

Riistan säilyttäminen

□

Sisällys

- [1 Yleistä](#)
- [2 Kuivatus](#)
 - [2.1 Suolattu](#)
- [3 Pakastaminen](#)
 - [3.1 Ulkona](#)
 - [3.2 Pakastimessa](#)
- [4 Suolaaminen](#)
- [5 Savustus](#)
 - [5.1 Kylmäsavustus](#)
- [6 Purkitus](#)

Yleistä

Kerrattakoon peruseriaate riista kypsyy lämmössä ja säilyy kylmässä. Aina kuitenkin tapahtuu jonkinlaista muutosta. Hyvin ja oikeaoppisesti esikäsitelty eli veret laskettu, suolistettu, puhdistettu ja riiputeettu riista säilyy pitempään.

Kuivatus

Suolattu

- Liota lihaa täysin kyllästetyssä suolaliuoksessa sen aikaa kuinka suolaisesta pidät
- Laita liha kuivamaan keväiseen auringonpaisteeseen lämpimälle eteläseinustalle.

Pakastaminen

Ulkona

Riistaa voi säilyttää pakkasessa jos sitä on vain riittävästi eli vähintään -20 Celsius astetta ja tasaisesti pitkällä tähtäimellä niin että riista ei pääse välillä sulamaan. Talvella pieniä hyönteisiä ei ole, mutta jyräjät ja muut eläimet on syytä pitää loitolla. Säilytystä varten voi tehdä esimerkiksi paalun päähän pienen "aitan" hirsistä, rakennusohjeita katso sivulta [Hirrenveisto](#).

Pakastimessa

Lihaa voi säilyttää raakana niin kauan kuin se on käyttökelpoista, rasvattomampaa pitemmän ajan. Pitkän säilytysajan ongelma on enemmän makuun liittyvä kuin terveellisyyteen. Lämpötilan tulisi olla vähintään -20 Celsius astetta ja pakastuslämpötilan sitä korkeampi. Sisäelimet menevät huonokuntoiseksi nopeammin. Kuitenkin säilytysaika on alle ja päälle kahden vuoden enimmillään. Arvokasta lihaa ei siis kannata heittää hukkaan pelkästään sen takia että pakastimen valmistaja on

kirjoittanut pakastimen kanteen säilytysajat.

- Jos lihan pinnassa on keltaista traania, se kannattaa poistaa.
- Lihan kannatta säilöä sellaisissa annoksissa, jotka on mahdollista käyttää kerralla sulamaan otettua.
- Säilymistä parantaa ilman poistaminen pakastepussista mahdollisimman tarkasti esimerkiksi vesiastiassa.
- Linnun pakastaminen tapahtuu esimerkiksi ohuessa muovipussissa ja pakastimen pakastusosassa. Kun lintu on jäänyt, se voidaan kääriä folioon.
- Sulattaminen hitaasti talviverannalla tai jääkaapissa, jotta lihan rakenne säilyy.

Suolaaminen

- Lihan luonnollisessa säilömisessä suolan käyttö on hyvin tärkeää. Ensinnäkin suola auttaa lihan säilymisessä tukahduttamalla siitä monia mahdollisia bakteeri/homekantoja ja suolan tuoma osmoottinen paine auttaa merkittävästi lihan kuivumista.

Savustus

Savustusta varten lihaa voidaan esimerkiksi riipustaa avotakan hormiin, niin että se ei kuitenkaan pala siellä.

Kylmäsavustus

Purkitus