

## KARELIA À LA CARTE

Karjalainen ruokavalio on kehittynyt tietynlaiseksi olosuhteiden pakosta. Pitkä talvi, synkkä syksy, usein epäedullinen kevät, lyhyt ehkä koleakin kesä ja omavaraistalous pakottivat ruoka-aineiden pitkäaikaiseen varastointiin ja säilytykseen. Ruoka-aineita suolattiin, hapatettiin, kuivattiin, jäädytettiin tai imellettiin. Suotta ei karjalaista ruokaa sanota hapanimeläksi. Ruokavaliossa käytettiin tietysti myös tuoreita luonnontuotteita, milloin niitä oli saatavilla.

Ruuat saattavat erota toisistaan suuresti eri puolilla Karjalaa, jopa viereisissä kylissä ruokavaliot olivat erilaisia.

Ruisleipä oli ja pitäisi olla nykyäänkin aterioitten perusta ja kivijalka. Karjalaisen käsityksen mukaan leipä on paksu ja hapan ruisleipä, johon ei tehdä reikää keskelle. Limppu on karjalaisen mielestä paistettu piirakan kuori, jota syödään voin kanssa.

Sananparsi "Hyvä kukko, hyvä kakkara, piroan peäl ei uo käynyttä", pitää taatusti paikkansa. Tavallinen karjalanpiirakka, avonainen ja pitkänsoikea, on juuri se, jonka muukin Suomi tuntee. Vanhat piirakkamestarit käyttävät kuoreen ainoastaan ruisjauhoja, mutta antavat nykyajan ihmiselle sen verran myönnytystä, että vehnäjauhojakin saa käyttää seassa. "Syvämenä" on käytetty riisiä, ohraa, talkkunaa ja perunaa.

Muita suussasulavia herkkuja ovat sultsinat, keitinpiiraat eli sulhaspiiraat ja kukot. Sultsinoiden ja keitinpiiraiden kuorena on tavallinen piirakan kuori. Sultsinoiden kuori paistetaan nopeasti arinalla tai hellan levyllä. Täytteenä käytetään vetelähköä puuroa. Täytteen leivittäminen ja kääriminen tapahtuu vasta pöydässä. Keitinpiirakoiden kuoren toiselle puoliskolle laitetaan kypsiä irrallisia riisiä, toinen puolisko käännetään päälle. Paistetaan voissa molemmin puolin. Herkullista....

Kukkoihin käytetään happamatonta taikinaa tai tavallista hapanleipätaikinaa. Kuoren pitää olla hyvin vaivattua ja sitkeää. Kuoreen tarvitaan 6 dl vettä ja 1 rkl suolaa, jauhoja sen verran, että taikinasta tulee sitkeää. Täytteenä käytetään esimerkiksi kalaa, lanttua, naurista, perunaa ja lihaa.

Viljaruuista mainittakoon talkkuna, kiisseli, velli, piranat eli liha-kasvisryyni-muhennokset ja huttu. Pehmero on piimä-talkkunajauhovelliä, lasten välipalaa. Uunipuurot tehtiin veteen tai maitoon, jossa ryynit olivat kokonaisia ja irrallisia. Mämmi oli paastoruokaa ja sitä saatettiin levittää leivän päälle voin asemesta.

Karjalaisten ruokien valikoimassa ei varsinaisia liharuokia ole kovin paljon. Uuniin pantiin isompaa tai pienempää lihakimpaletta ja keitettiin keittoa tai rokkaa. Kuuluisin liharuoka on tietenkin karjalanpaisti. Aitoon paistiin ei kuulu muita mausteita kuin suola. Tytinää eli lihahyytelöä tehtiin päistä. Kalansaaliit olivat monenlaisia järvien ansiosta. Kaloista tehtiin kalapottia, keittoa, paistia tai syötiin suolakalana.

Karjalaiset ovat tuoneet sienien syöntitavan muualle Suomeen. Sieniä syötiin suolattuna, kuivattuna, keitoissa, muhennoksissa ja piirakoissa. Tatteja saatettiin paistaa tulen loimussa.

## PERINNERUUAT KESKI-KARJALASSA

<b>Kitee</b>	Lihakukko, lanttusupikkaat, marjataalkkuna (marjamämmi)
<b>Rääkkylä</b>	Perunalaatikko, sipulipiirakka, sienikeitto, herukkakiisseli
<b>Kesälahti</b>	Muikkukeitto, juustomaito
<b>Tohmajärvi</b>	Perunavelli ja sienisalaatti, hunajaletut
<b>Värtsilä</b>	Patakala, kaalinlehtirieska, leipäressi

### ***Lihakukko***

Kuori hapan tai imelä kuori. Täytteeksi pannaan suolasta sian- tai lampaanlihaa. Kukkoon voidaan käyttää pelkästään lihaa tai lisänä vähän otraryniä. Haudutetaan uunissa useita tunteja.

