

Totti Turunen



# RIISTAKOULU

## – METSÄSTÄ PÖYTÄÄN

Jahti-lehden Riistakoulu-sarja on kokonaisuus, jossa esitellään aina yhden riistalajin tie ruokapöydän päätähdiksi – 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 METSÄKAURIS**

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, maistuvin ja arvostetuin lenkki.

# KEVÄTPUKKI

## KRUUNAA KAUDEN

Kusti Kairikko

**Metsäkaurispukin kevätmetsästys on ollut mahdollista jo toistakymmentä vuotta. Jahtimuoto on edelleen melko tuntematon siitäkin huolimatta, että keväinen luonto tarjoaa upeat puitteet paitsi kaurispukin, myös monien pienpetojen pyyntiin. Ja jos johonkin jahtiin jää koukkuun varmasti, niin juuri kevätpukkijahtiin.**

**M**etsäkaurispukin kevätjahti tuli saliluksi Suomessa kymmenkunta vuotta sitten, kun metsästysasetuksessa määriteltiin rauhoitusajka sellaiseksi, että urosta saa ampua toukokuun 16. ja kesäkuun 15. päivän välillä.

Monissa seuroissa ja etenkin vanhempien metsästäjien keskuudessa muutosta ei huomattu tai se ohitettiin perikansallisella "ei ole ollut tapana" -ajattelulla. Toisaalta lukuisat suomalaiset metsästäjät olivat tutustuneet, joko itse jahdissa käyneenä tai siitä kuulleena, kesäiseen pikkijahtiin muun muassa Virossa, jossa kyseisellä metsästysmuodolla on monen muun Keski-Euroopan maan lailla pitkät perinteet.

Itse tunnustaudun kevätpukkiahulluksi. Olen istunut sarvipäitä kytäten satoja tunteja viimeisen yhdeksän vuoden aikana. Lyhin kevätjahtini kesti 18 minuuttia, kun taas vuotta aikaisemmin kaadoin kevätpukkini toiseksi viimeisenä mahdollisena päivänä, noin sadan tunnin työn jälkeen.

Mikä sitten saa minut jättämään seuran kiintiökauriini pystyyn talvella, jolloin sellaisen ampuminen ruokintapaikalta olisi välillä jopa erittäin helppoa, kun taas keväällä kauriiden ruokintapaikka vaihtelee jopa päivittäin ja voi sijaita melkein missä tahansa? Lisäksi keväinen pukki on usein hoikassa kunnossa, kiitos kuluttavan talven ja jahdin aikaan käynnissä olevan reviiirijaon.

Yksiselitteistä syytä kevätpukkijahtiin mieltymiselle ei ole, vaan kysymys on monen tekijän summasta. Keväinen luonto on upea, eläimet aktiivisia ja kaurispukit haastava saalis. Lisäksi matala kasvillisuus ja etenkin alku-





kauden lehdeettömät puut ja pensaat tarjoavat hyvän näkyvyyden vuoksi huomattavasti paremman mahdollisuuden pienpetojen haivaitsemiseen ja riistahoitoon niiden ampumisen myötä.

## VAATTEET JA VARUSTEET

Kevätpukkijahtiin varustaudutaan pitkälle samoilla eväillä kuin mihin tahansa syksyiseen pyyntiin. Lämpötilaan sopiva vaatetus, tarkka ja tarkkuutettu ase, kiikarit ja muut perusvarusteet toimivat luonnollisesti keväälläkin.

Oman erityispiirteensä loppukevään ja alkukesän jahtiin tuo kasvillisuus, joka siis paitsi näyttää metsästäjälle paljon, myös paljastaa tämän varsin tehokkaasti. Naamioitumiseen kannattaakin panostaa kunnolla ja sitä enemmän, mitä lähemmäksi kohdetta haluaa päästä.

