



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 METSO

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 sisäfilettä, kunnioita saalistasi oikealla valmistustavalla. Vaivalla, elämyksien kanssa hankittu ja oikein valmistettu riistaruoka on jahtiin kuuluvan ketjun viimeinen, maistuvin ja arvostetuin lenkki.



METSO

HAVUMETSIIEN VALTIAS

Metso ei riistalajina juuri esittelyjä kaipaa. Metsästäjäliiton tunnuseläin ja suurin kanalintumme on kaikkien tuntema, nykyisin harvemman saaliiksi saama. Metsonkin elintavoissa ja vuodenkierrossa on kuitenkin tutkimustiedon myötä löydettävissä vähemmän tunnettuja, mielenkiintoisia yksityiskohtia metsästäjälle ja kulinaristille.

Metso on kautta aikojen ollut arvostettu ja haluttu leivän jatke ja saaliseläin, jonka kannat ovat taantuneet maassamme 60-luvulta lähtien. Kantojen jyrkkä alamäki on onneksi nyttemmin saatu jossain määrin taittumaan.

Metso on lajina levittäytynyt vanhalla mantereella laajalti. Sitä tavataan koko Euroopan havumetsävyöhykkeen eli taigan alueelta aina Siperian keskiosiin saakka.

Metsojahtiin on meillä edelleenkin mahdollisuus päästä, muualla kuin aivan eteläisimmässä Suomessa: Varsinais-Suomessa metso on viime vuosina rauhoitettu kokonaan ja Uudellamaallakin suurimmaksi osaksi.

ONGELMIA JA SOPEUTUMISTA

Metso tarvitsee elinympäristökseen laajoja yhtenäisiä metsäalueita. Asutuksen ja muun

maankäytön aiheuttama pirstoutuminen heikentävät sen elinoloja. Pienpedot verottavat pesiä pilkotussa ympäristössä entisaikoja enemmän. Voimaperäiset hakkuut metson elinalueella tekevät linnun elämästä hankalaa ainakin tilapäisesti, ja ojitukset taas aiheuttavat tuhoisia ansoja pienille poikasille.

Tämä leimallisesti vanhan metsän asukiksi mielletty lintu on kuitenkin hyväksynyt soidinalueekseen jo 30–40-vuotiaat män-

◀ Metsokukko syö talvella käytännössä vain männynneulasia – silti se voi kasvattaa painoan pakkaskauden aikana.

Jari Peltomäki



METSO TETRAO UROGALLUS

- Levinneisyys Suomessa: koko Suomi saaristoa ja tunturialueita lukuun ottamatta
- Paino: koiras 3,5–5,5 kg, naaras 1,5–2,5 kg
- Pesivä parimäärä: 150 000–250 000
- Soidinaika: ryhmäsoidin maaliskuu–toukokuussa
- Haudonta-aika: 24–27 vrk
- Saalismäärä: 25 500 (v. 2008)

niköt. Toisin sanoen, kuuluisat entiset ”Osaran aukeiden” -tyyppiset yhtenäiset nuoren metsän alueet ovat nykyisin mieluisaa metsomaastoa. Tämä kertoo osaltaan metson sopeutumiskyvystä, mikä antaa toivoa lajin tulevaisuudelle Suomessa.

PIENESTÄ SUUREKSI HUIMAAVAA VAUHTIA

Metson poikanen painaa kesäkuussa juuri kuoriuduttuaan 35–40 grammaa. Pienellä untuvikolla on edessään lukuisia vaaroja ja haasteita. Syksyyn mennessä koiraspoikasen tuleekin lähes satakertaistaa painonsa, jotta se saisi itselleen riittävät raamit selvitä talvesta.

Naaraspoikasilla on tässä suhteessa helpompaa, sillä riittävä painonlisäys kesän aikana niillä on ”vain” 40–45 kertaa syntymäpaino. Poikaskuolleisuus on metsolla muiden kanalintujen tapaan varsin suurta.

Koppeloemo johdattelee heti alusta alkaen poikuettaan hyville ruokamaille mustikanvarvikoiden suojiin, missä untuvikot saalistavat elävää ravintoa. Ensimmäisen parin viikon aikana suurin osa metsonpoikasten evästä sisältää hyönteisiä. Erityisesti ”mittarimadot” eli varvikon lehdillä elävät perhosten toukat

Hannu Huttu



Metsonpoikasten haasteena on paitsi pysyä hengissä vaativan poikasajan yli, myös monikymmenkertaistaa painonsa ensimmäistä talvea varten.

maistuvat. Nämä lihavat proteiinipommit takaavat kasvun avaimet, mutta toki kaikki poikasen nokan ulottuvilla oleva pienötökätarjonta maistuu.

