



RIISTAKOULU

RIISTAKOULU – METSÄSTÄ PÖYTÄÄN

Jahti-lehden Riistakoulu-sarja on kokonaisuus, jossa esitellään aina yhden riistalajin tie ruokapöydän päätähdeksi – metsästä pöytään. Riistakoulu alkaa lajin ja sen metsästyksen esittelyllä ja jatkuu saaliin käsittelystä ja valmistuksesta kertovalla osalla resepteineen. Täyden paketin riistasarjassa ei unohdeta myöskään aterian lisukkeita eikä ruokajuomia. Ruokaohjeet vaihtelevat arkiruuasta juhlaherkkuihin.

TÄLLÄ KERTAA ESITTELYSSÄ HIRVI

Suomalainen riista on puhdasta, kotimaista ja luonnonmukaista ruokaa. Parhaimmillaan se on myös ympäristöystävällisesti hankittua lähiruokaa – nämä seikat ovat arvossaan nykypäivän keskustelussa.

Valmistatpa riistasta sitten lihapullia tai sisäfileetä, kunnioita saalistasi oikealla valmistustavalla. Vaivalla, elämyksien kanssa hankittu ja oikein valmistettu riistaruoka on jahtiin kuuluvan ketjun viimeinen, maistuvien ja arvostetuin lenkki.



Hannu Huttu

HIRVIJAHTIIN KOIRAN MUKANA

Hirvenpyynti on koiramiehen näkökulmasta jotain aivan muuta kuin passissa istumista. Koiran kanssa hirven yhyttämien on tapahtumarikasta – ja vaatii sekä koiralta että pyytäjältä taitoja.

JUHANI OJALA

Hirvi on nykyään monelle metsästäjälle metsästyskauden tärkein riistaeläin. Sitä se on paitsi lihan hankintamielesä myös syksyn ajankäytön kannalta – varsinkin niille jotka ovat hurahtaneet hirven metsästyksen haukkuvan koiran avulla.

Nykyiset vuosittaiset lupamäärät ovat olleet niin suuria, ettei varsinkaan Lapin laajoilla

metsästysalueilla ole pienintäkään mahdollisuutta pitää hirvikantaa kurissa ilman toimivia pysäyttäviä, pystykorvaisia hirvikoiria.

MISTÄ HIRVEN LÖYTÄÄ

Kesällä ja pyyntikauden alussa alkusyksyllä hirvilehmät vasoineen viihtyvät kosteilla, ruohokasveja kasvavilla korpi- ja rantamailla. Myös viljelykset runsaine ravintokasveineen ja niiden laitamaiden suojaa antavat risukot ovat niiden mielialueita. Nuoret mullikat ja vasomattomat naaraat löytyvät yleensä samoilta alueilta.

Vanhemmat urokset viihtyvät vähän syrjäisemmillä kosteikoilla ja korpimailla. Niille maistuvat myös rantojen kortte ja vesikasvit juurineen.

Myöhemmin syksyllä, ennen kuin hirvet

vaihtavat talviseen puuravintoon, ne laiduntavat hakkuuaukkojen ruohokasveja, lehtipuiden tuoreita kasvoksia ja mustikkakorpien varvustoa. Näitä ne syövät aina lumen tuloon saakka.

Kiiman alettua syys–lokakuun vaihteessa vasavaatimet muodostavat urosten kanssa kiima-ajan yli kestäviä pareja, jotka liikkuvat näillä syksyn ruokamailla ja odottelevat otollista aikaa suvun jatkamiselle. Sama koskee myös sukukypsiä vasattomia naaraita.

Syksyn edetessä hirvi siirtyy vähitellen puuravinnon käyttöön ja siirtyy samalla korkeammille maille ja sekataimikoiden tuntumaan. Lehtipuiden oksat ja vähitellen männyn tuoreet kasvaimet alkavat muodostaa ravinnon pääosan. Tämä antaa myös vihjeen siitä, mistä hirviä kannattaa lähteä koiran kanssa tavoittelemaan.

◀ **Vasan tai vasojen kanssa liikkuva hirvilehmä on mestari vetäytymään pahimpaan tihukkoon kuuntelemaan koiran haukkua. Emä voi myös olla aggressiivinen koiraa kohtaan.**

HIRVI KOIRAN HAUKUSSA

Monet koiramiehet ovat sitä mieltä, että ma-kuulla oleva hirvi jää varmemmin löydettyä paikalleen, kun taas vielä pystyssä syöntipuu-hissa olevalle eläimelle liikkeellelähtö on helppo. Näin ollen varsinkin varman löytäjän ei ole tarpeen lähteä pimeässä liikkeelle, vaan voi odottaa rauhassa päivän valkenemista.