Maastopuvun tai naamioverkkojen lisäksi tärkeitä, joissakin paikoissa jopa välttämättömiä varusteita ovat kasvoverkko ja käsineet. Vaalea naama ja kädet loistavat kuulaassa kevätilmassa pitkälle, varsinkin jos liikahtaa hiemankin. Huppu on siis syytä laittaa naaman eteen ja käsineet käteen jo passiin siirtäessä.

Ja mikäli maailmaa katsoo aurinko- tai silmälasien läpi, kasvoverkoksi kannattaa valita synteettinen malli. Puuvillaverkko on mukava päällä, mutta syystä tai toisesta sen käyttö merkitsee lasien jatkuvaa ja voimasta huurtumista.

Kevätaamun tai -illan aurinko on kirkas ja paistaa matalalta, joten aurinkolasit on syytä varata mukaan varsinkin silloin, kun ampumatai tähytys-suunta on ennalta arvaamaton tai sellainen, ettei sen suuntaan katsomista voi välttää. Samasta syystä kiikaritähäimen vastavalosuojia, jota harvemmin tarvitsee syksyn tai talven aikana, kannattaa pakata reppuun tai kiinnittää paikoilleen.

Kuulostaa ehkä tekniseltä ja liioittelulta, mutta olen itse joutunut jättämään sekä keun että pukin ampumatta niiden takaviistosta paistavan auringon takia.

Mikäli kaurispillin käyttö on tuttua ja homma hallussa, se kannattaa ehdottomasti ottaa mukaan. Pilli toimii yleensä sitä paremmin, mitä lähempänä kesällä tapahtuva suvun jatkaminen on, joten kesäkuun puoliväliin kestävä kauden viimeisinä päivinä pillin käytön hallitseva on vahvoilla. Ja vaikka pillitystä ei muuten yrittäisi, kannattaa ampumamatkan ulkopuolella tai pois päin menevän pukin kanssa ainakin kokeilla sen mielenkiinnon herättämistä.

**Kevätaurinko  
houkuttelee kauriit pelloille.**

Asetta ja patruunaa valittaessa on syytä muistaa, että kasvien vähyys mahdollistaa pitemmät ampumamatkat kuin esimerkiksi alkusyksyllä. Jos siis voi valita kahden tai useamman ase tai latauksen välillä, niin suora lentorata ja tarkka käynti ovat tehoa selvästi tärkeämpi ominaisuus.

Kaliiperia valittaessa kannattaa muistaa, että kaurispukkijahdissa ei tarvita, toisin kuin hyvin usein normaalisti, valkohäntäpeuran ampumiseen vaadittavia tehoja. Niinpä esimerkiksi vanha kunnan ”viis pilkku seiska”, eli oikeammin .222 Remington, on varsin sopiva ase keväiseen pukkijahtiin.

## MISTÄ JA MILLOIN?

Kun varusteet ovat kunnossa, on vuorossa sopivan paikan ja ajankohdan valinta. Mistä kaurispukki sitten löytyy? Hyvä kysymys, johon ei ole yhtään varmaa vastausta. Kuten kaikki

muutkin eläimet, kauriit pitävät tuoreesta ravinnosta. Niinpä kasvukauden edetessä ruokintapaikkojen vilja kiinnostaa sitä vähemmän mitä enemmän luonto tarjoaa vaihtoehtoja.

Alkukauden ”kuumimpia” paikkoja ovat pellot, hakkuuaukiot ja muut sellaiset paikat, joista löytyy vihreää ruohoa tai tuoreita lehtiä. Kauden edetessä tällaisten paikkojen määrä kasvaa lähes räjähdysmäisesti, jolloin myös kaurispukkien löytäminen vaikeutuu samassa suhteessa. Kun yhtälöön lisätään vielä näkyvyyden heikkeneminen kasvuston lisääntyessä, on selvää, että tehokkain kevätpukkijahti ajoittuu kauden alkupäähän.