MASSA ON MAHTIA

Usein kanalintumiesten kesäkeskusteluissa veikkaillaan suven hyttys- ja mäkärämäärien vaikuttavan poikasten kasvuun ja selviytymiseen jahtikauteen saakka. Tästä seikasta tutkimukset ovat hieman toisilla linjoilla. Maalaisjärjelläkin asiaa mietittynä mitättömän pieniä mäkäräisiä saa napsia satamäärin yhtä mehekasta mittarimatoa kohden – tankkauksessa täytyy olla tehoa kun tavoitteet ovat kovat.

Toki muutkin metson ravintoehynteiset pärjäävät paremmin hyvinä hyttyseskinä, sikäli arvailut johtanevat osittain oikeasuuntaiseen tulokseen. Kasviravinnon osuus metsonpoijan ruokaympyrässä kasvaa kesän mittaan syksyä kohti.

Metso on linnuksi hyvä lihantuottaja, mikä on historiallisesti yksi keskeisistä syistä metson ja muidenkin kanalintujen metsästykselle. Kesäkuussa kuoriutuneen poikametson paino on syksyn metsästysaikaan tyyppillisesti noin kolme kiloa, naaras suunnilleen puolet vähemmän. Jo poikalinnuissakin herkullista syötävää on siten mukavanlaisesti.

METSOKUKKO VOI PAKSUSTI LÄPI TALVEN

Metson talviset eväät ovat hyvin yksipuoliset, sillä ruokalistalta löytyy pelkästään mäntyä: sekä neulasia että oksankärkiä. Lumiolosuhteiden salliessa suurin osa metson talvisesta vuorokaudesta kuluu lumikiepiässä lämmitellen. Näiden faktojen valossa metson vuodenkierrossa talvi ei kuulosta kovinkaan kaksiselta ajanjaksolta.

Tylsästä päivärutiinistaan huolimatta metsokukko on eräänlainen energiatalouden ihme: heikosti sulavasta havuravinnosta huoli-

matta se ei pelkästään selviä talven yli, vaan pystyy lisäksi hankkimaan talven aikana jopa lisää massaa ruumiiseensa. Tutkimuksissa on todettu lähes puolen kilon painonlisäyksiä syksystä maaliskuulle.

Tärkeään ja kuluttavaan soitimeen tarvitaan kaikki käytettävissä olevat resurssit. Talvella hankittu mahdollinen painonlisäys on keväisen soitimen jälkeen käytetty, reilusti ylikin. Kevään ja kesän tultua tankkaus alkaa taas – silloin kuitenkin talvisia havuja selvästi monipuolisemmalla dieetillä. Ruokalistalla ovat puiden silmut ja lehdet sekä marjat.

METSON PAINO JA IKÄ PUHUTTAVAT AINA

Metson paino on pyyntimiesten ikuinen puheenaihe ja aiheuttaa tyyppillisesti jopa väittelyn asteelle etenevän, intensiivisen keskustelutuokion. Ottamatta sen enempää kantaa jättimetsojen olemassaoloon, nyrkisääntönä voidaan todeta, että aikuinen metsokukko painaa kaikkine tarpeineen reilut neljä kiloa ja maagisen viiden kilon ylitykset ovat käytännössä todella harvinaista herkkua. Aikuisen koppelon paino voi taas toisinaan kivuta yli kahden kilon rajapyykin, mutta ei juurikaan reilusti.

Metso ei luonnossa ole kovin pitkäikäinen, sillä monenlaista ottajaa sille löytyy, ja vaarat vaanivat alati ilmassa ja maalla saalistavien petojen muodossa. Vanhin Suomessa todennettu rengastettu yksilö on elänyt reilut kuusi vuotta, ja viisivuotiaatkin alkavat olla käytännössä melko harvassa.

Monet kertomukset jollain tietyllä paikalla vuosikaudet, jopa -kymmenet eläneestä homenokasta perustuvat siihen, että reviiirin metsokukko on aina jossain välissä korvautunut nuoremmalla yksilöllä. Toki tarhaolosuhteissa metsoja on todistetusti elänyt reilusti yli kymmenvuotiaiksikin. ■

ERE GRENFORS

LATVAMETSOA

LAHDEN TAKAA

A.E. Järvisen kirjoista tuttuun huurremetsojahtiin Suomessa ei ole käytännössä ollut mahdollisuutta enää vuosikymmeniin. Sitä vastoin Ruotsissa tammikuun loppuun jatkuva koirasmetson ja -teeren jahti mahdollistaa tämän ainutlaatuisen menneiden aikojen eräkokemuksen. Pohjanlahden taakse metsojahtiin matkaakin nykyään yhä useampi suomalaismetsästäjä.

Ere Grenfors

Latvalintujahti eli toppjakt on talvikelissä tapahtuvaa koiraspuolisen metson ja teeren kivääripyyntiä. Ruotsissa tämä on mahdollista metsäkanalintujen pitkän metsästysajan vuoksi. Suurimmassa osassa maata jahti jatkuu metsolla ja teerellä koiraslintujen osalta aina tammikuun loppuun saakka, kun naaraslintujen pyynti loppuu marraskuun puolessavälissä.