Haasteellisin haukkuvalla koiralle on edellisvuoden yksin jäänyt vasa, niin sanottu ylivuotinen hirvi. Sen rohkeus ei riitä koiran kanssa pelaamiseen, vaan se pakenee yleensä muutaman haukkauden tai haukkusarjan jälkeen vauhdilla.

Mikäli koiralla on sitkeyttä, se voi tavoittaa kuuntelemaan jääneen mullin kilometrien karkon jälkeen, mutta yleensä pako jatkuu, eikä seisontahaukkua synny. Jos tällainen hirvi jää haukkua kuuntelemaan, se saattaa esiintyä jurosti ja tarkkaamattomasti, eikä suostu pakenemaan.

Hirvenhaukkukokeissa sitkeälle koiralle jopa kymmenien kilometrien seuranta ilman kiinteää haukkua tarkoittaa sitä, että mulli on vienyt koiralta mahdollisuuden hyvään tulokseen. Kokenut pyyntikoira jättää usein tällaisen hirven kohtuudella, jolloin tarjoutuu mahdollisuus uuteen löytöön.

Vasallinen lehmä jää yleensä seisontahaukkuun löytöpaikalle. Tavallisesti se yrittää hyökkäilemällä karkoittaa rähisijän ja pyrkii potkimalla myös vahingoittamaan koiraa. Häirittyäkin tällaisen parin karkko jää usein vain muutamaan sataan metriin.

Nuorehkot yksinäiset hirvet, sekä naaraat että urokset, jäävät yleensä löytöpaikalle haukuttavaksi tai siirtyvät haukun alettua lähimpään suojaiseen maastokohtaan. Seisontahaukkua voi kestää jopa tunteja. Välillä saattaa haukuttava ottaa oma-aloitteisesti tai häirittyä karkon, muutamia satoja metrejä, joskus kilometrin mittaisen, mutta haukku jatkuu sen jälkeen uudessa paikassa.

Kun samassa pikku tokassa on lehmän ja vasan lisäksi uros, se vetäytyy haukun alettua useimmiten kaikessa hiljaisuudessa sivummalle ja seuraa sieltä tilanteen kehittymistä. Se saattaa tarkkailla koiran haukulle etenijän touhuja sopivalta etäisyydeltä ja etäännyttää häirittyä kauemmaksi. Se voi palata kun tilanne rauhoittuu, tai se joutuu etsimään uuden morsion.

Vanha naaras käyttäytyy yksinään ollessaan haukulla yleensä laiskan rauhallisesti, eivätkä sen karkot ole pitkiä. Suuret valtasonnit taas ovat yleensä oppineet sen, että paikalleen jäämällä hankkii vain ikävyyksiä. Ne saattavatkin näennäisesti koirasta juurikaan piittaamatta pysytellä pienessä liikkeessä tuntikausia jäämättä paikalleen muutamaa minuuttia pitempään seisontaan.

LÖYTÖHAUKKU

Kun koira löytää hirven, kannattaa ensin tarkoin kuuntelemalla pyrkiä selvittämään, mitä

on tekeillä. Hirvilehmä roukku usein vasalle ohjeita, kun haukku alkaa ja lehmä pyrkii karkoittamaan koiran. Vasa päästelee inuvia ääniä, jotka erottaa selvästi aikuisen hirven äänistä. Joskus hirvilehmä suorastaan mylvii koiralle niin, että haukussa tuntuu olevan karhu.

Aikuiset hirvet suhtautuvat haukun alkamiseen äänettöminä, mutta haukun laadusta kuulee, liikkuvatko ne vai alkaako haukku suoraan seisontahaukkuna. Löytöä seuraava ensimmäinen kiinteä seisontahaukku on koiramiesten kielellä löytöhoukku, erotuksena seuraavista seisontahaukuista.

Kun haukku on kiinteytynyt paikalleen, kannattaa odottaa riittävän pitkään häiritsemättä tilannetta millään lailla. Joskus on paikallaan vetäytyä muutamia satoja metrejä myötätuuleen häiriöttömyyden varmistamiseksi.

Haukun kestettyä paikallaan vähintään tunnin, voi alkaa hiljalleen lähestyä – luonnollisesti visusti tuulen alapuolelta. Odotellessa on hyvä tankata, jopa keittää nokipannukahvit, tietysti liikaa metelöimättä.