Kevätpukkien tarkkailu kannattaa aloittaa hyvissä ajoin ennen kauden alkua. Muutama ilta- tai aamu kettu- ja supipassissa viikko-pari ennen toukokuun 16. päivää antaa parhaimmillaan hyvän kuvan siitä, millaisia pukkeja alueella liikkuu, missä ja mihin aikaan. Tämä toimii, tai sitten ei. ▶▶

Juha Reiman



Olen itse kuvannut upean pukin toukokuun 15. päivän iltana kello kymmenen maissa illalla. Seuraavana aamuna, samoin kuin seuraavana iltana, ja sitä seuraavina yhteensä kolmena aamuna ja iltana en nähnyt kyseisestä pukista vilaustakaan. Viikkoa myöhemmin menin sen sijaan alueelle, josta tiesin suuren kettukannan pitävän kauriit poissa, ja ammuin noin tunnin käyttäyksen jälkeen nuoren kaurispukin. Eli jos jokin on kevätpukkijahdissakin aivan varmaa, niin jatkuva epävarmuus.

Mihin vuorokaudenaikaan kevätpukkia kannattaa sitten jahdata, on huomattavasti helpompi kysymys vastata. Parhaat hetket ovat aamu ja ilta, hämärästä valoisaan aamulla ja vastaavasti valoisasta hämärään illalla.

Aamun h-hetki ajoittuu auringon ensisäteiden alkaessa lämmittää maastoa. Pilvisellä tai sateisella kelillä hetki on vaikeammin määriteltävissä ja ajoittuu pitemmälle aikavälille.

Parhaana kelinä ja ajankohtana pidän itse kylmän yön jälkeistä kirkasta aamua, jolloin kauriit löytää varmemmin kuin milloinkaan muuten. Kylmän yön jälkeen auringon ensimmäiset lämpimät säteet houkuttelevat eläimet avoimille paikoille, ja sitä varmemmin

mitä enemmän näiltä löytyy tuoretta ruokaa.

Ilta on kelistä riippumatta haastavampi ajankohta, sillä lämpötilaeroja syntyy aamua hitaammin. Passissa onkin syytä olla sitä aikaisemmin, mitä huonompi ilma on. Auringon paistaessa kauris lähtee liikkeelle yleensä noin tunnin aikaikkunassa auringonlaskun jälkeen, kun taas pilvinen keli voi merkitä niiden olevan liikkeellä melkein milloin tahansa.

Sadetta pidetään yleensä sitä huonompaa kauriskelinä mitä voimakkaampi sade on kyseessä. Tosin tämäkään ei ole mitenkään kiveen kirjoitettu sääntö, eityisesti jos sade jatkuu pitempään.

### RAUHASSA JA RAUHALLISESTI

Itse kevätpukkijahdi ei suorituksena eroa muusta käyttämisestä. Aluetta tai paikkaa, johon kaurispukin oletetaan ilmestyvän, tarkkaillaan herkeämättä. Nopeita liikkeitä, äänen synnyttäviä tapahtumia ja kaikkea muuta selaista, joka paljastaisi metsästäjän läsnäolon, kannattaa välttää.

Paitsi käyttämällä, kevätpukkia voidaan metsästää hiipimällä tapahtuvana jahdina.

► Jos näkyville ilmestyy kaurisnaaras, niin kannattaa terästäytyä. Naaraan perässä voi hyvinkin seuraila pukki.

Kauris saattaa olla aktiivinen mihin aikaan päivästä tahansa, joten kun olosuhteet ovat suotuisat, naakiminen saattaa tarjota paitsi hienoja elämyksiä myös onnistuneita ampu-matilanteita. Usein hiipiminen yhdistetään käyttämiseen niin, että esimerkiksi aamupäsin jälkeen lähialueen pellot tai muut sopivat alueet käydään läpi.