Suomalaisten pääsy naapurin jahtimaille on nykyään yksinkertaista. Internetin kautta tehtävät Ruotsin metsästyskortin lunastus ja tullin aseilmoitus helpottavat suuresti matkavalmisteluja. Myös majoituksen varaamisessa internet on oiva apu. Metsästyslupien ostaminen ei ainakaan toistaiseksi onnistu netin kautta, mutta lupien myyntipaikat ja yhteystiedot selviävät monesti sieltä kätevimmin.



KOKONAISVALTAINEN ELÄMYS

Latvalintujahti tarjoaa elämyksiä monella tasolla. Pelkästään huikean kauniissa, lumisessa talviluonnossa hiihtäminen ase selässä saalista tavoitellen tarjoaa monelle jo paljon.

Ruotsin tyypillisesti vahvat metsokannat tarjoavat maisemien lisäksi toisinaan myös riistatilanteita. Saaliin saaminen reppuun saakka edellyttää, että osaa olla oikeaan aikaan oik-

eassa paikassa ja pystyy hyödyntämään tarjotut tilanteet. Joskus tilanteita voi tulla koko viikon aikana muutama, toisinaan taas niitä on saman verran päivässä.

Latvalinnustus on myös monipuolista liikuntaa. Toisinaan lumitilanne asettaa erityisvaatimuksia sekä metsästäjälle ja käytettävälle kalustolle. Eteneminen metrisessä, puuterin-

pehmeän upottavassa hangessa vaatii suksilta kantavuutta ja mieheltä kuntoa. Keskikokoisien miehen suksen mitta saa olla hyvinkin 250 senttiä, jopa ylikin. Sauvojen sompien tulee olla halkaisijaltaan riittävän suuret.

VALKOINEN VAATETUS JA KIIKARIT

Latvalinnustuksen keskeiset elementit ovat rauhallinen hiihtäminen, pysähtely, kiikarointi, katselu ja kuuntelu. Kiikareita – mielusti laadukkaita sellaisia – kannattaa myös todella käyttää. Kiikareiden kanssa tulee tehdä huolellista työtä, kun käy puita yksitellen läpi. Lumisen männynlatvuksen sisästä edes "isoa mustaa" ei usein paljaalla silmällä erota kaukaa. Kiikarointi kannattaa suorittaa suojaista paikasta käsin, eli metsän puolelta, aina ennen kuin lähtee ylittämään pienempääkin aukeaa.

Lumipuku ja valkoiseksi verhotut varusteet kuuluvat tyypillisesti latvalinnustajan peruskalustoon. Niiden avulla voi päästä etenemään juuri ne ratkaisevat metrit linnun huomion heräämättä. Täydellisyyteen on valkeuden kanssa turha pyrkiä, sillä saavutettu hyöty

Eero Kemilä



Latvametsso on juhlanäky. Sekä linnun havaitseminen että sen lähestyminen asettaa omat haasteensa.

◀ Latvalinnustus on perinteinen metsästystapa, joka antaa elämyksiä monella tasolla.

vähenee mitä pienempi naamioitava osa on kyseessä.

Pipoa tai muuta valkoista päähinettä ei latvalinnustuksessa kannata vetää liian syvään korville, sillä kuuloaistin käyttö on tärkeää karkkoavien lintujen paikallistamisessa.

OIKEAAN AIKAAN OIKEASSA PAIKASSA

Metson ravinnonkäyttö määrää linnun talvisen olinpaikan. Metso syö talvella käytännössä yksinomaan männynneulasia, joita se hakoo valitsemaansa ruokailupuussaan. Muun ajan se viettää lumikiepissä, usein melko lähellä hakomispuutaan. Etsi siis hakomäntyjä.

Hakopuut tunnistaa harsuuntuneesta latvuksesta. Niiden juurelta löytyy tyypillisesti pudonneita havunneulasia ja metson ulostetta. Kuusivaltaisen metsän seassa olevat männyt ovat ehdottomasti aina tarkastamisen arvoisia, samoin rämeiden reunapuut.

Ole liikkeellä oikeaan aikaan. Joulutammikuun lyhyen päivän koko valoisa aika kannattaa hyödyntää kokonaisuudessaan. Oma saalispäiväkirjaa tutkiskellessani ilmeni, että selvästi eniten onnistuneita saalistapahtumia on löytynyt keskipäivästä aina hämärän tuloon saakka. Myös aamupuolelta löytyy muistiinpanoista merkintöjä, joskin harvalukuisemmin.

Toisin sanoen silmät ja korvat kannattaa pitää auki aina kun on maastossa, erityisesti päivän viimeisenä valoisana tuntina.

YLLÄTYS HAKOMÄNNYN LATVASSA

Metso puunlatvassa on pysäyttävä näky. Se saa aina kädet hikoamaan pakkasesta huolimatta ja sykkeen nousemaan. Mikäli metson yllättää latvasta aukean reunasta, ei sitä ole yleensä sinänsä vaikeaa erottaa, sillä linnun pikimusta silhuetti piirtyy selvästi vaaleaa

taivasta vasten.