HAKULLE LÄHESTYMINEN

Haukkua lähestytään varovasti hiipien ja riisuja katkomatta. Lähemmäksi päästyä liikkuu voi vain koiran haukkuessa. Jos haukkutaun aikana sattuu vesi valumaan kenkään, se täytyy hyväksyä jalkaa nostamatta.

Lähestyttäessä on pyrittävä pysymään näkösuojassa. Ryömivää lähestyjää hirvi ei yhdistä selkeästi ihmiseen ja ryömimällä voikin hankalassa maastossa päästä aivan haukun viereen. Karkealla lumikelillä kenkien suojana voi käyttää kankaisia suojia tai villa- ▶▶

Hannu Huttu



Hyvin toimiva hirtkoira pyrkii itse pysäyttämään hirven kiertämään sen etupuolelle. Toinen vaihtoehto on seurata hirveä ja odottaa, että se päättää pysähtyä.

sukkaa, jämerimmät pyytömiehet liikkuvat viineiset metrit sukkaillaan.

Hirvi on erinomainen suojautuja. Yleensä ensin havaitseekin koiran, ja sen haukkusuuntaa tarkkailemalla löytää haukun kohteen, vasta hirven liikahtaessa. Varsinkin emohirvellä on taito löytää seudun tihein ja suojaisin paikka tarkkailusuojakseen.

Kun on päästy havaintoetäisyydelle, josta tarkka laukaus on mahdollinen, kannattaa jäädä aloilleen ja antaa eläinten liikahtaa näkövälille. Jos pyrkii itse siirtymään paremmalle paikalle, karkoittaa usein saaliin.

Odotus saattaa kestää jopa kymmeniä minuutteja. Hirvi on siinä tilanteessa tarkka ja kärsivällinen.

Koira ottaa yleensä lähestyjään yhteyttä todetakseen kuka liikkuja on. Joskus myös haukun kestettyä pitkään, koira saattaa jättää hirven etsiäkseen isäntänsä. Kun haukku katkeaa, on asetettava rauhallisesti odottamaan. Löydettyään isännän koira palaa haukulle.

Kun koira on poissa hirven tuntumasta, hirvi harvoin liikkuu minnekään, tai korkeintaan vaihtaa vähän paikkaa. Kun haukku alkaa uudelleen, lähestymistä voi jatkaa.

Mikäli hirvi saa vihjeen ihmisestä, se on ta-

vallisesti toivottoman varovainen ja karkkooa herkästi. Jos epäilee aiheuttaneensa haukutavalle joko kuulo- tai näköhavainnon, säästyy paljolta, jos maltaa kärsivällisesti odottaa hirven täydellistä rauhoittumista.

HIRVEN SIIRTYMINEN HAUKUSSA

Jos seisontahaukku on toivottoman vaikeassa maastokohdassa, voi yrittää siirtää hirvää uuteen paikkaan. Tämä tapahtuu vetäytymälle kauemmaksi ja katkomalla varovasti risuja.

Jos hirvi ei heti lähde liikkeelle, on odotettava rauhassa aiheuttamatta lisää ääntä. Hirvi siirtyy vasta pyrittyään ensin kuuntelemalla selvittämään häiriön aiheuttajan. Varovaisen karkotuksen seurauksena se siirtyy joskus vain pari-kolmesataa metriä ja rauhoittuu uudelleen seisontaan.

Jos hirvi ei ole saanut vainua ihmisestä, se siirtyy kävellen tai korkeintaan rauhallista ravia, jossa tervejäkainen koira pysyy mukana tai ainakin tuntumassa. Mukana pysyvä koira pyrkii kiertämään hirven eteen ja pysäyttämään sen lyhyillä haukkusarjoilla. Karkonnut hirvi pysähtyy jossain vaiheessa tarkkailemaan perässä tulijaa ja jää usein uudelleen

seisontahaukkuun.

Aktiivinen pysäyttävä on arvokkain, mutta uusintahaukkuja saavat myös koirat, jotka seuraavat omaa vauhtiaan hirven jälkiä ja aloittavat haukun, kun saavuttavat pysähtyneen eläimen.

Mikäli hirvi on rauhaton ja haukku siirtyilee, kannattaa yrittää löytää tuulen alla varovasti liikkuen otollinen maastokohta eläimen kulkusuunnasta ja jäädä siihen "passiin". On kuitenkin varottava aina tuulen päälle joutumista. Ihmisen hajua yksikään hirvi ei jää hetkeksikään paikalle ihmettelemään.

