



(Kuva: Totti Turunen)

Riistakoulu – metsästä pöytään

■ JAHTI-lehdessä alkaa uusi riistaruokasarja. Sarjassa esitellään kerrallaan aina yhden riistalajin tie ruokapöydän päätähtehdeksi – metsästä pöytään. Riistakoulu-kokonaisuus alkaa lajin ja sen metsästykseen 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 on sepelkyyhky

Suomalainen riista on puhdasta, kotimaista luonnonmukaista ruo-

kaa. Parhaimmillaan se on myös ympäristöystävällisesti hankittua lähiruokaa – nämä seikat ovat arvossaan nykypäivän keskustelussa. Suomalaiseen metsästyskulttuuriin kuuluu riistan hyödyntäminen, mistä voimme olla aidosti ylpeitä, ja siksipä riistaa syödään meillä niin arkena kuin juhlassakin. Valmistatpa riistaa sitten lihapullia tai sisäfileetä, kunnioita saalistasi oikealla valmistustavalla. Vaivalla, elämysien kanssa hankittu ja oikein valmistettu riistaruoka on jahtiin kuuluvan ketjun viimeinen ja maistuvain lenkki.

Kerää Jahti-lehden riistaruokasarja talteen ja nauti suomalaisesta riistasta!

Touk'mettinen – mainio syömälintu

Sepelkyyhky on viimeisen vuosikymmenen aikana runsastunut entisestään ja muuttanut uusille asuinsijoille.

Kyyhkyn metsästys on erittäin mielenkiintoista ja liha maistuvaa. Riistavarana kyyhky tarjoaa runsaan mahdollisuuden, koska kanta on vahva ja lintu lisääntyy tehokkaasti. Haulikkoampujalle aamu-usvainen kyyhkyjahti on aisteja hivelevää alkusyksyn metsästystunnelmaa ja saalis muuntuu lautaselle päätyessään jahtikauden avausherkuksi.

PANU HIIDENMIES

MUUTETTUANI aikoinaan Lapista takaisin etelään päädyin heti ensimmäisenä syksynä kyyhkyjahtiin. Siihen saakka olin pitänyt jahtikauden avauksena elokuun 20. päivää, jolloin käynnistyy vesilinnun metsästys ja sitä myötä koko jahtikausi. Tämä johtui siitä, että ainakaan 90-luvulla kyyhkynen ei ollut vielä siinä määrin levittäytynyt Pohjois-Suomeen, että sillä olisi ollut suurempaa metsästyksellistä merkitystä.

Saattoi sepeleitä tosin tuoloin pohjoisen metsissäkin olla

jonkinmoinen määrä, mutta suhteellisen harvalukuisen ja aran linnun yhyttäminen keskeltä korpea oli lähinnä sattumaa. Koska kyyhkynen on perinteisesti viljelysmaiden asukki, ei metsästäjille pohjoisen metsävaltaisilla alueilla tarjoudu kosolti tilaisuuksia sen kohtaamiseen.

Kerrotaan, että Pohjois-Suomessa kyyhkykanta vaihtelee vuositasolla melkoisesti. Etelä-Suomen kanta on runsastunut viimeisen parinkymmenen vuoden aikana lähes puolella.

Ulkonäkö ja ravinto

Suomessa esiintyy kaikkiaan viisi kyyhkyajattajaa, joista sepelkyyhky (*Columba palumbus*)

on suurin. Varsinkin keväisin, kun matalassa kasvustossa ruokailevia lintuja on mahdollista seurata kaikessa rauhassa, sepelkyyhkyyn suuri koko hahmottuu hyvin. Kyyhky voi painaa jopa 650 grammaa ja sen siipien kärkiväli voi olla lähes 80 senttiä. Kyyhkyn pyrstö on pitkä, ja lintu käyttää tätä peränsintään tehokkaasti ohjauspurjeena ja voi tehdä esimerkiksi ampujan havaittuaan pikäkäännöksen.

Sepelkyyhky on ruotsiksi ringduva. Ruotsinkielinen nimi kuvaakin hyvin linnun kaulassa olevaa ”rengasta”. Kyyhkyn kaulalla oleva sepele on tosin vain vanhoilla linnuilla. Muita sepelkyyhkyyn tuntomerkkejä ovat valkea kaulalaikku, valkoiset siipilaitkut, mustat siivenkärjet, musta pyrstönkärki ja vaaleanpunertava rinta. Sepelkyyhky on muiden kyyhkyjen tapaan pieninokkainen ja melko pitkäpyrstöinen lintu.

Metsästäjien tiedossa on yleisesti, että sepelkyyhkyt ovat persoja erityisesti herneelle. Kylvöaikaan kyyhkyt parveutuvat herkästi ruokailemaan hernepelloille ja pöimivät mullan päällä olevat siemenet. Viljoista erityisesti vehnä ja ruis kelpaavat hyvin. Kyyhkyset lehahtavat lentoon usein myös apilapellostä. Sieltä ne etsivät apilanlehtien lisäksi pieneliöitä. Sepelkyyhky käyttää ravinnokseen myös siemeniä, silmuja, versoja, marjoja, lehtiä ja hyönteisiä.