Monesti tässä vaiheessa on vielä joko liika etäisyyttä, tai lintu on jo huomannut lähestyjän ja katsoo tulijan suuntaan kaula jäykkänä valmiina ponkaisemaan lentoon. Tässä vaiheessa lähestyjän taidot todella punnitaan. Vaihtoehtoina ovat kiertäminen näkösuojassa ampumaetäisyydelle tai nopea ampuma-asennon rakentaminen ja riistalaukaus.

PAINA OIKEA PUU MIELEESI

Monesti lähestyminen suoraan ei ole näkösuojan puuttuessa mahdollista, vaan joutuu käyttämään kiertotietä. Oikean puun löytäminen toisesta suunnasta lähestyessään ei olekaan aina helppoa. Kannattaakin painaa mieleen jokin helposti tunnistettava merkki lintupuusta tai sen lähellä olevista puista.

Vaikka oikea puu olisikin tiedossa, ei muiden puiden tarkkailua tule silti jättää lähestymisvaiheessa tekemättä. Toisinaan metsokukot ovat liikkeellä "periruotsalaiseen" tapaan pareittain tai pienissä poikaporukoissa. Oman huolimattomuuden vuoksi karkotetun toisen linnun liikkeellelähtö saa muutkin siivilleen tai ainakin varuilleen ja levottomiksi.

AMPUMATILANTEESSA

Kun on päässyt ampumatilanteeseen, tulee ehdottomasti kiinnittää huomiota hyvään ampumatukeen, turvalliseen taustaan ja vapaaseen ampumalinjaan. Kiikaritähäimen ja piipun välisen korkeuseron vuoksi lintu saattaa näkyä kokonaan ristikossa mutta piipun linja voi siitä huolimatta osoittaa oksaan tai muuhun esteeseen. Piipun suu tulee aina myös huolellisesti suojata lumelta.

Kivääri kannattaa kohdistaa käymään kohdalleen 150–170 metrin paikoille. Sopivia kalibreja on lukematon määrä. Itse olen mieltynyt 6,5x55 SE -kaliberiin, ajatuksella "maassa maan tavalla". 9-grammainen Lapuan Scenar tarkkuusluoti itseladattuna ripeään vauhtiin takaa riittävän suoran lentoradan, vähäisen tuuliherkkyyden ja varman pudotuksen pienillä vaurioilla.

Etäisyydsmittari on joidenkin mielestä latvalinnustuksessa pakollinen varuste, ja olen itsekin kuljettanut sitä mukani maastossa. Tilanteiden yllätyksellisyydestä johtuen on toisinaan osoittautunut, että mittaria on tullut etupäässä käytettyä laukauksen jälkeiseen etäisyyden dokumentointiin saalispäiväkirjamerkintöjä varten, mikä on sinänsä hauska ja hyödyllinen tapa sekini.

PERÄÄNANTAMATTOMUUS PALKITAA

Paras latvalinnustuskeli on tyyni, poutainen ja napakka pakkaskeli. Kaunista auringonpais-



Onnistunut lähestyminen ja laukaus ovat palkinnee pyytäjän – ukkometso on saatu eräksi.

tettakaan ei metso tunnu kavahtavan, vaan nousee silloin latvaan halukkaasti. Huonoin keli on tuulinen lumimyräkkä, jolloin linnut pysyttelevät kokonaan piilossa tai hakovat korkeintaan metsän sisässä, vaikeasti kiikarinristikkoon tavoitettavissa.

Lumikiepistä tai puusta lähtevää lintua kannattaa aina seurata. Lähtöhavainnon jälkeen kannattaa ripeästi siirtyä sellaisen maastonkohtaan, mistä näkee linnun lennon mahdollisimman pitkälle. Sitä tulee seurata katseella herkeämättä ja tarkkailla puuta, johon se mahdollisesti ottaa alas.

Vaikka lintu lentäisikin näkymättömiin, kannattaa karkkometson perään aina lähteä. Kun on hiihtänyt raskaan päivän, vaatii melkoista sinnikkyyttä lähteä iltahämärissä suunnitellulta paluureitiltä päinvastaiseen suuntaan tavoittamaan kiepistä lähtenyt metso. Se kuitenkin saattaa palkita periksiantamattoman pyyntimiehen tavalla, joka ei taatusti unohdu. ■

ERE GRENFORNS



METSOA

RUOKAPÖYDÄN PÄÄTÄHDEKSI

Ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila esittelee Jahti-lehden Riistakoulu-sarjassa maukkaimmat riistaherkut niin arkeen kuin juhlaan. Sarjassa esitellään paitsi reseptit, myös saaliin käsittely ja ateriaan sopivat lisukkeet ja ruokajuomat. Jaakko Nuutilan ruokamaailmaan voit tutustua sivuilla www.jaakkonuutila.fi

Metso on mielestäni upein riistalintumme niin ulkonäön kuin hienon makunsa vuoksi. Linnun vähälukuisuus asettaa metsästäjälle velvoitteen linnun hyvään kohteluun. Jos tämän harvinaisen saaliin valmistaa huolimattomasti ja taidottomasti, on arvokas lintu mennyt hukkaan.