KAATOLAUKAUS

Koska hirvi osaa uskomattoman hyvin sulautua taustaansa, on haukulla selvittävä tarkkailemalla minkälaisia eläimiä haukussa on.

Vaikka näkee ammuttavan hirven, on syytä varmistaa, ettei ammuttaessa haavoita mahdollisia muita eläimiä. Varsinkin lehmän seurassa oleva vasa on usein pitkään tarkasti emon suojassa. Se saattaa joskus myös seistä töröttää tiheässä puskassa, jolloin sen huomaaminen vaatii tarkkaavaisuutta.

Haukkutilanteessa on muistettava jahtipääl-

Hannu Huttu



Koira on hyvä kytkeä kaadolla, koska kaikki yksilöt eivät ole saaliin vierellä näin hyväntuulisia. Adrenaliinia kohottaneen jahdin jälkeen osa koirista puolustaa saalistaan.

likön ohjeet ammuttavista elikoista. Ennen liipaisimen puristamista on myös oltava varma siitä, että koira on näkyvässä hirven sivulla. Joka vuosi varomattomuus aiheuttaa koirien haavoittumisia ja jopa menetyksiä. Olipa kysymyksessä oma tai kaverin koira, vahinko on vaikeasti korjattavissa.

Laukaus on syytä ampua niin varmaan paikkaan ja huolella, ettei tarvetta paikkaukseen ole. Usein ammuttu hirvi ryntää liikkeelle, mutta ääni, liike ja haukku lakkaavat muutaman kymmenen metrin päässä. Mikäli haukku alkaa lähellä uudelleen, on se yleensä merkki pystyssä olevasta haavakosta. Tällöin hiivitään haukulle ja tarvittaessa hoidetaan homma loppuun.

Turhalla ampumisella pilaantuu yleensä kilokaupalla lihaa. Varminta on ampua suoraan sivulta lavan taakse sydämen ja keuhkojen alueelle, jolloin maali on suurin ja osumakohata tappava.

KAADON JÄLKEEN

Joskus koira ei halua ohjata miestä kaatuneen hirven luo. Yleensä se kuitenkin kytkettyä menee suoraan saalille.

Mikäli hirvi on kaatuneena vielä elossa, se on lopetettava ampumalla niskaan. Varo vahingoittamasta sarvia. Ammuttaessa on myös varottava, ettei koira ole piipun etupuolella. Tämä on tärkeää paitsi kimmokevaaran takia, myös koiran kuulon säästämiseksi.

Koira on useimmiten kaadon jälkeen kuumana, joten on varottava sen reaktioita kaadolla. Kookkaana ja voimakkaana omistushaluinen koira voi saada aikaan pahaa jälkeä. Koira kannattaakin ottaa narun jatkoksi, esimerkiksi hirmimiehen vihanneksella houkuttelemalla, ja kiinnittää sivummalle suolistuksen ajaksi. Kauemmaksi siirrettyä se yleensä rauhoittuu varsin pian.

HAUKULLE MENO EI AINA ONNISTU

Samalla lailla kuin pystykorvan edessäkin ei lintu aina kestä koiraa, ei hirvenhaukkukaan aina onnistu.

Hirven jääminen seisontahaukkuun edellyttää häiriötöntä löytötilannetta. Mikäli hirvi on saanut vainun ihmisestä, se karkaa välittömästi kauas. Jos se on kuullut epäilyttävää ääntä lähistöltä, se siirtyy varmasti muualle ennen rauhoittumistaan. Lähistöllä ajava auto karkoittaa yleensä hirven haukulta.

Joskus on myös selittämättömiä keliolosuhteita, jotka aiheuttavat erikoista arkuutta. Alueella liikkuneet pedotkin pitävät hirvet varpaisillaan.

Haukulle hiipijän vaatetuksen on oltava pehmeä ja kahisematon. Kovasta kankaasta lähtevä risun raapaisuääni ei kuulu luontoon

ja aiheuttaa karkon. Kuvien vaelluskenkien iltin narahtelu karkottaa hirven varovaisesti lähetyttyessä. Aseen metalliosien kilahtelu risuihin on hälytysääni hirvelle. Teräksinen äänenvaimennin hälyttäjänä kannattaa suojata pehmeällä materiaalilla.

Mycs pyörivä tuuli aiheuttaa joskus yllätyksen kääntymällä ratkaisevalla hetkellä myötäiseksi.