Sepelkyyhkyt ovat runsaiden kantojensa vuoksi joissakin maissa todellinen riesa maanviljelylle. Suomessakin vahinkojen määrä on paikoitellen kasvamassa, ja kyyhkyntametsästys voidaan aloittaa joillakin tiloilla erikoislupien turvin jo heinäkuussa. Sepelkyyhky syö päivittäin 50 g viljaa tai jyviä tai 250 g vihreitä kasvinosia, joten suurten parvien pari kertaa päivässä tapahtuvat vierailut herne- tai viljapelloilla ovat kiistämätön riesa ja taloudellinen rasite.

(Kuva: Markus Varesvuo)



Sepelit juovat, kuten muutkin kyyhkyt, imemällä nesteen sieraintensa kautta, nostamalla päätänsä vedestä. Taito on poikkeuksellinen lintumaailmassa, jossa yleensä juodaan ensin vettä nokkaan ottaen ja sitten nokasta alas kaataen.

Ääni ja liikkuminen

Kyyhkyjen näkee usein lentävän jo ennen jahtikauden alkua iltaisin ja aamuisin määrätietoista ja suoraviivaista siirtymälentoon viljelysmaiden liepeillä. Loppukevästä ja kesälläkin kyyhkyt taas lentävät hauskaa aaltomaista soidinlentoaan, jossa ne rytmikkäillä siiveniskuilla nousevat ikään kuin aallon huipulle, liittäen sieltä jälleen alas.

Tyypillinen kyyhkyksen päästelemä soidinajan ääni on matala ”duuh-duu-duu-duudu” -huhuilu. Lintu toistaa säkeen 3–5 kertaa ilman taukoa. Ääni saatetaan usein sekoittaa huuhkajan ääneen. Niillä alueilla, joilla kyyhkyjä on enemmän, ääni on todella hallitseva varsinkin iltaisin, jolloin muiden lintujen liverys on taukoamassa. Kyyhkyllä on pitkät ja voimakkaat siivet, joita piiskatessa aiheutuu kuuluva läpsähtely. Erityisesti linnun karkoittuessa liikkeelle läiske on muutaman kiihdytysvedon aikana melkoinen.

Kyyhkyt kerääntyvät mielellään langoille istuksimaan,



(Piirros: Tonu Tulev)

Rakkaalla lapsella on monta nimeä

SEPELKYYHKYÄ on sanottu toukomettiseksi, mutta linnulla on ollut lukuisia muitakin kutsumanimiä. Ensimmäistä kertaa tämä vanha nimi esiintyy tiettävästi vuoden 1642 Raamatussa. Nimensä yhdistyvät kylvöä tarkoittava vanha sana touko sekä metsässä asuvaa kyyhkyä yleisesti merkinnyt mettinen.

Sepelkyyhky esiintyy myös **Leonard Typön** vuonna 1902 julkaistussa runossa, joka on nykyisessä virsikirjassamme virsi 105. Värssyssä kolme lauletaan: ”*Kesälinnut taivaan alla iloisina lentävät. Sulaneella sydämellä laulaa toukomettiset.*”

Sepelkyyhkyä on kutsuttu muun muassa seuraavilla nimillä: kyhkynen, kyhkyläinen, kyyhkynen, kyyhkyne, kyyhkyinen, kykkyläinen, kyyhkyläinen, kauluskyyhky, mettinen, mettiäinen, metzäkyyhkynen, mehtäkyyhkynen, mettäkyyhkynen, mehtätuuva, toucomettinen, toukomettinen, touk’mettinen, kirjava touk’mettinen, sepele, sepelekyyhky, sepelekyyhkynen, vanhapiika ja golupka.

ja yhden kyyhkyksen istuuduttua langalle, saa se yleensä kohtuullisen pian seuraa. Muuttoaikoina saattaa lintuja istua langoilla jo pitkiä rivejä, ja lintujen paino saa langat notkumaan. Osittain tähän perustuu myös kuvien käyttö metsästyksessä. Langoille kuvia asetettaessa kannattaa kuitenkin olla varovai-

nen; muutamissa tapauksissa metsästäjät ovat saaneet jopa kuolemaan johtaneita sähköiskuja.

Kyyhkyillä on myös omat yöpymispuunsa, joihin ne usein kerääntyvät. Linnut yöpyvät mielellään vanhoissa pellonlaitakuusikoissa.

Pesä hylkyyn helposti

Yleisenä käsityksenä on, että sepelekyyhky hylkää pesänsä helposti joutuessaan lähestyvän ihmisen karkottamaksi. Pesälle ei missään tapauksessa pidä mennäkään. Kesällä maastossa liikkuesani olen silloin tällöin kyyhkyksen karkoittuessa puusta varovasti tähyillyt, josko mettiäisellä olisi ollut risupesä oksistossa. Paikalta on kuitenkin häivyttävä nopeasti syrjään. Joitakin kertoja olen kauempaa tilannetta seurannut ja havainnut linnun palaavan pesimäpuuhiinsa ta-

kaisin. Toisinaan ei hautoja ole takaisin ilmaantunut.

Kyyhkyjen aineenvaihdunnan erikoisuus on niiden kyky tuottaa poikasilleen kyyhkyntaitoa eli kupumaitoa. Pesimäkaudella sekä koiraan, että naaraan kupu alkaa erittää kyyhkyntaitoa, joka vastaa koostumukseltaan lähes tulkoon nisäkkäiden maitoa. Kupumaito on paksua ja hyvin energiapitoista ainetta, joka sisältää rasvaa noin 10 % ja valkuaisaineita jopa 20 %. Nopeasti kyyhkyntaito on voimistuttavakin, sillä pariskunta saattaa saada kesän aikana jopa kolmet poikaset.