Kaurispukki tuntuu ilmestyvän näkyviin usein varkain, tai kuten virolaiset sanovat; "maan sisästä". Yleensä täytenä yllätyksenä keskelle peltoa tai muuta aukeaa ilmestyvä pukki ei kuitenkaan ilmesty tyhjästä, vaan on ollut makuulla ja paljastuu vasta noustessaan seisomaan. Se ei yleensä seiso paikallaan pitkään, vaan lähtee liikkeelle toisinaan hyvinkin määrätietoisesti ja kovalla vauhdilla. Mikäli siis näkee kauriin nousevan, tunnistaa sen sopivaksi pukiksi ja matka on sopiva, laukaus

Kusti Kairikko







Totti Turunen

kannattaa ampua viipymättä.

Toinen tyypillinen tapa kaurispukin ilmestymiseen on sen kulkeminen naaraan perässä. Keväällä suvunjatkamistyö on jo tehty, mutta siitä huolimatta puuha tuntuu kiinnostavan pukkeja edelleen. Siksi ne seuraavat naaraita hyvin usein joko heti perässä tai kymmenien, jopa satojen metrien päässä. Näkyviin ilmestyvä kaurisnaaras on siis hyvä merkki, jonka seurauksena aistit kannattaa virittää äärimilleen. Hyvin usein seuraava riistaeläin on metsäkaurispukki.

Kaurispukki tarkkailee ympäristöään keväällä selvästi tarkemmin kuin syksyllä. Syyinä tähän lienee jälleen kerran se, että se tietää olevansa paremmin näkyvillä ja myös näkee paremmin kuin kesällä tai syksyllä.

Olen itse pyrkinyt ampumaan laukauksen silloin, kun kauris on keskittynyt ruokailuun ja painanut päänsä alas. Tällöin riski siihen, että se näkee suuliekin tai ampumisesta aina aiheutuvan liikahtamisen, on mahdollisimman pieni. Lisäksi "varkain" tullut laukaus ei paljasta välttämättä ampumasuuntaa, jolloin eläin saattaa jäädä jopa aukeaan paikkaan pyörimään. Tällöin sen käyttäytymistä on helppoa seurata ja ampua tarvittaessa uudestaan.

◀ Kylmän yön jäljiltä kostea pelto, aavistus usvaa ja sininen taivas ovat yhdistelmä, joka saa kevätbukin metsästäjän valppaaksi. Hetki vielä, ja kauriit tulevat aurinkoiselle pellolle lämmittelemään.

### AKTIIVISTA RIISTANHOITOA

Kevätpukkijahdin paras saalis on kettu, joita pääseekin ampumaan huomattavan usein – erityisesti alkukaudesta, kun olematon aluskasvillisuus ei tarjoa niille juuri minkäänlaista suojaa. Sama pätee myös supikoiraan, mäyrään ja sopivan ojan tai rannan läheisyydessä minkkiin.

Pilaako riistanhoidon nimissä ammuttu laukaus kaurisjahdin? Oma kokemukseni on, ettei missään nimessä. Toki kauris karkkoaa laukausta mikäli se on lähistöllä, mutta tuskin pitkälle tai ainakaan niin, ettei se tulisi muuten sitä kiinnostavalle paikalle ennemmin tai myöhemmin. Ja jos ei tule, niin edelleen pienpetoa kohti laukaus on aina parempi saalis kuin kevätbukki.

Olen itse ampunut ketun ja tunti sen jälkeen kaurispukin samasta passista, ja vielä niin, että kauris tuli samaa polkua kuin kettu, ohitti paikalleen kuolleen ketun sitä kerran vilkaisten ja jatkoi matkaansa ilman minkäänlaista muutosta reitissä tai kävelyvauhdissa. En toki väitä yhden kokemuksen perusteella, ettei pukki voisi laukausta pelästyä ja tällä mittarilla jahdin olevan kauriin osalta pilalla. Enkä tiedä sitäkään, kuinka monta pukki olen vuosien varrella karkottanut pienpetoja harventaneilla laukauksillani. Sitäkin varmempi olen vastaavasti siitä, etten olisi yhtään niistä jättänyt ampumatta vaikka kaurispukki, kuinka isosarvinen tahansa, olisi ollut näkyvillä samaan aikaan.