PYYNTI KOIRAN KANSSA ANTAA PALJON

Miksi hirven pyytäminen juuri koiralla on niin kiinnostavaa? Voin puhua vain omasta puolestani. Jo siitä lähtien, kun ammuin ensimmäisen hirveni setäni omistaman karjalankarhukoira Rymyn haukusta vuonna 1965 Kalajoella, on koirapyynti ollut minulle se oikea pyyntimuoto.

Vaikka hirvi on suuri eläin, ei sen käsittely ole koiralle helppoa. Koiran ohjaaminen

SUOMEN TÄRKEIN RIISTAELÄIN HIRVI (ALCES ALCES)

- Esiintyy koko maassa
- Lihapaino keskimäärin uroksella 191 (jopa yli 300), naaraalla 174 ja vasalla 83 (jopa 130) kiloa
- Kaatomäärä 62 074 yksilöä vuonna 2009
- Lihan laskennallinen määrä yli 8,2 miljoonaa kiloa vuonna 2009
- Lihamäärä kattaa vuosittain noin 75 % kaikesta kotimaisesta riistalihasta

oikeille raiteille on haasteellista, ja sen oppiminen työhönsä on todella palkitsevaa. Hirvikoiran saaminen toimivaksi käyttökoiraksi vaatii usein vuosien työn. Yhteenkuuluvuus oman koiran kanssa on kaadolla tuntien ponnistelun jälkeen aivan käsin kosketeltavan voimakasta.

Koiran fysiikan ylläpito on isännällekin terveellistä ja haastavaa. Ilman kovaa työtä joutuu usein toteamaan, että koira toimii hyvin vasta silloin, kun pyyntiaika päättyy. Narun päässä kesänsä viettäneellä koiralla ei yleensä ole toimimisen edellytyksiä jahdissa.

Seuruepyynti on koiramiehelle raskasta ja aikaa vievää, mutta työn arvo on kuitenkin sielläkin merkittävä. Koiramiehelle siunaantuu yleensä kaatoja muita enemmän, mutta ne ei-

vät tule lahjaksi. Kehittämällä pyyntimuotoja kunkin seurueen tarpeisiin soveltuvaksi, voidaan elämyksiä ja kokemuksia jakaa entistä useammalle pyytäjälle. ■

jahti



Kirjoittaja on Metsästäjäliiton Lapin piirin entinen puheenjohtaja ja pitkän linjan hirvikoiramies.

Magnus Nyman



Jos kaatolaukaus ei ole osunut keuhko-sydän-alueelle, kannattaa hirvi pistää veren valuttamiseksi. Pistäessä katkaistaan sydämen suuret verisuonet.

Hannu Huttu

RIISTAHERKKUJA HIRVESTÄ

Riistakoulun ruokaosassa esitellään riistalajin käsittely ja siitä valmistetut maukkaimmat herkut arkeen ja juhlaan, lisukkeita ja ruokajuomia unohtamatta. Tällä kertaa paneudutaan erityisesti viinien valintaan.

PATRICK KARLSSON

Kun kaato on onnistunut, on vuorossa mahdollinen pistäminen ja suolistaminen. Hirvi pistetään joko nyljetyn kaulan valtimot katkaisemalla tai pistämällä kinalokuopasta suoraan sydämeen, jotta kudoksista poistuu veri. Keuhkoille ammuttua eläintä ei ole tarpeen pistää.

RUHON KÄSITTELY

Lihan laatuun vaikuttaa paljon se, mihin luoti osuu. Jos luoti on osunut hirven vatsaonteloon, ja eläin juoksee pitkään ennen kaatumistaan, on suolen sisältö mahdollisesti ehtinyt leviämään verenkiertoon. Tällöin käsittelypaikalla joudutaan päättämään, onko lihasta enää ihmisravinnoksi.

Suolistaminen on kaatajan kunniatehtävä.

Suolistuksen tulee tapahtua mahdollisimman nopeasti laukauksen jälkeen. Suolistus on tehtävä huolellisesti ja varoen. Siihen tarvitaan riittävän terävä ja oikeanmallinen puukko.

Nykyisin hirvet kuljetetaan enimmäkseen kokonaisena vajalle. Turhaa nylkemistä metsässä suolistaessa kanattaa tällöin välttää saaliin pitämiseksi siistinä. Keuhkot ja sydän voidaan jättää paikalleen nylkyvajalla poistettaviksi.

Nylkemisen jälkeen ruhoa riiputetaan noin kolme vuorokautta +2 asteessa.

LIHA

Hirven teuraspaino on noin 55 prosenttia sen elopainosta. Nahka, pää, sorkat ja sisälmykset vähentävät siis elopainosta lähes puolet.

