

Kalojen säilöminen

□

Sisällys

- [1 Kylmässä säilytys](#)
- [2 Kalan suolaaminen](#)
 - [2.1 Astia](#)
 - [2.2 Suolan määrä](#)
 - [2.3 Isot kalat](#)
 - [2.4 Pienet kalat](#)
 - [2.5 Suolavesi](#)
 - [2.6 Lisämausteet](#)
- [3 Kalan pakastaminen](#)
 - [3.1 Kalakohtaisia ohjeita](#)
- [4 Mädin säilöminen](#)
 - [4.1 Linkkejä](#)

Kylmässä säilytys

Pyri saamaan kala mahdollisimman nopeasti kylmään. Erityisesti tämä korostuu kesäkuumalla. 0 asteen lämpötilassa kala säilyy kaksi kertaa pitempään kuin jääkaappilämpötilassa. Tuore kala säilyy parhaiten jäiden päällä tai niiden seassa. Perattu säilyy jäissä 2-7 päivää, filee 3-4 päivää kalalajista riippuen. Jääkaapissa kala säilyy pari päivää.

Kalan suolaaminen

Suolaamista tarvitaan niin kalan talveksi säilyttämiseen kuin kalan ruoaksi valmistamiseen välittömästi. Katso savustamiseen tarkoitettu suolaaminen sivulta [Kalojen käsittely](#).

Kala säilyy suolattuna talveen ja on oikein makoisaa esimerkiksi paistinpannalla perunoiden päällä kypsennettynä. Säilöettäessä peratut kalat suolataan sisältä ja laitetaan suolaveteen, päälle tiivis kansi, parin päivän päästä siivilöidään suolavesi ja pyyhitään sakka pois kaloista ja annetaan olla kalojen koosta riippuen 1-2 viikkoa huolehtien että ne ovat koko ajan suolaveden peitossa. Jos kaloja säilytetään pitempään, suolavesi uusitaan 2 kuukauden välein. Säilytys hyvin peitettynä kylmässä.

Astia

- Muoviastia
- Lasipurkki. Laita lautanen ja kivi painoksi, katso ettei jää vesikuplia.

Suolan määrä

- Merisuolaa, saa ruokatukusta isoissa säkeissä. Suola kannattaa hienontaa kun suolataan rasvaisia tai pehmeälihaisia kaloja. Suolaantumista edesauttaa myös suolan kostuttaminen ennen sen ripottelua. Suola ei missään tapauksessa jodipitoista ettei muodosta kalanpinnalle

kalvoa.

- Mitä kylmemmässä säilytetään sitä vähemmän suolaa tarvitsee käyttää.
- pienet kalat: 300 g merisuolaa 1 kalakiloa kohden.
- isot kalat: 400-450 g 1 kalakiloa kohden

Isot kalat

- Kalat leikataan selkäsuotoa myöten kahdeksi palaksi, joiden väliin laitetaan suolaa. Mielellään paino päälle.
 - Lohta ei huuhdella, se pestään sisältä pienellä määrällä vettä.
- Suolaantumisaika 2 vuorokautta jääkaappilämpötilassa
- Suolaantumisaika 1-1,5 vuorokautta huonelämpötilassa

Pienet kalat

- Astian pohjalle suolaa, pienet kalat asetetaan riviin vierekkäin toisiinsa tukeutumaan perattu vatsa ylöspäin. Ripotellaan suolaa vähän käsin kalojen sisälle ja päälle ennenkuin uusi kerros kaloja edellisten päälle.
- Suolaantumisaika 1,5 - 2 vuorokautta, minkä jälkeen suolavesi otetaan talteen ja ylimääräinen suola poistetaan, kalat ladotaan ja laitetaan painokansi päälle. JOs suolavettä ei nouse pintaan, lisätään hiukan talteenotettua vettä

Esim. syksyllä suolattu hyvin painotettu karisiikaa säilyy pitkälle kevät talveen

Suolavesi

- Jos kaloista itsessään ei tule riittävästi suolavettä, valmistetaan suolasta ja vedestä suolaliuos, ei kuitenkaan täyskylläinen eli veteen ei tarvitse liueta niin paljon suolaa kuin siihen liukenisi. Se syntyy itseksään likoamalla tai keittäen ja jäähdyttäen.
- Suolavedellä peitetään kalat kokonaan.

Lisämausteet

Suolan seassa voidaa käyttää esimerkiksi tilliä.

Kalan pakastaminen

- Mielellään pakasta vain tuoretta kalaa, joka on perkaamisen jälkeen suoraan pakastimeen laitettavaa.
- Mitä rasvaisempi kala sitä heikommin se säilyy. Näitä ovat esimerkiksi lohikalat.
- Käytä tiiviitä pusseja ja rasioita.
- Pakasta pakastusteholla eli noin -25 astetta ja säilytä noin -20 Celsius asteessa.

Kalakohtaisia ohjeita

- Peratut muikut kannattaa pakastaa muoviasiassa veden seassa. Esimerkiksi voirasiat, jäätelöasiat, maitotölkit.
- Graavattua lohta ei kannata pakastaa. Lohikaloja voi pakastaa jäädyttämällä ne ensin ja kastelemalla niitä sitten kylmään veteen eli kuorruttamalla ne vedellä jääkerroksen sisään.

Mädin säilöminen



Mateen mäti juuri perattuna

Mätiä voi syödä ja säilöä monesta kalasta, usein lohesta, mateesta, muikusta ja siiasta.

- Pakasta mateen mäti sen pussissa ja pese vasta pakastuksen jälkeen. Muuten pese mäti hyvin poistaen veri, suomut ja kalvot. Tämän voi tehdä esimerkiksi rauhallisesti vedessä vispilällä vatkaamalla. Vaihda vesi välillä kunnes mäti on puhdasta. Valuta harson tms. läpi vesi pois.
- Pakkaa pusseihin ja pakasta. Älä suolaa ennen pakastamista. Vuorokauden pakastaminen tuhoaa mahdolliset lapamadot.
- Sulata hitaasti

Linkkejä

- <http://www.ahven.net/suomi/esitteet/mati.php>