Muistutettakoon tässä yhteydessä, että paitsi hyvän metsästystavan niin myös asetuksen vastaista on ampua pienpetonaarasta, jota saman vuoden poikaset seuraavat. Siksi varmistus siitä, että kyseessä on uros tai yksinäinen naaras ennen laukausta on välttämätöntä.

### LAUKAUKSEN JÄLKEEN

Metsäkauris on välillä sitkeähenkinen eläin, eikä kevätbukki tee tässä poikkeusta. Hyvänsäkin laukauksen jälkeen sen pakomatka saattaa olla useita satoja metrejä.

Verijälkien seuraaminen on maastosta, aluskasvillisuudesta ja vuorokaudenajasta riippuen helppoa tai vaikeaa, jopa mahdotonta. Haavoittuneen tai kuolevan kauriin kyky piiloutua yllättää sekin kerta toisensa jälkeen, joten jäljittävä koira on useissa tapauksissa lähes ainoa varma tapa löytää saalis. Mahdollisuus sellaisen käyttöön onkin mitä suositeltavin lisä kevätpukkijahdin eväisiin.

Ammuttu eläin käsitellään tavalliseen tapaan. Keväisestä taljasta ei ole parkittavaksi, mutta sarvien kohdalla tilanne on toinen. Tyylikäs trofee seinällä muistuttaa jahtimuodosta, johon jää koukkuun todella helposti. Siksi kevätpukkien sarvet ovatkin vain harvalla pitkään ainoat laatuaan. ■

KUSTI KAIRIKKO





Totti Turunen

# METSÄKAURIS

## RIISTALAUKAUKSESTA RUOKAPÖYTÄÄN

**Riistakoulu-sarjan ruuanvalmistusosuuden on tällä kertaa tehnyt Patrick Karlsson, Fiskars Wärdshusin isäntä ja keittiömestari. Riistakoulun ruokosassa esitellään riistalajin käsittely ja maukkaimmat herkut arkeen ja juhlaan, lisukkeita ja ruokajuomia unohtamatta.**

**M**etsäkaurispukin metsästyksessä keväällä ja alkukesällä on tärkeää, että ruho saadaan nopeasti kylmään, koska ilma on yleensä lämpimämpää kuin syksyllä.

Jos kaurista ei ole kaadettu keuhko-sydänosumalla, tulee ennen suolistamista laskea ruhosta veri. Mitä paremmin veri saadaan laskettua, sen paremmin liha säilyy. Myös suolistus pitää tehdä mahdollisimman nopeasti, koska ehjänäkin pysyneestä suolistosta tarttuu makuja ruhoon.

### RIIPUTUSTA TAI VAKUUMIPAKKAUSTA

Pienet hirvieläimet kannattaa riiputtaa nahka päällä, jotta vältyttäisiin haihtumisen vuoksi

tapahtuvalta painohäviöltä. Riiputukseen valitaan vain puhtaita ruhoja, koska esimerkiksi rikkoutuneen suoliston sisältävät bakteerit pilaavat lihan nopeasti.

Kauriin ruhoa riiputetaan 1–3 vuorokautta. Riiputuksessa on tärkeää, että lämpötila on mahdollisimman lähellä nollaa astetta, sillä liian lämpöisessä liha pilaantuu nopeasti. Muista levittää rintalasta auki esimerkiksi puupalikalla jotta ruho pääsee hyvin tuulettumaan riiputuksen aikana.

Ruhoa ei tarvitse riiputtaa kokonaisena, jos käytössä on vakuumikone, vaan se voidaan heti nylkeä ja paloittaa. Pakkaamisessa tulee käyttää kunnollista vakuumikonetta, koska usein heikkotehoisilla kotikoneilla tyhjiö jää puutteelliseksi, ja silloin liha ei säily.