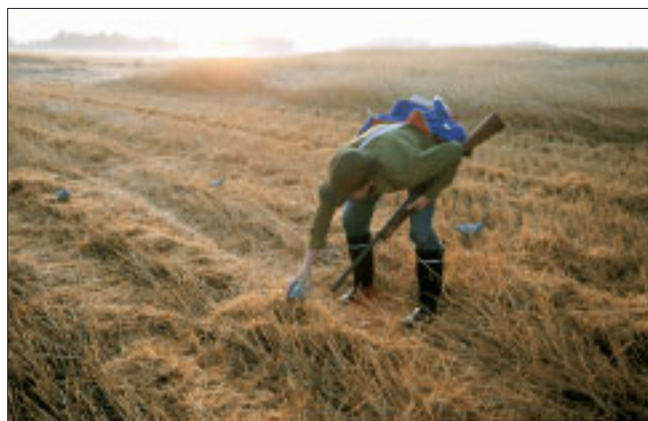
Metsästystä väijymällä

Kyyhkyksen metsästys on kasvatannut suosiotaan kannan kasvaessa. Kyyhkyset tarjoavat jahtikauden alussa osavalle haulikkomiehelle mielekästä aamupuuhaa. Kyyhkyksen metsästys on mielekästä myös sen vuoksi, että laji on tuottoisa, eikä kehitysuunta ole näyttänyt kyyhkyntaitojen kasvun heikkenevästä.

Suomessa sepelekyyhkyksen verotus perustuu täällä tuotettuun kannanosaan, joten tässä mielessä suomalainen kyyhkyntaito on terveellä pohjalla. Suomessa kuoriutuneita kyyhkyjä ammutaan Euroopassa etenkin muuttoaikoina suuria määriä.

Kyyhkyntaito on vaikea lähestyä, sillä se on hyvin tarkka. Koiran käytönkin voi kyyhkyntaitojahdissa unohtaa muutoin paitsi noutamisen osalta. Metsästys perustuukin lähes tulkoon pelkästään väijyntään, joko ruokapaikoilla, lentoreiteillä tai istumapuiden alla.

Naamiointiin panostetaan yleensä kyyhkyntaitojahdissa paljon. Kasvat peittävät suoja-huput, kasvomaalit, käsineet, naamioverkot ja muu häivyntymateriaali kuuluvat monen kyyhkyntaitojahdijan varustukseen. Itse olen laiskuuttani usein jättänyt naamiointityön vähemmälle ja keskittänyt lähinnä olemaan liikkumatta kasvuston ja hatun lierin suojassa kohtuullisin tuloksin. Siellä missä lintuja on enemmän ja saalis sen myötä suurempi, kannattaa naamiointiin panostaa.



Kyyhkyjahti on aamuvirkkujen puuhaa. Kuvien asettelu on syytä suorittaa auringon noustessa. Kuvat asetetaan lintujen ruokamaille nokka tuulta päin. (Kuva: Totti Turunen)



(Kuva: Markus Varesvuo)



Noutaja mukaan passiin

Kyyhkyssä on henki joskus yllättävän piukassa. Hyvän haulisuihkun osuman jälkeen kyyhky näyttää yleensä selkeät osumamerkit ja rojahtaa sängelle höyhenpilven pelmahdettua. Välillä saattaa kuitenkin tuloksena olla pelkkä höyhenpölyhdys linnun jatkaessa matkaansa. Tilanteen ollessa ohi, tulee linnun lentosuunta tarkastaa toimivalla koiralla. Välillä käy niin, että jonkin matkaa lennettyään kyyhky tulee alas, ja löytyy kuolleena.

Itse käytän omaa karkeakarvaista saksanseisojaani siten, että ammutut linnut noudetaan välittömästi. Tämä osaksi siksi, että linnut tulee kerättyä heti talteen. Osasyynä on myös se, että minusta on kertakaikkisen miellyttävää seurata innolla työhönsä suhtautuvaa metsästyskoiraa toimissaan.

Joka tapauksessa alue on syytä tarkastaa vielä jahdin päättymisen jälkeenkin, mikäli laukauksia on ammuttu enemmän kuin lintuja on reppussa.

Jahtiin ruokamaille

Kyyhkyjä metsätetään ehkä useimmin juuri ruokamaille. Jahtipaikaksi sopivat erityisen hyvin hernepellon laidat tai laossa oleva ruismaa. Kyyhkynmetsästyksen kasvattaessa suosiotaan linnuille perustetaan omia varta vasten tähän tarkoitukseen perustettuja riistapeltoja. Lintuja ruokitaan myös siemenillä, kuten vehnällä tai herneillä, suoraan mustaan maahan. Kyyhkyllä on ilmeisen tarkka näköaisti, koska ne erottavat kourallisenkin jyviä mustana olevasta pellosto hyvin nopeasti.

Aika yleistä innokkaiden kyyhkynmetsästäjien keskuudessa on myös rakentaa erityisiä ruokintalavoja. Muuttaman metrin korkeudelle rakennetun ruokintalavan vilja- sekä erityisesti suolatarjoilu kelpaa kyyhkyille hyvin. Tällainen ruokinta-automaatti soveltuu hyvin myös metsäisille alueille, vaikkapa hakukaukon keskelle.