Hirvenliha on tummaa, karkeasyistä ja rasvatonta. Lihassa on varsin mieto riistanmaku. Hirvenliha on rasvattomampaa kuin naudanliha ja sisältää valkuais- ja kivennäisaineita ja joitakin vitamiineja hiukan enemmän kuin naudanliha.

Hirven ruhosta yksi kolmannes on luita, toinen kolmannes jauheliha-aineksia ja kolmas kolmannes paistia, fileitä sekä karjalanpaisti- ja keittolihoja. Suurina herkkuna pidetään hirven turpaa ja kieltä, joten ne kannattaa ottaa talteen.

Paras tapa mureuttaa paistit ja fileet on va-



Hirvi on lihamäärässä mitattuna Suomen tärkein riistaeläin. Hirvenliha on paitsi luonnonmukaisesti kasvanutta, se on myös vähärasvaisempaa ja vitamiinipitoisempaa kuin esimerkiksi naudanliha.

kuumipakata ne. Ilmatiiviin vakuumin sisään ei pääse pöpöjä lihaa pilaamaan. Sopiva lämpötila raakakypsytykselle on 1–2 astetta.

Vakuumiin pakatun lihan voi myös pakastaa. Pakkausten päälle pitää merkitä selkeästi mikä ruhon osa on kyseessä, jotta ne erottaa

myöhemmin. Hirvenliha säilyy pakastimessa jopa 12 kuukautta.

MAUSTEET JA LISUKKEET

Jos hirven jauhelihan sekaan kaivataan porsaanlihaa, niin se kannattaa lisätä ruoanvalmistusvaiheessa.

Riistan makua ei ole syytä peittää liian voimakkailla mausteilla – riistaruoaka saa maistua reilusti riistalle. Hirven luista kannattaa keittää liemi, jota voi käyttää pohjana esimerkiksi kastikkeissa. Liemen voi myös pakastaa myöhempää käyttöä varten.

Hirviruokien kanssa tarjottavaksi hyvin sopivia lisäkkeitä ovat esimerkiksi, juurekset, sienet, kaalit ja erilaiset marjahyytelöt. ■



Kirjoittaja on Fiskars Wårdshusin isäntä ja keittiömestari.

jahti

Miten valitaan hirviruuan viini?

Viinejä on saatavilla melkoinen valikoima, ja niiden valinta riistaraukien seuraksi aiheuttaa usein päänsärkyä. Jahti-lehti aloittaa yhteistyön Viini-lehden asiantuntijoiden kanssa.

ANTTI RINTA-HUUMO

Riistaraukien viinivalintaa ohjaa voimakkaasti se, miten ruoka on valmistettu ja millaisia lisäkkeitä lihan kanssa tarjotaan. Näiden vaikutus valintaan on suurempi kuin esimerkiksi se, käytetäänkö ruoassa hirvieläimistä hirveä, peuraa vai metsäkaurista.

AROMIKKUUDESTA KYPYSYSSASTEESSEEN

Hyvä yleissääntö on, että aromikkaalle ruualle kannattaa valita aromikas viini ja neutraalimmalle neutraali viini. Tavoitteena on löytää harmonia ruoan ja viinin välille. Mikäli toinen on selkeästi toista voimakkaampaa, jättää se kumppanin varjoonsa.

Aromikkaita valmistustapoja ovat esimerkiksi savustaminen ja grillaaminen, miedompia taas keittäminen ja liemessä hauduttaminen.

Viinivalintaan liittyy myös tarjottavan lihan kypsyyssaste. Valtaosa punaviineistä saa selkäransansa tanniinista. Tanniinin tunnistaa siitä että se kuivattaa suuta – nielaistessa viini vie syljen mennessään. Mikäli suuta kuivattavuudesta ei pidä, kannattaa viinin kanssa tarjota punertavaa lihaa. Punertavan lihan raaka proteiini sitoo viinin tanniinit.

Mikäli liha tarjotaan läpikypsänä, kuivattaa tanniininen viini suuta aivan kuten ilmankin lihaa. Jos viini saa selkäransansa hapokkuudesta, eikä se kuivata suuta, voi sen kanssa tarjota läpikypsää lihaa.

PERUSMAKU RATKAISEE

Lihaan kanssa tarjottavista lisäkkeistä voidaan muistaa, että mikäli annoksessa on makeita elementtejä, tekevät nämä aina viinistä ha-

pokkaamman, karvaamman ja voimakkaamman oloisen.