### ***Lanttusupikkaat***

Valmista jauhoista (5,5 dl) ja vedestä (2 dl) piirakkataikina, johon on lisätty vähän suolaa. Kaulitaan ohuita kakkaroita. Sekoita lanttuviipaleet + suola kupissa. Pane sentin kerros viipaleita kakkaran toiselle laidalle ja käännä taikinan reuna lanttuviipaleiden yli. Paistetaan 220 asteessa puoli tuntia.

### ***Marjataalkkuna (marjamämmi)***

4 dl vettä  
5 - 6 dl ruisjauhoja  
2 dl puolukkasurvosta  
2 rkl sokeria  
¼ tl suolaa

Sekoita ruisjauhot hyvin vatkatun lämpimään veteen, lisää marjasurvos. Jätä seos imeltymään kannen alle. Pidä vesihautteen avulla samanlämpöisenä. Lisää sokeri ja suola. Kaada mämmi pannuun ja paista 2 - 3 tuntia uunissa (180 astetta). Tarjoa kuumana tai kylmänä kermamaidon kanssa.

### ***Sienikeitto***

250 g tuoreita sieniä  
50 g voita  
2 rkl vehnä jauhoja  
1 l maitoa  
1 kananmuna  
1 rkl kermaa  
1 rkl hienonnettua sipulia  
1 tl suolaa

Kypsennä voissa hetken aikaa vehnä jauhoja ja lisää sekaan kiehuvaa maitoa. Kiehauta sienet ja sipulit vesitiilkkasessa ja lisää keittoon. Anna keiton kiehua 15 min. Mausta suolalla. Vatkaa muna ja kerma tarjoiluastiassa ja kaada kuuma keitto kulhoon koko ajan vispaten.

### ***Kaalinlehtirieska***

1 l piimää  
0,5 kg rikottuja ohrasuurimoita  
4 kpl kaalinlehtiä

Liota ohrasuurimoita yön yli. Mausta taikina suolalla, levitä taikinaa kaalinlehdille sentin paksuudelta. Paista rieskat arinauunin kuumalla arinalla. Sähköuunin lämpö pitää olla 300 astetta ja paksu pelti kuumennetaan etukäteen. Rieskat syödään voin kanssa.

### ***Juustomaito***

Ohenna ternimaito (1 l) sen mukaan, minkä päivän maidosta on kysymys. Toisen päivän maitoon pitää lisätä maitoa puoli litraa ternimaitoa kohti. Kaada maito voideltuun uunivuokaan kypsymään 200 asteeseen. Tarjoa kylmän maidon ja kanelin kanssa.

### ***Leipäressi***

Leivänmurusia paistetaan voissa ja sen jälkeen kaadetaan maitoa päälle, kiehautetaan. Voidaan maustaa kanelilla. Nautitaan kylmän maidon kanssa vaikkapa välipalaksi. Lasten herkku.

### ***Patakala***

Pieniä kaloja ja isojen kalojen päitä laitetaan ruukkuun tai pataan. Sianlihaa tai rasvaa käytetään höysteenä ja suolaa mausteena. Päälle pannaan noin sentin paksuinen taikinalevy kanneksi. Saa kypsyä uunissa hautumalla useita tunteja.

### ***Muikkukeitto***

Sipulit kuullotetaan pieninä paloina nopeasti rasvassa. Sipulit, muikut ja perunat lisätään kiehuvaan veteen. Keitetään kypsäksi.

## **JO PÄTII PIÄSTELLÄ –KIRJASTA POIMITTUA**

Hammas vanhin veitsi,  
veitsi vanhan hammas

Erikseehä se on suolakala  
ja silakka.

Hullu hutunkin kuohuttaa,  
viisas ei vettäkään.

Kun kirpun kiinni saisin,  
lihan söisin,  
nahkan möisin,  
veret kokoisin konttiini.

Hullu pitoja pitää,  
viisas viruu vierahana.

Helppo huttu syödä on,  
vaan on vaikee vatsalle.

Hupa huttu, viepä velli,  
mämmi kaikkein menevin.

Ehdon valta ahvenella,  
ottaa onkee jos tahtoo.

Vielähä se härkä jänikse tapovaa,  
jos ei muuvalla nii kattilassa.