Riistanhoitajan ei kannata hermostua, vaikka kyyhkyt ei-

vät ensimmäisenä vuonna paikalle ilmaantuisikaan. Välillä tuntuu, että kyyhkyt tarvitsevat aikaa ruokintaan totuttamiseen, vaikka lintuja alueella onkin. Ensimmäinentähän tarkoitukseen perustamani hernepelto oli ehkäpä Suo-

men ainoa lajissaan, joka oli tarkoitettu nimenomaan kyyhkyille, mutta vaikka linnut yöpyivät pellon reunapuissa, eivät ne syöneet siinä kertaakaan. Tilanne oli seuraavana syksynä täysin toinen.



Linnunmetsästyksessä on hyvä olla saatavilla toimiva noutaja. Kuvassa on labradorinoutaja luovuttamassa nuorta sepelkyyhkyä. (Kuva: Totti Turunen)

Ei trofeeksi vaan pataan

Kyyhkösestä on vaikea saada kunnollista trofeeta. Taitava täyttäjä saattaa onnistua kyyhkyn täytössä, mutta herkästi irtoavat höyhenet aiheuttavat taitamattomalle haasteita. Sepelkyyhkyn on komea lintu, ja niistä saisi näyttäviä asetelmia, mutta harvoin niitä on vastaan tullut. Sellaisenaan trofeeksi kelpaavia osia kyyhkystä ei tahdo löytyä. Liha sen sijaan on erinomaista raaka-ainetta moniin ruokiin. Linnusta käytetään usein vain rintaliha, mutta osaava kokki saa myös jalkalihoista maistuvaa aikaiseksi. Sorminäppäryyttä jalkojen kanssa kuitenkin tarvitaan.

Varsinkin isompia määriä



kyyhkyjä ammuttaessa kannattaa sydämet kerätä huolella talteen. Itse olen sydänfriikki siinä mielessä, että käytän linnuista ja sorkkaeläimistä saamani sydämet poikkeuksetta ruoanvalmistuksessa. Ruoanvalmistus tosin on ehkä hieman liioittelua. Yleensä paistan elimet rasvassa ja syön sellaisinaan suolan ja pippurin kera.

Historioitsija Olaus Magnus väitti 1500-luvulla, että kyyhkyn verellä ja ulosteella olisi merkittäviä lääkinällisiä vaikutuksia. Kipeisiin kohtiin kannatti hänen mukaansa levittää silkkaa kyyhkyn ulostetta tai siitä ja hunajasta tehtyä voidetta. Kyyhkyn veri paransi tai ainakin lievitti jalkakihtiä. Jo kauan ennen Magnusta kyyhkyn verellä oli lääkitty kramppeja, sydänkohtauksia ja koliikkia.

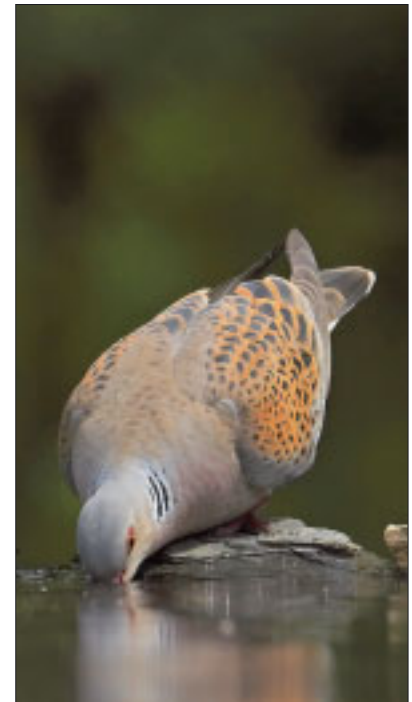
Muut Suomessa esiintyvät kyyhkylajit



Turkin kyyhky (*Streptopelia decaocto*, turkduva) viihtyy Pohjanlahden rannikkoseudulla, kaupunkien puistoalueilla. Se on kuitenkin Suomessa harvinainen laji, kokovuotisesti meillä elää vain 200–400 paria. Rauhoitettu laji. (Kuva: Jari Peltomäki)



Uuttukyyhky (*Columba oenas*, skogsduva) on keskikokoinen kyyhky, jota on kutsuttu myös metsäkyyhkyksi. Se on rauhoitettu Suomessa. Uuttukyyhky muistuttaa kesykyyhkyä, mutta siltä puuttuu valkoinen yläperä. Kaulan sivulla on metallinkiiltävä läiskä, joka on koiraalla kirkkaampi. Siipien yläpinnalla erottuu harmaa laikku tummasta reunuksesta. (Kuva: Tomi Muukkonen)



Turturikyyhky (*Streptopelia turtur*, turturduva) on siitä erikoinen kyyhky, että se talvehtii Afrikan keskiosissa. Se lähtee pesinnän jälkeen elosyyskuussa ja palaa touko–kesäkuun aikana. Turturikyyhkyä näkee Kaakkois-Suomessa, mutta jonkin verran myös Etelä- ja Keski-Suomessa. Laji on erityisen harvinainen ja Suomessa pesii vain 20–60 paria. Rauhoitettu laji. Kuvan lintu juo vedestä kuten kyyhkyt yleensäkin, eli imemällä sierainten kautta. (Kuva: Markus Varesvuo)

Kesykyyhky eli pulu (*Columba livia*, tamduva) on kaupunkielämään sopeutunut kalliokyyhkystä polveutuva laji. Hyvin yleinen, rauhoittamaton laji. (Kuva: Tomi Muukkonen)