Esimerkiksi suuta kuivattava tanniinisuus korostuu makeiden lisäkkeiden ansiosta. Hirviruouissa tällaisia voivat olla vaikkapa makeahko, portviinillä maustettu kastike tai annokseksi lusikoitava makea marjalisäke.

Mikäli taas ruoassa on suolaisia tai hapokkaita lisäkkeitä, ne pehmentävät aina tarjottavan viinin makua. Hapokkaita lisäkkeitä ovat esimerkiksi voimakkaasti viinillä höystetty kastike tai etikalla maustetut elementit.

POIMINTOJA VIINIPERHEESTÄ

Punaviineistä aromikkaimpia, voimakkaimpia ja tanniinisia viinejä ovat esimerkiksi ranskalaiset syrah- ja cabernet sauvignon -rypäleiden, italialaiset nebbiolo-lajikkeen ja eteläafrikkalaiset pinotage-viinit.

Aromikkaita ja runsaita, mutta ei niin voimakkaasti suuta kuivattavia viinejä ovat australialaiset shiraz-, argentiinalaiset malbec- ja espanjalaiset tempranillo-viinit. Tällaiset viinit soveltuvat yleisesti savustetuille, grillatuille tai paistetuille hirviruouille, varsinkin, jos liha jätetään punertavaksi.

Keskityteläisiä, varsin aromikkaita punaviinejä, joissa tanniinisuus on maltillista ja ryhtiä tuo hapokkuus, ovat esimerkiksi italialaiset sangiovese-lajikkeesta valmistetut viinit. Tällaiset viinit soveltuvat mainiosti haudutettujen pataruokien tai vaikkapa hirvikäärleiden kera.

Keskityteläisiä, mutta pehmeitä viinejä ovat esimerkiksi chileläiset ja australialaiset merlot-lajikkeesta valmistetut viinit ja Etelä-Italian mehevät punaviinit. Nämä ovat hel-



posti lähestyttävistä ja maistuvat lähes kaikenlaisten hirviruokien kanssa.

Kevyempiä ja terhakkaan hapokkaita punaviinejä ovat pinot noir -lajikkeesta valmistetut viinit ympäri maailman ja Pohjois-Italian Veneton alueen perusviinit. Tällaiset napakan hapokkaat viinit sopivat erityisen hyvin haudutettun, läpikypsän tarjottavan, vaikkapa reilusti yrttisen riistarauan kanssa. Ne maistuvat myös perinteisen hirvikeiton kera. Keitolle sopivat myös täyteläinen valkoviini ja kuiva sherry.

SINUN SUUSI RATKAISEE

Tässä on muutamia viinivalintaan vaikuttavia seikkoja. Lisää hirviviineistä kerron seuraavan aukeaman reseptien yhteydessä.

Ohjeista ja "säännöistä" huolimatta viinivalinnasta ei saa tehdä liian vaikeaa asiaa itselleen – makujakin on monenlaisia. Paras viini omalle riistaruualle on se, mikä omassa suussa maistuu parhaimmalta.

Viinimaailmasta enemmän www.viini-lehti.fi

jahti



Kirjoittaja on Viini-lehden Bouquet Clubin isäntä ja restonomi, joka on työskennellyt useita vuosia viinitalalla Ranskassa. Hän pitää myös viini- ja ruokakursseja.



Hirvenlihakääryleet

RESEPTIT PATRICK KARLSSON
VIINISUOSITUKSET ANTTI RINTA-HUUMO

HIRVENLIHAKÄÄRYLEET (4 ANNOSTA)

800 g	hirvenpaistia
150 g	sinihomejuustoa
pekonia	
vettä	
6–7 kpl	kokonaista mustapippuria
5–6 kpl	katajanmarjaa
1 oksa	rosmariinia

Kastike

4–5 dl	paistolientä
1 rkl	vehnä jauhoja
1 dl	kermaa
2–3 rkl	mustaherukkahyytelöä

Leikkaa hirvipaisti ohuiksi viipaleiksi ja nuiji viipaleet kevyesti kädellä. Nosta joka viipaleelle juustonokare ja kiedo rullaksi. Pyöritä rullan

ympäri suikale pekonia, ja kiinnitä kääryle cocktailtikulla. Paista kääryleet paistinpannussa, kunnes niissä on kaunis väri pinnassa.

Siirrä kääryleet valurautapataan. Huuho paistinpannu vedellä ja valuta liemi kääryleiden päälle. Lisää mausteet ja anna kääryleiden kypsyä kannen alla uunissa 150 asteessa noin tunti, tai kunnes liha on mureaa. Lihan laatu ja hirven ikä vaikuttavat kypsymisaikaan.

