

Kalaruokaohjeita

□

Sisällys

- [1 Yleisohjeita](#)
 - [1.1 Valmistustapoja kalakohtaisesti](#)
 - [1.2 Kastikkeet](#)
- [2 Etikkaliemessä](#)
- [3 Graavilohi](#)
 - [3.1 Pakastettu](#)
- [4 Hiilloskala](#)
- [5 Kalakeitto](#)
- [6 Kalakukko](#)
- [7 Loimutus](#)
 - [7.1 Lohi](#)
- [8 Paistettu kala](#)
- [9 Rassikala](#)
- [10 Savustaminen](#)
- [11 Suolakala](#)
- [12 Rantakala](#)
 - [12.1 Rantakala ohje 1](#)
 - [12.2 Rantakala ohje 2](#)
- [13 Uunikala](#)

Yleisohjeita

- Pakastekalan ei kannata antaa sulaa aivan kokonaan ennen sen valmistamista. Esimerkiksi veteen pakastetut muikut, anna sulaa esimerkiksi jääkaapissa jään ympäriltä irtoavaksi ja erottele kalat vielä sulamattomina jäästä.

Valmistustapoja kalakohtaisesti

- Ahven. keitto, paistaminen, savustaminen, rassikala
- Hauki. paistaminen, uunissa
- Kuha. paistaminen
- Lahna. uunissa, savustaminen
- Lohi. loimuttaminen, graavaaminen (suolaaminen), uunissa, keitto, paistaminen
- Made. keitto
- Muikku. paistaminen, rantakala
- Siika. loimuttaminen, keitto, paistaminen, savustaminen, rassikala

Kastikkeet

- Kermaviiliä, jonka maustaa tillillä tai persiljalla. Ripaus etikkaa tai valkoviiniä ja ? vie kermaviilin maun pois.

Etikkaliemessä

- Lisää etikkaa ja suolaa kiehutettuun veteen ja anna jäähtyä. Laita kaloja, tilliä ja sipulia astiaan ja peitä liemellä. Anna valmistua vähintään puoli vuorokautta. Pikkukalat kuten muikku.

Graavilohi

- Fileoi, poista kylkiruodot, jätä nahka. Lisää hieromalla kalan lihan pintaan suolaa ja valkopippuria. 2 rkl per 1 kalakilo. Päälle tillisilppua. Aseta päällekkäin lihapuolet vastakkain, peitä ja laita jokin paino päälle. Anna valmistua viileässä vajaa kaksi vuorokautta kalan koosta riippuen.

Pakastettu

Ota pakastettu lohi jääkaappiin sulamaan niin että pinta ainoastaan sulaa. Lisää 2-4 rkl karkeaa suolaa 1 kg kohden lihan pinnalle. Anna valmistua jääkaapissa vajaa kaksi vuorokautta.

Hiilloskala

Teroita keppi kärjestä litteään muotoiseksi noin 15 cm matkalta. Työnnä 5-10 kalaa poikittain tikkuun niin että kepin vuollut puolet kalan päätä ja pyrstöä kohden selkärangan alapuolelta keskeltä kalaa. Aseta hiilien päälle ja paista kummaltakin puolen suoraan hiilien päällä hiilloksella. Hiilet saavat tarttua kaloihin. Kypsyvät nopeasti. Käy myös halsterissa leivinuunissa.

Kalakeitto

- Paloittele kalat paloiksi. Voi myös olla nahkoineen.
- Keitä suolassa ja pippurissa kypsäksi
- Keitä samalla päästä ja ruodoista toisessa kattilassa kalaliemi
- Keitä samalla perunat ja muut mahdolliset juurekset toisessa kattilassa
- Suurusta liemi esimerkiksi kermalla ja lisää kypsät raaka-aineet keskenään. Lisää tilliä.

Kalakukko

Katso aiheesta sivu [Kalakukko](#)

Loimutus



Lohi

Lohi salmon, lohifilee salmon fillet tai salmon steak, loimuta blaze. Paksujen lohifileiden loimuttamiseen varaa kaksi tuntia, kun nuotiossa on jo tulet. Paksuihin fileisiin voit tehdä poikittaisia viiltoja nahkaan asti nopeuttaaksesi kypsymistä, palojen leveys esim. 5 cm. Ripottele päälle sitruunapippuria "peittävä" kerros ja halutessasi myös purista sitruunasta mehua. Jätä yksi filee maustamatta, jos esimerkiksi ulkomaalaisia. Muista että sitruunapippurissa on myös suolaa, jos tarvitset suolattoman lohen.