Sepelkyyhkyä ruuaksi



**Ruokakulttuuri-
asiamies 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.
Tällä kertaa
vuorossa on
sepelkyyhky.
Jaakko Nuutilan
ruokamaailmaan
voit tutustua
sivuilla
www.jaakkonuutila.fi**

SYKSYINEN metsästyskausi alkaa kyyhkylä. Kotimaisista kyyhkyistä suurin on sepelkyyhky, joka sekin on kooltaan annoslintu. Kyyhkystä on kuitenkin moneksi, eli siitä voi valmistaa oikeastaan mitä tahansa ruokaa, muistaen kuitenkin kunnioittaa sen mietoa ja hienoa makua. Ruoasta tulee siis pystyä tunnistamaan kyyhkyn maku. Seuraavissa kappaleissa käydään läpi kyyhkyn reittiä metsästä lautaselle; linnun käsittelyä kotona, sen säilyttämistä ja valmistamista ruuaksi.



Riistan riiputtamisaika riippuu ilman lämpötilasta ja saaliin iästä. Kyyhkyllä riiputus aika on vaihtelee päivästä muutamaan. (Kuva: Hannu Huttu)

Saaliin käsittely kotona

Lintu tulee suolistaa sen pyynnin jälkeen. Riistalinnun sydän, maksa ja kivipiira tulee säästää ruuaksi ihmisille – ei koirille! Riistalintua tulee riiputtaa, jolloin sen liha alkaa raakakypsyä. Raakakypsymisen aikana linnun riistainen maku voimistuu, sen sidekudos alkaa rikkoutua, mikä mureuttaa lihaa ja lihan väri myös tummuu.

Mikäli lintu on ammuttu rikki ja se on hyvin verinen, ei sitä pitäisi riiputtaa lainkaan vaan valmistaa se mahdollisimman pian ruuaksi. Lintu on syytä riiputtaa tätä tarkoitusta varten varatussa ilmaa läpäisevässä kangas- tai verkkopussissa. Pussin ylä- ja alapään kannattaa laittaa metallirengas, joka pitää riistan irti pussin reunoilta. Tällöin estetään hyönteisten ja muiden eläinten pääsy kos-

ketuksiin saaliin kanssa.

Jotta suolistettu lintu raakakypsyä riittävän ilmapassa tilassa, voi linnun vatsaonteloon laittaa esim. katajanoksan. Linnut on syytä riiputtaa päästä alaspäin roikottaen, jolloin vatsaonteloon mahdollisesti jäänyt veri valuu kokonaan pois. Saalis tulee riiputtaa ehdottomasti varjoisassa paikassa poissa auringon lämmöstä.

Riiputtaminen

Riiputusajan pituus määräytyy linnun iän sekä ilman lämpötilan mukaan. Iäkkäämpi lintu tarvitsee pidemmän riiputusajan. Kyyhkynmetsästyksen alkamisen aikaan ilma on vielä kohtalaisen lämmin, joten lintua saa riiputtaa korkeintaan 1–2 päivää. Mikäli ilman lämpötila on korkea, ei lintua kannata riiputtaa ollenkaan ulkotiloissa. Jos kotona on kylmiö, voi linnut riiputtaa

siellä 3–5 °C lämpötilassa. Metsästysajan päättyessä lokakuun lopulla voi lintua riiputtaa jo pidempään eli 2–4 päivää ilman että pelkää sen pilaantumista. Tarkoitukseenahan on mureuttaa lihaa – ei antaa sen pilaantua.

Kyniminen

Kyyhkyt voidaan kyniä tai nylkeä. Joku pakastaa linnut sulkinen ja nylkee ne ennen niiden laittamista ruuaksi. Säästä linnun perä- ja siipipeilit vaikka perhoja sitovalle ystäväillesi tai koirankoulutajille.

Nahka suojaa vähärasvaisia kanalintua, joten itse suosin ehdottomasti lintujen kynimistä. Kyniminen aloitetaan suolistusaukon ympäriltä. Sulat nyhdetään pois varovasti, jotta nahka ei pääse rikkoutumaan. Höyhenet poistetaan jaloista aina nilkan lumpioon saakka, siivistä siiven keskimmäiseen niveleeseen saakka ja kaulasta aina päähän saakka. Kynitty lintuun jää hyvin pieniä untuvia, jotka saa pois kärräyttämällä liekin avulla. Vie lintu lähelle esim. kaasuliekiä, jolloin karvamaisen pienet untuvat palavat pois. Huuhtelee lintu kylmällä vedellä ja kuivaa se. Poista linnun kupu vetämällä se pois sormin.

Nylkeminen

Jos saalis on runsas tai lintuja ei jaksa kyniä, voi ne hyvin nylkeä. Aloita nylkeminen suolistusaukon luota leikaten 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 vereytmät pois ja siisti lintu muutenkin. Puhdista myös sydän ja maksa. Leikkaa kivipiira auki puukolla ja tyhjenä sen sisusta. Huuhdo

kivipiira puhtaaksi kylmällä vedellä.