Metson omaa makua eniten kunnioittava tapa on valmistaa se padassa täysin kypsäksi ja tarjota haudutusliemeen tehdyn kermakas-

tikkeen kanssa. Jos et itse osaa valmistaa tätä metsiemme aarretta, niin opettele se tai anna lintu jollekin, jolla tämä valmistamisen jalo taito jo on. Esimerkiksi minulle niitä saa aina lahjoittaa...

SAALIIN KÄSITTELY KOTONA

Suolista lintu pyynnin jälkeen. Riistalinnun sydän, maksa ja kivipiira tulee säästää ruoaksi ihmisille – ei koirille!



◀ **Metso on arvostettu saalis. Se ansaitsee tulla valmistetuksi huolella.**

Riistalintua tulee riiputtaa, jolloin sen liha alkaa raakakypsyä. Raakakypsymisen aikana linnun riistainen maku voimistuu ja sen sidekudos alkaa rikkoutua, mikä mureuttaa lihaa ja tummentaa lihan väriä. Mikäli lintu on ammuttu rikki ja se on hyvin verinen, ei sitä pitäisi riiputtaa lainkaan vaan valmistaa se mahdollisimman pian ruoaksi.

Lintu on syytä riiputtaa varjoisassa paikassa tätä tarkoitusta varten varatussa, ilmaa läpäisevässä kangas- tai verkkopussissa. Pussin ylä- ja alapäähän kannattaa laittaa metallirengas, joka pitää riistan irti pussin reunoilta ja estää hyönteisten ja muiden eläinten pääsyn kosketuksiin saaliin kanssa. Jotta suolistettu lintu raakakypsy riittävän ilmastavassa tilassa, on linnun vatsaonteloon syytä laittaa esimerkiksi katajanoksa.

Riiputa lintu päästä alaspäin roikottaen, jolloin vatsaonteloon mahdollisesti jäänyt veri valuu kokonaan pois.

Riiputusajan pituus määräytyy linnun iän sekä ilman lämpötilan mukaan. Lökkäämpi lintu tarvitsee pidemmän riiputusajan. Metson metsästysaikana ilman lämpötila on jo jäähtynyt, joten lintuja saa riiputtaa 2–4 päivää.

KYNIMINEN

Linnut voidaan kyniä tai nylkeä. Nahka suojaa vähärasvaista kanalintua, joten itse suosin ehdottomasti lintujen kynimistä. Kyniminen aloitetaan suolistusaukon ympäriltä. Sulat nyhdetään pois varovasti, jotta nahka ei pääse rikkoutumaan.

Kynittyyn lintuun jää hyvin pieniä untuvia, jotka saa pois käräyttämällä lintu liekin avulla. Vie lintu lähelle esimerkiksi kaasuliekkiä, jolloin karvamaisen pienet untuvat palavat pois. Huuhtelee lintu kylmällä vedellä ja kuivaa se. Poista linnun kupu vetämällä se pois sormin.

Säästä siivet ja pyrstöt vaikka perhoja sitovalle pystävällesi tai koirankouluttajille.

NYLKEMINEN

Jos saalis on runsas tai lintuja ei jaksa kyniä, voi ne hyvin nylkeä. Aloita nylkeminen suolistusaukon luota ja leikkaa nahka auki peräaukosta rintaa pitkin kaulaan saakka. ”Riisu” lintu pois sen nahasta ja sulkapeitteestä. Katkaise koivet nilkoista ja siivet keskimmäisestä nivelestä sekä kaula pään alapuolelta. Poista linnun kupu vetämällä se pois sormin.

PAKASTAMINEN

Leikkaa haulien repimät isot vereytymät pois, ja siisti lintu muutenkin. Puhdista myös sydän ja maksa. Leikkaa kivipiira auki puukolla, tyhjennä sen sisusta ja huuho puhtaaksi kylmällä vedellä. Pakkaa sisäelimet tuorekelmuun ja laita ne kyniinty tai nyljetyn linnun kanssa pakastepussiin.

Jos pakastat linnun, muista laittaa pakastimen jäädytystoiminto päälle hyvissä ajoin, jotta linnut jäätyisivät mahdollisimman nopeasti. Tämä pitää niiden rakenteen parempana. Metsoa voi säilyttää pakastimessa parikin vuotta.

Sulata pakastettu lintu jääkaapissa vuorokauden ajan. Hidas sulattaminen säilyttää sen lihaskudoksen paremmin ehjänä.

