaikina:

4 dl vettä
4 tl suolaa
2 dl ohrajauhoja
2 dl vehnä jauhoja
ruisjauhoja tarpeen mukaan

Täyte:

750 g perattuja muikkuja
400 g viipaloitua siansivua
voinokareita

1. Kuumenna uuni 300 asteeseen.
2. Sekoita ohra- ja vehnä jauhot suolalla maustettuun veteen. Alusta taikina lisäämällä siihen vähin erin ruisjauhoja, taikinan tulee olla tiukka ja sitkeä. Kaaviloi taikina soikeaksi levyksi, joka on keskeltä noin 2 sentin ja reunoilta 1 sentin paksuinen.
3. Taputtele kalat talouspaperilla kuiviksi. Lado sitten kalat ja lihaviipaleet suolan ja voinokareitten kanssa kerroksittain keoksi keskelle taikinasoikiota.
4. Kostuta taikinalevyn reunat vedellä ja taivuta ne sitten tiukaksi paketiksi täyteen päälle. Viimeistele ja tasoita saumasta veistä apuna käyttäen. Varaa taikinaa paikkausta varten.
5. Nosta kukko uunipellille ja paista sitä yksi tuntia 300 asteessa.
6. Laske uunin lämpötila 150 asteeseen. Voitele kukko voisulalla, kääri folioon ja paista 150 asteessa 4-5 tuntia. Jos kukko "laulaa", ts. täyte pursuaa taikinakuoresta, voit paikata

vuotokohdan taikinanokareella ja tasoittaa sen veitsellä siistiksi.

7. Nosta kypsynyt kukko leivinpaperin päälle pöydälle, kiedo se ensin paperiin ja sitten villavaatteeseen. Anna tekeytyä 2-3 tuntia. Kukko on silloin pehmeä ja muheva. Leikkaa kukon kanteen aukko ja annostele lautaselle mehuisaa täytettä ja reiluja viipaleita kuoresta. Nauti kylmän maidon, piimän tai kotikaljan kanssa. Kolesterolistä piittaamattomat täydentävät makuelämystä vielä sivelemällä voita päälle.

Wilman perinteinen muikkukeitto

[Viitasaarisittain]

Sipulit kuullotetaan pieninä paloina nopeasti rasvassa.

Sipulit, muikut ja perunat lisätään kiehuvaan veteen.

Keitetään kypsäksi ja lisätään suola.

Sadan hengen lohikeitto

[Viitasaarisittain]

Wilman maukas lohikeitto riittää sadalle hengelle. Valmista keittoa saa tällä reseptillä nimittäin 40 litraa!

Kaikkea kalaa ei kannata ostaa fileenä - Kun osa kaloista ostetaan kokonaisina, saadaan perkeistä hyvä kalaliemi.

5 sangollista perunoita

10 l vettä, josta osa ruodoista keitettyä kalalientä

7 kg perattua kalaa

1,5 kg sipulia

11 kpl (n. 100 g) kalaliemikuutioita

1,5 l vähälaktoosista kermaa

0,5 kg voita

5 rkl suolaa

tilli 4 ruukun verran

Keitä perattujen kalojen ruodoista kalaliemi. Tämän voit tehdä vaikkapa edellisenä päivänä.

Kuori ja paloittele perunat. Keitä ne puolikypsiksi kalaliemikuutioiden ja sipulin kanssa.

Lisää lohifileet, keitä hiljaisella tulella kunnes perunat ovat kypsiä. Hämmennä varovasti jotta lohenpalat pysyvät ehjinä. Lisää voi kerma, suola ja tilli. Suolan määrää voit lisätä maun mukaan.

Viitasaaren Wilma