Lintu voidaan valmistaa heti ruoaksi tai sitten se voidaan pakastaa. Muista laittaa pakastimen jäädytystoiminto päälle hyvissä ajoin, jotta linnut jäätyisivät mahdollisimman nopeasti; tämä pitää niiden rakenteen parempana. Pakkaa sisäelimet tuorekelmuun ja pakatut sisäelimet vielä kynityn tai nyljetyn linnun kanssa pakastepussiin. Laita pussi vesiastiaan, jotta saat mahdollisimman hyvin puristettua ilmaa pois pussista. Kiinnitä pussin päälle tarra, jossa lukee pakastuspäivämäärä sekä lajin nimi. Moni kelmutettu nysäkkä näyttää hyvin samantaiselta, kun niitä etsii myöhemmin pakkasesta.

Sepelkyyhkyä voi säilyttää pakastimessa parikin vuotta, mutta usein edellisen kauden linnut syötetään pois ennen uuden metsästyskauden alkamista. Sulata pakastettu lintu jääkaapissa vuorokauden ajan. Hidas sulattaminen säilyttää sen lihaskudoksen paremmin ehjänä.

Ruokalajit

Kyyhkystä voidaan valmistaa melkein mitä tahansa mitä nyt linnusta voidaan tehdä. Parhaimmillaan valittu valmistusmenetelmä korostaa linnun hienoa aromia, ei peitä sitä. Ruoat voidaan jakaa vaikka alkuruokiin, keittoihin ja pääruokiin.

Alkuruokina voisivat olla kypsästä linnunlihasta tehdyt mousses, aladoopit, salaattit

Liha ja kypsyyssaste

■ Riistalinnulla on periaatteessa kaksi sopivaa kypsyyssastetta. Tämä perustuu lihan nesteensitomiskykyyn ja myös sidekudoksen määrään. Puolikiypsä liha (rinta) sisältää vielä lihasnesteitä ja on sen vuoksi mureaa. Kun liha kypsyy lisää, sen nesteet valuvat ulos ja lihasta tulee hyvin kuivaa. Sidekudoksen vuoksi liha on sitkeää. Kun lihaa kypsennetään pidempään niin, että siitä tulee läpikiypsää ja pehmeää, on sen sidekudos liennut pois ja liha muuttuu mureaksi.

ja cocktailit. Tai sitten rintapalan voi paistaa pannulla voissa puolikiypsäksi, maustaa kevyesti ja tarjota sitten joko lämpimänä, haaleana tai kylmänä lisäkkeiden kanssa. Vaikeampia alkuruokia ovat erilaiset terriinit ja pateet. Riippuen alkuruoasta, yksi kyyhky riittää kahteen annokseen.

Kyyhkystä saa myös mation keiton. Valmistamalla kyyhky padassa ja siivilöimällä saatu liemi, saadaan keittoon maukas pohja. Kirkkaaseen keittoon liemi kirkastetaan valkuaisilla ja suurutettuun keittoon liemi suurutetaan voi-jauhosuuruksella. Kypsä linnunliha leikataan kuutioiksi ja lisätään esim. juuresten kanssa keiton joukkoon.

Pääruoaksi kyyhky kannattaa joko kypsennetään padassa

Kypsyyssaste ja kastike

■ Kypsälle lihalle tehdään kermanainen kastike ja puolikiypsälle lihalle tumma viinikastike.

Liha ja punaviini

■ Perussääntönä on, että puolikiypsälle lihalle valitaan tanniinista viiniä, koska lihan raa'ahko valkuaisaine kaipaa parkkihappoja. Kypsälle lihalle valitaan kypsää, kehittyntä viiniä, koska parkkihapot dominoisivat kypsää lihaa.

täysin kypsäksi tai sitten paistaa sen rintapalat juuri ennen tarjoamista pannulla voissa. Tällöin sopiva kypsyyssaste on medium, jolloin rinta on vielä kauniin punainen sisältä. Koska koivissa on jänteitä ja huomattavasti enemmän sidekudosta, ne pitää aina tarjota kypsinä. Näin ollen koivet kannattaa kypsennää hyvissä ajoin ennen rintapalan paistamista pannulla.

Koivet voi hyvin paistaa pannulla rangan kanssa ja hauduttaa vedessä kypsäksi juuresten, sipulin, laakerilehden ja valkopippureiden kanssa. Samalla kun ranka antaa liemeen makua, koivet kypsyvät ja liemestä saadaan tehtyä kastikkeen. Koivet voi kypsennää myös esim. hahnenrasvassa pitkään uunissa hauduttamalla. Tällöin niitä kutsutaan kyyhkynkoipiconfitiksi.

Padassa kypsennettäessä talouspaperilla pyyhityt linnut ruskistetaan voissa ja laitetaan pataan. Päälle kaadetaan vettä niin, että linnut puoliksi peittyvät, sekä sipulia, juureksia, porkkana, pasterinakka ja mausteita. Pata peitetään kannella ja lintujen annetaan hautua pikkuhiljaa kypsiksi joko liedellä tai uunissa. Liedellä lämpötila säädetään niin, että vesi poreilee padassa. Uunissa kyyhky kypsennetään 150 °C lämpötilassa. Kypsymisaika riippuu lintujen iästä ja raakakypsytyksestä. Linnun tunnistaa kypsäksi siitä, että sen koipi irtoaa helposti.

Lintujen maksat, sydämet ja kivipiiraat kypsennetään

padassa linnun seurassa ja voidaan kuutioida kastikkeen joukkoon. Maksan voi myös paistaa juuri ennen ruoan tarjoamista ja leikata viipaleiksi linnun rintapalojen päälle. Pääruokiin on syytä varata yksi kyyhky syöjää kohden.