Tyhjiöpakatut lihat raakakypsytetään 0 + 2 asteen lämpötilassa ennen pakastamista tai käyttöönottoa. Fileiden raakakypsytysaika on noin 2–3 vuorokautta, paahto- ja sisäpaistien 4–5 vuorokautta ja muiden paistien 7–8 vuorokautta.

### PUHTAUS PALOITTELUSSA

Nylkemisessä ja paloittelussa on hyvä kiinnittää huomiota hyvään hygieniaan. Pidä työvälineet puhtaina ja käytä kumihanskoja. Ruhon paloittelussa kannattaa olla tarkka, että ei esimerkiksi leikkaa fileitä rikki.

Lihanleikkaajan perusvälineiden tulisi olla nylkemisveitsi, iso muovinen leikkuulauta, te-roituspuikko, teräväkärkinen paloitteluveitsi,

luusaha, kertakäyttöhansikkaita, kertakäyttö-esiliinoja, päähine, desinfiointiainetta ja pakkausmateriaalia. Lisävarusteina on hyvä olla teräsverkkoesiliina, teräsverkkokäsineet, puuvillahansikkaita, lihamylly ja vakuumikone.

## LIHAN KÄSITTELY

Metsäkauriinpaistia pidettiin ennen vanhaan kuninkaiden ruokana. Metsäkauriin lihas on hieman miedompi riistan maku kuin esimerkiksi peuranlihassa, joten maustamisessa pitää olla varovainen, että ei peitä lihan omaa makua.

Luista kannattaa aina keittää hyvä liemi, joka on perustana maukkaille kastikkeille. Paahda pieniksi sahatut luut uunissa sipulin, porkkanan ja sellerin kanssa. Laita paahdetut luut ja juurekset kattilaan, lisää vettä, tomaattipyreetä, katajanmarjoja ja yrttejä, esimerkiksi timjama, rosmariinia, persiljaa, ja keitä noin 8 tuntia. Lisää vettä tarvittaessa. Siivilöi valmis liemi ja jäähdytä se. Kun keittää lientä, niin kannattaa keittää isompi määrä kerralla. Sitä voi vaikka pakastaa myöhempää käyttöä varten.

Mureimmat osat, kuten fileet, paahtopaisti ja sisäpaisti, voidaan jättää valmistuksessa sisältä punaiseksi eli mediumiksi, jolloin sisälämpötila on noin 50–54 astetta. Muut paistit, kuten ulko- ja kulmapaistit, sopivat parhaiten pataruokiin. Metsäkauriin jauhelihan sekaan on hyvä jauhaa vähän porsaanlihaa, jotta saadaan hieman rasvaisuutta.

**Kunnon välineet ovat lihan käsittelyn A ja O. Puinen leikkuulauta pysyy puhtaana, kun se ennen aloittamista kastellaan vedellä ja ylimääräiset vedet vetäistään pois lastalla. Kosteaan puuhun lihan nesteet eivät imeydy. Kuvassa kauriin niskaosasta irrotetaan etrecôte-palaa.**

Metsäkauriin, kuten muidenkin hirvieläinten maustamiseen sopivat hyvin yrtit, joissa on hieman metsän makua, kuten timjamissa ja rosmariinissa. Suolaa ja pippuria tietysti unohtamatta.

## LISÄKKEITÄ JA JUOMIA

Lisäkkeiksi sopivat erilaiset juurekset joko uunissa paahdettuina tai soseina. Myös sienet ja erilaiset marjahyytelöt ja -hillot esimerkiksi puolukasta, karpalosta ja mustaherukasta sopivat erinomaisesti.

Kastikkeet voivat olla joko tummia viinikastikkeita tai kermakastikkeita. Yleensä viinikastikkeita käytetään puolikypsille lihoille, kuten fileille ja paahtopaisteille, kermakastikkeita

taas kypsille ruuille kuten höystöille ja kääryleille. Näitä niin sanottuja kastikesäätöjä ei kuitenkaan tarvitse orjallisesti noudattaa, vaan voi käyttää oman maun mukaan joko kermaa tai ei.