RUOKALAJIT

Metsosta voidaan valmistaa melkein mitä tahansa mitä linnusta voidaan tehdä. Parhaimmillaan valittu valmistusmenetelmä korostaa linnun hienoa aromia, ei peitä sitä.

Ruoat voidaan jakaa alkuruokiin, keittoihin ja pääruokiin. Alkuruokina voisivat olla kypsästä linnunlihasta tehdyt mousset, aladoopit, salaattit, cocktailit ja keitot. Tai sitten rintapalan voi paistaa pannulla voissa puolikypsäksi, maustaa kevyesti ja tarjota joko lämpimänä, haaleana tai kylmänä lisäkkeiden kanssa. Vaikeampia alkuruokia ovat erilaiset terriinit ja pateet.

Pääruoaksi isosta ukkometsosta riittää jopa kahdeksalle ja pienemmästä koppelosta neljälle. Pääruoaksi metso kannattaa joko kypsäntää padassa täysin kypsäksi tai sitten tarjota sen rintapalat pannulla voissa paistettuna juuri ennen tarjoamista. Tällöin sopiva kypsäysaste on medium, jolloin rinta on kauniin punainen vielä sisältä.

Koska koivissa on jänteitä ja huomattavasti enemmän sidekudosta, pitää ne aina tarjota kypsinä. Näin ollen koivet kannattaa kypsäntää hyvissä ajoin ennen rintapalan paistamista pannulla. Koivet voi hyvin paistaa pannulla rangan kanssa ja hauduttaa vedessä

kypsäksi juuresten, sipulin, laakerilehden ja valkopiippureiden kera. Ranka antaa makua liemeen, josta saa tehtyä kastikkeen.

Padassa kypsennettäessä talouspaperilla pyyhityt linnut ruskistetaan voissa ja laitetaan pataan. Päälle kaadetaan vettä niin, että linnut puoliksi peittyvät sekä sipulia, juureksia porkkana ja palsternakka ja mausteita. Pata peitetään kannella ja lintujen annetaan hautua pikkuhiljaa kypsiksi joko liedellä tai uunissa. Lämpötila valitaan liedellä sellaiseksi, että vesi poreilee padassa ja uunissa 150 asteeseen.

Kypsymisaika riippuu lintujen iästä ja raakakypsäytuksesta. Linnun tunnistaa kypsäksi siitä, että sen koipi irtoaa helposti.

Lintujen maksat, sydämet ja kivipiirat kypsennetään padassa linnun seurassa. Ne voi kuutioida kastikkeen joukkoon. Maksan voi myös paistaa juuri ennen ruoan tarjoamista ja leikata viipaleiksi linnun rintapalojen päälle.

LISÄKKEET

Lisäkkeistä merkittävin on kastike. Perussäätönä voidaan pitää sitä, että kypsälle linnulle valmistetaan kermainen kastike ja puolikypsälle tumma viinikastike.

Kastikkeen maustamisessa tulee olla ▶▶

Hannu Huttu



Suolistamisen ja riiputtamisen jälkeen metson voi joko kyniä tai nylkeä. Kynimisen vaiva palkitaan, sillä nahka jää suojaamaan vähärasvaista lintua.

varovainen sillä liika mausteiden käyttö peittää linnun oman maun. Itse laitan riistalintujen kermaisiin kastikkeisiin aina pienen nokareen sinihomejuustoa, joka tuntuu korostavan riistan makua. Tummiin kastikkeisiin voi laittaa punaviiniä tai vaikkapa hieman puna- tai mustaherukkahyytelöä.

Riistalinnulle sopivat hyvin lähes kaikki juurekset; erityisesti porkkana, palsternakka, maa-artisokka ja bataatti. Myös sipulit ovat sopivia ja tietenkin peruna eri muodoissa. Juuriselleri saattaa olla liian vahvaa varsinkin jos sitä laittaa ruokaan runsaasti. Sienistä kaikki miedot sopivat, kuten kantarelli, suppilovahvero ja tatit. Mausteista sopivat yrtit; kirveli, persilja, ruohosipuli, vähäisessä määrin timjami. Pippureista sopivat oikeastaan kaikki miedommat vähäisessä määrin käytettynä.

RUOKAJUOMAT

Luontevin ruokajuomavalinta on viini. Alkuruuissa on helpoin lähteä liikkeelle joko miedoista punaviineistä tai keskitäyteläisistä valkoviineistä, pääruuissa keskitäyteläisistä punaviineistä tai täyteläisistä valkoviineistä.

Perussääntönä voidaan todeta, että lihan kypsyyssaste ja kastike määräävät viinin kypsyyssasteen. Puolikypsä liha kestää lievää tanniinisuaa ja jopa vaatii sitä. Täysin kypsälle linnulle tanniininen viini olisi aivan liian dominoiva, joten tällöin valintana on kypsä viini. Varminta on aloittaa kokeilut perusrypäleillä ja siirtyä vasta harjoittelun jälkeen hakemaan sitä täydellistä viinin, linnun kypsyyssasteen, lisäkkeiden ja mausteiden harmoniaa.