Kiinnitä peratut, mutta suomustamattomat lohet pyrstö ylöspäin tai paksumpi selkäpuoli ylöspäin rasvan valumisen takia koivulautoihin kuumennettuasi kiinnitysraudat nuotiossa kalaan tarttumisen estämiseksi (ei pakollista, mutta vie hiukan kalan pintaa mukanaan poistettaessa rautaa.). Voit myös kiinnittää noin sentin levyisillä litteäksi vuolluilla katajatuilla puukolla lautaan lyötyihin viiltoihin. Pidä pientä tulta yllä jolloin voit kallistaa lohet kohti tulta lähes tulen yläpuolelle, että pyrstötkin saavat lämpöä. Aseta nuotion loisteeseen niin lähelle että voit kuljettaa kalan ja nuotion välissä kättä rauhallisesti. Loimutuksen aikana ei tarvitse lisätä kalojen päälle nestettä, tarkkaile vain että eivät pala alaosastaan. Kaksi tuntia on aika tarkka aika. Loimulohi aterialta ei voi myöhästyä, koska kalat

Ylikypsyvät ja kuivuvat, jolloin tarkka asiakas ei ole tyytyväinen. Huomioi ajan käyttö jos tarjoillaan esimerkiksi alkukeitto. Huomioi että toinen vaihtoehto on tehdä vedestä ja sitruunapippurista liuos, jota lisäilet kypsymisen aikana, näin estät kalojen kuivumista ja varsinkin jos näyttää ruokailu myöhästyvän on tämä erityisen tärkeää! Myös jos kuumennat suurilla liekeillä, lisää havunoksalla nestettä kalojen päälle. Sopivaa noin puolen tunnin välein. Tai suolaa katajanoksalla täysikyllästetyllä suolaliuoksella jossa voi olla sitruunaa nelisen kertaa puolentoista tunnin aikana. Katajan maku ei siirry. Loimulaudan siivous puukolla ja paperilla. Kätevä jos lautaa voi käännellä eri asentoihin kypsymisen tasaamiseksi.

Kalat palavat helposti alaosastaan, vaikka pyrstö ei ole vielä kypsä. Jos tarvitset nopeasti kypsytetyn noin 20-30 minuuttia, laita kala ylösalaisin tulen päälle telineessään ja säädä tuli sopivaksi. Tarjoile pöytiin paperi tms. alustan päälle. Pöytään otinlusikka, sitruunapippuri, suola ja sitruuna (lemon) viipaleita.

Paistettu kala



- Perinteisellä valurautaisella paistinpannalla puuhellalla tai muurilettupannulla nuotiolla esimerkiksi lohimedaljongit, muikut, ahven.
- Voissa paistaen kummaltakin puolelta. Voidaan myös pyöräyttää venhänjauho pinnalle. Suolata voi suolaliuoksella paiston aikana tai ripottelemalla hienoa sulaa kalojen päälle.
- Kääntelee useamman kerran. Kypsää kun kullanruskea ja selkäruoto irtoaa helpolla.
- Jussin pannun tapaan: Fileroi ja paloittele, iso nokare voita pannulle, kuumenna. Nahkapuoli ylöspäin, paista 2-3 min, käännä. Pinnalle karkeaa merisuolaa, anna vetäytyä hetki. Nauti ruisleivän tai ohrarieskan päällä.

Rassikala

- Suolaa suolavedessä ennen tai jälkeen kuumana.
- Työnnä perattu kala tikkuun suu edellä niin että tikun pää tulee aivan pyrstön vierestä ulos. Tee kylkiin viiltoja.
- Grillaa nuotion loimussa ensin selkäpuoli ja sitten vatsapuoli. Esimerkiksi lohikaloja ja ahven.

Savustaminen



Katso sivulta [Savustaminen](#). Kuvassa savustettu lahna.

Suolakala

Katso sivulta [Kalojen säilöminen](#)

Rantakala



Rantakala ohje 1

1 kg perattua muikkuva
Sopivasti vettä
500-700g voeta
3 dl kermaa
1 sipuli
Tilliä
Suolaa

- Aseta kokonainen hiukan viilletty sipuli muikkujen keskelle suolalla maustettuun veteen. Keitä muikkuja vajaa puoli tuntia hiljaisella tulella. Parhaiten tämä tapahtuu padassa tulella. Ei saa kiehua liikaa!
- Poista sipuli ja tarkista suolaisuus.
- Lisää voi ja kerma. Anna hetken hautua.

- Lisää tilli ja tarjoile.

Rantakala ohje 2

3-6 Peruna
Pekonia
Porkkanaa

Pieni padallinen perattua muikkua

Sopivasti vettä että peittyvät
500g voeta
2 dl kermaa
2 dl ruokakermaa
sipulin vartta tai sipulia silputtuna
Tilliä silputtuna
Suolaa

- Pilko pekoni ja juurekset
- Ruskista pekoni kevyesti padassa.
- Lisää voi ja kuullota juurekset
- Lisää muikut ja anna olla hetki
- Pataan reilusti vettä. Suolaa sekaan sopivan reilusti. Keitä noin puoli hiljaisella tulella. Parhaiten tämä tapahtuu padassa tulella. Ei saa kiehua liikaa! Kuori pois vaahtoa jos syntyy.





- Tarkista suolaisuus.



- Lisää kerma. Anna hetken hautua.
- Lisää tilli ja tarjoile.

Uunikala

- Vuossa lihapuoli ylöspäin.
- Mausta esimerkiksi suolalla ja pippurilla.
- Lisää vuoan sivuille muuta kypsennettävää kuten juureksia, kermaa yms.
- Kypsennä 175 asteessa puolesta tunnista tuntiin.
- Päälle tilliä.