Kaikille metsäkauriin lihoille sopivat esimerkiksi kermaan muhennetut sienet. Keväällä ja alkukesästä erinomainen vaihtoehto on korvasieni.

Viinivalinnoissa suosittelen yleensä, että mitä voimakkaampi maku ruuassa, esimerkiksi padoissa ja höystöissä on, sitä voimakkaampi ja tanniinisempi saa viinikin olla. Sen sijaan esimerkiksi fileeruuissa viinin maku saa olla ruuan lailla hieman "hienostuneempi". Makara- ja jauheliharuulle suosittelen yleensä olutta.

Hirven paloittelun ABC -kirja



## Uusi kasvo Riistakoulussa

Olen Patrick Karlsson, 49-vuotias ravinto-oloitsija ja keittiömestari. Työkennelyäni monta vuotta Helsingissä muun muassa Motissa, Savoyssa, La Vistassa, Havis Amanda, Alexander Nevskissä ja Katajanokan kasinolla, kypsä idea omasta ravintolasta.

Vuonna 1997 huomasimme vaimoni Marjan kanssa, että Fiskars-yhtiö haki hotell- ja ravintolayrittäjää Fiskarsin ruukkiin. Päätimme hakea sitä, ja vuonna 1998 meistä tuli Fiskars Wårdshusin uusi isäntäpari.

Itse en harrasta metsästystä, mutta suunnitelmissa on metsästyskortin suorittaminen. Fiskarsin laajoissa metsissä met-

sätetään paljon, joten olen oppinut riistankäsittelyn sitä kautta. Ravintolassamme käy paljon sekä eurooppalaisia että suomalaisia metsästäjiä ja metsästäjäryhmiä, jotka ovat hyvin ruokatietoisia, joten riistaruuan valmistus on tullut hyvin tutuksi.

Ravintolamme ja hotellimme, jossa on 15 kahden hengen huonetta, on auki ympäri vuoden. Niinpä noudatamme sesonkeja hyvin tarkasti. Riistaa on ruokalistalla, kun on metsästysaika.

Tutustu Wårdshusiin [www.wardshus.fi](http://www.wardshus.fi)





Metsäkaurishöystöä ja uunissa paistettut lohkopperunat

## METSÄKAURISHÖYSTÖÄ JA UUNISSA PAISTETUT LOHKOPERUNAT ( 4 ANNOSTA )

600 g	metsäkauriin rintaa tai lapaa kuutioituna
2 rkl	voita
2 rkl	vehnäjauhoja
1/2 kpl	purjosipulia
2 kpl	palsternakkaa
4 kpl	porkkanaa
5 kpl	murskattua katajanmarjaa
1 kpl	laakerinlehti
1/2 dl	mustaherukka- tai punaherukkahyytelöä
2 dl	kermaa
1/2 tl	rosmariinia
5 dl	riista- tai lihalientä suolaa ja pippuria

### Lohkopperunat:

8–10 kpl	pestyä perunaa
2 rkl	rypsiöljyä
suolaa	

Ruskista lihat pannulla voissa pienissä erissä ja sirottele päälle vehnä jauhoja. Siirrä lihat pataan ja mausta rosmariinilla ja pippurilla. Lisää riista- tai lihalientä niin, että lihat peittyvät. Lisää katajanmarjat ja laakerinlehti. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla noin tunnin ajan. Kuori sillä aikaa juurekset ja leikkaa ne kuutioiksi, suikaloi purjosipuli. Laita juurekset ja hyytelö pataan, keitä vielä noin 15 minuuttia. Viimeistele höystö kermalla ja lisää suolaa tarvittaessa.

Lämmitä uuni 250 asteeseen. Leikkaa perunat lohkoiksi ja laita ne uunipellille. Kaada päälle rypsiöljy ja sekoita. Paista uunissa noin 25–30 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsiä. Mausta suolalla ennen tarjoilua. Voit myös ripotella päälle hienonnettuja yrttejä kuten timjamia, rosmariinia tai persiljaa.