Yhteyttä parantaa myös viinistä löytyvien elementtien lisääminen ruokaan. Esimerkiksi marjaisen Pinot Noirin kastikkeeseen laitetaan hieman mustaherukkahyytelöä. Viinin ja ruoan yhteyttä parantavia raaka-aineita ovat sienet, juurekset ja sipulit. Myös juusto ja pippurit saattavat heikentää liian dominoivaa viiniä sopivasti. Mikäli haluaa päätyä sampanjaan, on valinta rosésampanja, jolloin käytetty rypäle tuo kokonaisuuteen tasapainotavan marjaisuuden.

Eli: Päättää linnun valmistusmenetelmä sekä kypsyyssaste ja valitse viini. Tutustu viiniin ja päätä sen jälkeen lisäkkeet ja mausteet. ■

VAALI ARVOLINNUN MAKUA

Metso on eräs arvokkaimmista riistaeläimistämme. Valmista se huolella sen makua kunnoittaen ja tarjoa sen kanssa arvokas viini. Älä peitä linnun upeaa makua liialla maustamisella. Valitse lisäkkeet täydentämään kokonaisuutta.



Metsopatee

METSOPATEE (10 ANNOSTA)

Valmista jo päivää ennen tarjoamista

- 1 kpl pienehkö metso
- 1 rkl voita
- 1 kpl keltasipulia
- 3 kpl laakerinlehtä
- 1 rkl mustapippurirouhetta
- 3 dl punaviiniä
- 1 tl rosmariinia
- 1/2 tl timjama
- 300 g siiankylkeä
- 200 g naudanlihaa
- 200 g suolaa
- 200 g pekonia viipaleina

Kuori ja paloittele sipuli ja laita se mausteiden ja viinin kanssa kattilaan. Keitä, kunnes lähes kaikki neste on haihtunut pois. Jäähdytä.

Leikkaa metsosta rintaliha ja leikkaa ne pitkiä tangoiksi. Nämä tangot jätetään pateen sisälle.

Leikkaa linnuista kaikki muut lihat tarkkaan pois. Jauha lihamyllyssä sipuli-mausteseos, siiankylki, nauta ja metson lihat kahteen kertaan. Mausta suolalla. Paista pannulla pieni pala seosta ja tarkista maku. Mausta lisää tarvittaessa.

Ruskista pannulla metsonrintatangot hyvin joka puolelta ja mausta suolalla ja pippurilla. Jätä palat sisältä raaoiksi. Vuoraa pitkänoomainen vuoka pekoniilla ja pakkaa 1/3 vuoasta lihaseoksella. Aseta jäähtyneet ja talouspaperissa kuivatut rintapalat vuokaan. Laita loput lihaseoksesta vuokaan mahdollisimman tiiviisti. Taita pekoni viipaleet päälle.

Peitä vuoka foliolla ja laita vuokaan sisälämpömittari niin, että se ei osu rintafilee-paloihin eikä vuoan reunaan. Paista 150-asteisessa uunissa, kunnes pateen sisälämpötila on 70 astetta. Nosta patee jäähtymään, ja laita se jäähtyneenä jääkaappiin.

Kumoa jäähtynyt patee vuoasta ja leikkaa se viipaleiksi. Tarjoa patee viini- tai marjahyytelön sekä raikkaan salaatin kera. Paahda jäljelle jäävä ranka ja valmista siitä lientä.

Valitsin tälle alkuruoalle viiniksi raikkaan, hedelmäisen Alsacen Pfaffenheimin Pinot Gris'n vuodelta 2008. Viinin kevyen mausteiden ja raikas maku jättää metsolle tilaa, mutta täydentää kokonaisuutta.

PAISTATETTUA METSONRINTAA JA SIENIKÄRISTYSTÄ (6-8 ANNOSTA)

- 1 kpl suurehko metso
- 3 rkl voita
- suolaa
- valkopippuria jauhettuna
- 4 dl demi-glacékastiketta
- 1 dl punaviiniä
- persiljaa
- 1/2 kpl keltasipulia
- 1 kg palloperunoita
- 2 rkl voita
- suolaa
- valkopippuria
- persiljasilppua
- erilaisia sieniä paloiteltuna
- 1 kg voita
- 2 rkl puolukoita
- 4 rkl suolaa
- mustapippurirouhetta

Leikkaa metsoista rintaliha. Paloittele rangat ja paahda ne uunissa. Laita rangat kattilaan kylmään veteen ja nosta lämpötila kiehuksi. Keitä hiljalleen pari tuntia.

Siivilöi liemi ja lisää sen joukkoon demi-gla-

cekastike, punaviini, mausteet ja sipuli. Keitä kunnes kastiketta on jäljellä noin 5 dl. Siivilöi kastike. Keitä palloperunat kypsiksi ja jäähdytä ne.