Lisäkkeet

Lisäkkeistä merkittävin on kastike. Perussääntönä voidaan pitää sitä, että kypsälle linnulle valmistetaan kermanainen kastike ja puolikiypsälle ns. tumma viinikastike. Kastikkeen maustamisessa tulee olla varovainen, sillä liika mausteiden käyttö peittää linnun oman maun. Itse laitan riistalintujen kermisiin kastikkeisiin aina pienen nokareen sinihomejuustoa, joka tuntuu korostavan riistan makua.

Tummiin kastikkeisiin voi laittaa punaviiniä tai vaikkapa hieman puna- tai musteherukkahyytelöä. Tummaa kastiketta varten paahda kyyhkyn rangat uunissa ja keitä rangoista, sipulista ja juureksista liemi. Siivilöidyn liemen joukkoon voi lisätä kaupasta ostettua demi-glacekastiketta. Ole kuitenkin tarkka valmiiden kastikkeiden suhteen, osa niistä on jopa pahan makuisia. Valmiista kastikkeista ja kastikepohjista parhaita ovat Puljonki Oy:n kastikkeet ja Via-sarjan kastikkeet.

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

Kyyhky on hieno raaka-aine ja itse maustan sen äärimmäisen yksinkertaisesti, yleensä suolan lisäksi joko valko- tai mustapippurilla. Yrtiksikin yleensä riittää meille kaikille tuttu persilja. Jos haluaa tehdä voimakkaasti maustettua etnistä ruokaa,



Kyyhkyt kynitään nyhtämällä höyhenet varovasti pois, jotta nahka ei pääse rikkoutumaan. (Kuva: Hannu Huttu)

siihen sopii broileri kyyhkyä paremmin!

Ruokajuomat

Paras kyyhkyn kumppani on raikas vesi. Jos haluaa nauttia kyyhkyä oluen kanssa, tulisi oluen olla mieto, jotta se ei peittäisi linnun omaa makua. Luontevin valinta on viini. Helpoin on lähteä alkuruuissa liikkeelle joko miedoista punaviineistä tai keskitäyteläisistä valkoviineistä ja pääruuissa keskitäyteläisistä punaviineistä tai täyte- läisistä valkoviineistä.

Perussääntönä voidaan todeta, että lihan kypsyyssaste ja kastike määräävät viinin kypsyyssasteen. Puolikypsä liha kestää lievää tanniini- suutta ja jopa vaatii sitä. Täysin kypsälle linnulle tanniini- nen viini olisi aivan liian domi- noiva, joten tällöin valinta- na on kypsä viini. Parhaim- millaan viini ja ruoka ovat ta- sapainossa, ja makuyhdistel- mä on miellyttävä. Varminta on aloittaa kokeilut perus- rypäleillä ja siirtyä vasta tiu- kan harjoittelun jälkeen ha- kemaan sitä täydellistä vii- nin, linnun kypsyyssasteen, li- säkkeiden ja mausteiden har- moniaa.

Yhteyttä parantaa myös vii- nistä löytyvien elementtien li- sääminen ruokaan, esimer- kiksi marjaisen Pinot Noirin kastikkeeseen hieman mus- taherukkahyytelöä. Viinin ja ruoan yhteyttä parantavia raaka-aineita ovat sienet, juu- rekset ja sipulit. Myös juusto ja pippurit saattavat heiken- tää liian dominoivaa viiniä sopivasti. Mikäli haluaa pää- tyä samppanjaan, on valinta rosésamppanja, jolloin käy- tetty rypäle tuo kokonaisuus- teen tasapainotavan marjai- suuden.

Eli päättää linnun valmistus- menetelmä sekä kypsyyssas- te ja valitse viini. Tutustu vii- niin ja päättää sen jälkeen li- säkkeet ja mausteet.

Halusin kerran tarjota vä- kisin kohtalaisen tanniinisen Medocin alueen viinin padas- sa kypsennetyn ukkometson kanssa. Tarjosin metson li- säkkeenä perunasoseen, jossa oli soseutettujen kypsien perunoiden lisäksi hieman voita, smetanaa ja paljon mustaleima-koskenlaskijaa. Yhdistelmä oli tasapainoinen ja suussa sulava! ■

Sepelkyyhkyaladoopia ja -mousse



(Kuva: Miira Sipiläinen)

valmista jo päivää ennen tar- joamista

2	kpl	sepelkyyhkyä
1	rkl	voita
2	kpl	keltasipulia
1	kpl	porkkana
1/2	kpl	palsternakkaa
1	kpl	laakerinlehti
1/2	tl	valkopippureita

mousse

2	rkl	voita
2	rkl	jauhoja
2	kpl	liivatelehteä
1	dl	kuohukermaa
		suolaa

aladoopia

2	kpl	varsisellerin vartta
3	rkl	tuoretta kirvellä hie- nonnettuna
3	rkl	tuoretta persiljaa hienonnettuna
2	rkl	tuoretta ruohosipu- lia hienonnettuna
5	kpl	liivatelehteä
		suolaa

Ruskista linnut ja niiden maksa, sydän ja kivipiira vois- sa ja laita pataan. Lisää vettä 6–7 dl sekä kuoritut ja paloitel- lut sipulit ja juurekset sekä mausteet. Peitä kannella ja kypsennä linnut täysin kypsik- si, eli niiden iästä riippuen noin tunnin-puolitoista tuntia. Nosta linnut ja sisäelimet jäähty- mään ja siivilöi liemi. Keitä lien- tää kokoon kunnes sitä on jäljel- lä puoli litraa. Liemestä 2 dl tarvitaan mousseen ja 3 dl ala- dooppiin. Poista jäähtyneistä lin- nuista kaikki lihat.