Viinisuositus: Tandem Syrah 2007, Domaine Alain Graillot, Marokko. Hinta Alkossa 12,23 €, tuotenumero 408047.

## WALLENBERGIN PIHVI METSÄKAURIISTA ( 4 ANNOSTA )

400 g	hienoksi jauhettua metsäkaurista
3 kpl	kananmunan keltuaista
3 dl	kuohukermaa
1 1/2 tl	suolaa
1/4 tl	valkopippuria
4 viipaletta	valkoista leipää (kuoretonta) voita paistamiseen

Kaikkien raaka-aineiden tulee olla kylmiä, kun alat sekoittaa massaa. Sekoita liha, mausteet ja keltaiset keskenään. Lisää kerma vähän kerrallaan, sekoita koko ajan hyvin esimerkiksi puukauhalla. Laita murekemma kylmään leipäpäämään noin puoleksi tunniksi.





Raasta leipä raastimella tai sekoittimella. Muotoille murekkeesta neljä noin 1,5 sentin paksuista pihviä ja leivitä ne leipäraasteessa. Paista pihvejä voissa miedolla lämmöllä noin 4–5 minuuttia kummaltakin puolelta.

Tarjoo perunasoseen, herneiden ja puolukan kanssa.

Juomasuositus: Hartwall Classic Gourmet tumma olut.

## METSÄKAURIINFILEETÄ, KORVASIENIKASTIKETTA JA HASSELBACKAN- PERUNAA

Noin 600 g metsäkauriinfileetä  
suolaa  
mustapippuria myllystä  
hienoksi hakattua timjamia  
öljyä  
voita

### Korvasienikastike:

0,4 l ryöpättyä korvasieniä  
1/2 kpl hienoksi hakattua sipulia  
2 rkl voita  
Noin 1 rkl vehnäjauhoja  
4–5 dl kermaa  
suolaa  
pippuria

### Hasselbackanperunat:

8 kpl kuorittua tasakokoista  
perunaa  
2 rkl voita  
1/2 tl suolaa  
1/2 dl korppujauhoja

Viipaloi perunat niin, että viipaleet jäävät pohjastaan kiinni toisiinsa. Leikkaaminen onnistuu helposti, jos laitat perunat puukauhaan. Laita perunat uunivuokaan leikattu puoli ylöspäin. Laita perunoiden päälle puolet voimäärästä ja paista uunin keskitasolla 200–225 asteessa 25 minuuttia. Lisää loppu voi, suola ja korppujauhot. Jatka paistamista vielä noin 20 minuuttia tai kunnes peruna on kypsä.

Hienonna ryöpätyt sienet ja huuhtelee ne hyvin, jotta kaikki mahdollinen hiekka irtoaa. Pusera sienet käsin mahdollisimman kuiviksi. Hauduta sieniä voissa noin 5 minuuttia. Lisää sipulit ja jatka hauduttamista vielä 2–3



Wallenbergin pihvi metsäkauriista



Metsäkauriinfileetä, korvasienikastiketta ja hasselbackanperunaa

minuuttia. Lisää vehnäjauhot ja sekoita hyvin. Lisää kerma pienissä erissä huolellisesti sekoittaen. Anna hautua noin 10 minuuttia ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kuivaa kauriinfilee hyvin ja mausta se suolalla ja pippurilla. Kuumenna paistinpannu, lisää tilkka öljyä ja nokare voita ja ruskista fi-

lee joka puolelta. Nosta filee uunivuokaan ja hiero pintaan hienonnettu timjami. Paista 150 asteisessa uunissa noin 8–10 minuuttia. Liha saa jäädä sisältä punaiseksi.

Viinisuositus: Petalos 2007 (mencia), Descendientes de J.Palacios, Bierzo, Espanja. Hinta Alkossa 14,98 €, tuotenumero 460497.