Suurusta paistolientä veteen sekoitettua jauhoilla ja keitä muutama minuutti. Lisää kerma ja herukkahyytelö. Tarkista maku ennen tarjoilua.

Viinisuositus: Annoksen sinihomejuusto ja kastikkeen hento makeus haastavat viinin, sillä ne muuttavat viiniä hieman karvaammaksi. Seuralaiseksi tulisikin valita hyvin mehevän hedelmäinen, pehmeä punaviini. Maista kääryleiden kera Italian Apuliassa tuotettua Salice Salentino Nero Riserva -punaviiniä, 7,59 €. Alkon tuotenumero 005155.

HIRVIPYÖRYKÄT JA SKÅNENPERUNAT (4 ANNOSTA)

600 g	hirven jauhelihaa
100 g	sian jauhelihaa
2 viipaletta	valkoista leipää
1 dl	kermaa
voita	
10 kpl	kaprismarjaa (hienonnettuna)
n. 1 tl	suolaa
	mustapippuria

Skånenperunat

600 g	perunaa kuutioina
1/2 kpl	sipulia hienonnettuna
2–3 dl	kuohukermää
1–2 rkl	voita



Poista leivästä kuori ja murena leipä kuloon. Lisää kerma ja jätä turpoamaan. Kuori ja hienonna sipuli, ja ruskista se voissa kauniin ruskeaksi. Sekoita pehmenneen leivän joukkoon jauhelihat, sipuli ja mausteet. Muotoile taikinasta pyöryköitä ja paista pannussa kauniin ruskeiksi.

Kuullota perunat ja sipuli voissa, ja lisää kerma. Keitä hiljalleen, kunnes perunat ovat kypsiä ja kerma saostunut. Mausta suolalla ja pippurilla.

Viinisuositus: Mehevät pyörykät tarjotaan kypsänä, eikä niistä ole punaviinin suuta kuivattavan tanniinin pehmentäjäksi. Suositusviiniksi kannattaakin valita keskitäyteläinen, aromeiltaan pyöryköihin sopiva metsäinen ja yrttinen punaviini, joka on hapokkuudeltaan ryhdikäs ja tanniinisuudeltaan maltillinen. Suosittelemme Keski-Italian Toscanassa tuotettua Chianti Colli Senesi -viiniä, 9,87 €. Alkon tuotenumero 005561.



Hirvipyörykät ja skänenperunat

Kuvat: Miira Sipiläinen

HIRVENSELYKSET MIE-DE-PAIN JA UUNIJUUREKSIA (4 ANNOSTA)

720–800 g hirven sisäfileetä
20 kpl basilikanlehteä
4 oksaa persiljaa
4–5 oksaa timjamia
4 kpl keltuaista
150 g voita
4 viipaletta vaaleaa vuokaleipää
suolaa
pippuria

Uunijuurekset

3 kpl porkkanaa
4 kpl keltasipulia
1–2 kpl palsternakkaa
200 g selleriä
2 rkl rypsiöljyä
1–2 tl timjamia
3–4 rkl hunajaa
n. 1 tl suolaa

Leikkaa lihasta 8 kappaletta noin 90–100 gramman painoista selystä. Laita muut aineet tehosekoittimeen ja sekoita tasaiseksi tahnaksi. Ruskista lihat pannulla, ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Levitä jokaisen selyksen päälle ohut kerros kuorrutetta. Paahda uunin grillivastuksella pintaan kaunis väri.



Hirvenselykset mie-de-pain ja uunijuureksia

Kuumenna uuni 220 asteeseen. Kuori juurekset ja leikkaa ne lohkoiksi tai kookkaiksi paloiksi. Voitele uunivuoka öljyllä, laita kasvikset vuokaan ja mausta ne suolalla, timjamilla ja hunajalla. Kypsennä noin 35 minuuttia, tai kunnes juurekset ovat kypsiä.

Viinisuositus: Selkeämakuisen, herkullisen, yrttikuorrutella aateloitu, punertavana tar-

jottava hirvenselysherku ja sitä säästävät uunissa maustuneet juurekset tekevät tästä kokonaisuudesta todellisen viininystävän. Suosittelemme annokselle täyteläistä, shiraz- tai cabernet sauvignon -lajikkeesta valmistettua punaviiniä. Kokeile esimerkiksi chileläistä Tarapacá La Cuesta Cabernet Sauvignon - Shiraz -viiniä, 9,99 €. Alkon tuotenumero 005415.