Laita pannulle voita, ja kun voi on hieman ruskistunut laita pannulle metsonrinnat paistumaan. Paista kauniin ruskeiksi molemmilta puolilta. Mausta suolalla ja pippurilla.

Aseta rintapalan paksuimpaan kohtaan lämpömittari. Kypsennä rintoja 120-asteisessa uunissa kunnes sisälämpötila on noin 60 astetta.

Käristä paloitellut sienet pannulla, lisää puolukat ja mausta. Ruskista perunat ja mausta ne. Leikkaa rintafileet ohuiksi viipaleiksi ja tarjoa ne paistettujen perunoiden, sienikäristyksen ja kastikkeen kanssa.

Rosépaistetun metsonrinnan kanssa napasin viinikaapistani ranskalaisen Bourgognen Côte de Nuits'n Joseph Drouhin, AC Côte de Nuits Villagesin vuodelta 2005. Viinin marjaisuus ja kirsikkaisuus, sekä kevyet tanniinit ylistivät tätä metsiemme kuningasta. Suositelen.

METSOA PERINTEISEEN TAPAAN

(6-8 ANNOSTA)

1 kpl	suurehko metso
2 rkl	voita
3 kpl	laakerinlehteä
1 rkl	valkopippureita
3 kpl	porkkanaa
3 kpl	keltasipulia
1 kpl	palsternakkaa
1 nippu	persiljaa
4 rkl	voita
4 rkl	vehnäjauhoja
2 dl	kuohukermaa
	suolaa
	valkopippuria jauhattuna
	nokare sinihomejuustoa
2 rkl	voita
1 kg	sidesalaattia
2 kpl	keltasipulia
4 kpl	isoa porkkanaa
2 kpl	kesäkurpitsaa
2 rkl	vehnäjauhoja
4 dl	kuohukermaa
3 kpl	keltuaista
	suolaa
	valkopippuria jauhattuna
	punaherukkahilloa

Ruskista metso sekä sen maksa, sydän ja kivi-piira pannulla voissa. Laita ne pataan ja lisää joukkoon vettä linnun puoliväliin. Kuumenna



Paistettua metsonrintaa ja sienikäristystä

ja kuori vaahto. Kuori ja paloittele sipulit ja juurekset. Lisää ne ja mausteet pataan.

Peitä kannella ja kypsennä noin tunnista pariin tuntiin, eli kunnes lintu on kypsä. Tällöin sen jalat irtoavat helposti rangasta. Nosta lintu jäähtymään ja siivilöi liemi. Kun lintu on jäähtynyt, irrota kaikki lihat rangoista. Viipaloi rinnat ja leikkaa muut lihat paloiksi.

Keitä lientä kokoon, kunnes sitä on jäljellä noin 5 desilitraa. Sulata voi kattilassa ja lisää joukkoon jauhot. Sekoita hyvin. Kaada lintuliemi kattilaan ja sekoita tasaiseksi. Anna kastikkeen kiehua hetkinen ja lisää joukkoon kerma. Keitä, kunnes kastike sakeutuu, eli noin 10 minuuttia. Mausta kastike homejuustolla, suolalla ja pippurilla.

Ota yhtä monta sidesalaatin lehteä kuin syöjiä on. Ohenna lehtiruotia veitsellä. Ryöppää lehdet nopeasti kiehuvässä vedessä ja nosta ne välittömästi kylmään veteen. Valuta lehdet hyvin.

Leikkaa loput salaateista ja sipulit suikaleiksi. Hauduta suikaleita voissa, ripottele pinnalle jauhoja, sekoita ja lisää kerma. Anna

hautua kunnes tulee sakeammaksi ja lisää lopulta joukkoon keltuaiset ja mausteet. Anna jäähtyä.

Leikkaa porkkanasta ja kesäkurpitsasta annosvuokien korkuisia tankoja ja keitä ne kypsiksi. Aseta jäähtyneet tangot vuoan reunoille ja laita ryöpätty lehti pohjalle. Täytä vuoat salaatti-sipulimuhennoksella. Laita vuoat kymmeneksi minuutiksi 150-asteiseen uuniin.

Tarjoo metso kumottujen kasvistikemien, kastikkeen ja punaherukkahillon kera.

Viinivalinnassa lähdin liikkeelle rypäleestä ja päädyin takuuvarmaan Pinot Noiriin. Halusin kuitenkin pois Euroopasta ja valitsin samaisen uusiseelantilaisen tuottajan kuin alkuruoallemme. Suosikkini Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir 2007 ei petä tässäkään. Se on loistava yhdistelmä kypsän metson ja kermaisen kastikkeen kanssa. Viinin tummat, kypsät hedelmät ja marjaisuus sopivat linnulle ja happorakenne kermalla parannetulle kastikkeelle. Kaataisiin viinin isomahaiseen karahviin, jotta se saataisiin jopa hivenen lisää kesytettyä.



Metsoa perinteiseen tapaan