Laita 2 liivatelehteä likoa- maan kylmään veteen. Sulata voi kattilassa ja lisää joukkoon jauhot. Sekoita hyvin ja kaada kattilaan 2 dl lientä. Sekoita kastike tasaiseksi ja keitä kun- nes se sakenee. Lisää jouk- koon suolaa ja liotetut liivate- lehdet. Paloittele puolet lihois- ta ja sisäelimistä sekä kastike tehosekoittimeen. Jauha seos tasaiseksi. Tarkista maku ja lisää siihen tarvittaessa suo- laa ja pippuria. Kun seos on täysin jäähtynyt, sekoita varo- vasti sen joukkoon kiinteäksi vaahdoksi vatkattu kerma.

Kaada seos vuo- kaan, peitä kelmul- la ja laita jääkaap- piin hyytymään.

Laita 5 liivatelehteä likoamaan kyl- mään veteen. Leik- kaa varsiselleri n. 1/2 cm:n kuutioiksi. Leikkaa linnunliha samankokoisiksi kuutioiksi. Kiehauta varsisellerikuutiot vedessä ja valuta hyvin. Ne saavat jäädä rapsakoiksi. Kaada 3 dl lientä kattilaan ja kuumen-

na kiehuvaiksi. Mausta suolal- la ja lisää kattilaan liotetut lii- vatelehdet, linnunliha ja varsi- selleri. Jäähdytä huoneenläm- pöiseksi ja lisää sen jälkeen seokseen tuoreytit. Kaada pit- känmalliseen vuokaan, peitä kelmulla ja anna hyytyä jää- kaapissa.

Seuraavana päivänä kumoa hyytelö vuoasta ja leikkaa se viipaleiksi. Aseta viipaleet lau- tasille. Kasta lusikka kuumaan veteen ja ota moussesta kuu- la, jonka asetat viipaleen pääl- le tai viereen. Koristele yrteillä.

Valitsin tälle alkuruoalle raik- kaan uusiseelantilaisen valko- viinin *Villa Maria Cellar Selec- tion Viognierin* vuodelta 2008. Siihen on käytetty Viognier-ry- päleitä ja sen tuoksu on aro- maattinen ja täynnä persikkaa ja aprikoosia. Ihastuin viinin maussa sen pitkään täyteläi- seen ja hyvin runsaaseen ma- kuun. Maussa kaunis tammi ja eksoottiset hedelmät sopivat hyvin kyyhkyn kumppaniksi.

Paistettua sepelekyhkyrintaa ja palsternakka- sosetta



(Kuva: Miira Sipiläinen)

6	kpl	sepelkyyhkyä
100	g	voita
2	kpl	sipulia
4	kpl	porkkanaa
3	kpl	palsternakkaa
2	kpl	laakerinlehteä
1/2	tl	valkopippureita
3	kpl	persiljanoksaa
3	dl	maitoa

200	g	tuoreita vihreitä papuja
2	dl	punaviiniä
		suolaa
		valkopippuria

Leikkaa kyyhkyistä irti niiden rintapalat. Irrota myös koi- vet. Ruskista 1 rkl voissa koi- vet, sydämet, kiivipiirat ja ran- gat pannulla voissa. Laita kaikki kattilaan ja kaada päälle kyl- mää vettä niin, että rangat pei- tyvät. Kuumenna vesi hitaasti kiehuvaiksi ja poista pinnalle nouseva vaahto. Kuori sipulit ja juurekset. Leikkaa sipulit, yksi selleri ja 2 porkkanaa vii- paleiksi ja paahda ne molem- min puolin tumman ruskeiksi 200 °C uunissa.

Lisää paahdetut juurekset ja mausteet kattilaan ja jatka lie- men keittämistä kolmisen tun- tia. Liemi saa kiehua hyvin hil- jaa poreillen. Siivilöi liemi ja ota talteen koiwet ja sisäeli- met. Kuutioi sisäelimet. Lisää liemeen viini ja keitä kokoon kunnes jäljellä on kolmisen desilitraa lientä. Mausta pip- purilla ja suolalla ja sekoita kastikkeeseen 1 rkl voita juuri ennen kastikkeen tarjoamista. Lisää tällöin kastikkeeseen myös kuutioidut sisäelimet.

Kuutioi loput porkkanat ja leikkaa pavuista pois päät. Leikkaa pavut patkiksi. Leik- kaa loppu palsternakka paloiksi ja laita kattilaan maidon kans- sa. Keitä niin kypsäksi, että rakenne alkaa hajota. Kaada maito pois. Laita palsternakka tehosekoittimeen, lisää jouk- koon 50 g voita ja suola ja jauha soseeksi. Keitä porkka- nakuutiot ja papupalat suolalla maustetussa ve- dessä.

Anna 2 rkl voita ruskistua pannulla. Laita kyyhkynrintat kypsymään nahka- puoli alaspäin. Käännä 10 sekunnin kuluttua ja ripotele päälle suolaa ja val- kopippuria. Nosta pannu pois liedeltä ja laita pannulle myös maksat. Leik- kaa maksat viipa- leiksi. Kuumenna koiwet kastikkeessa. Nosta 2 rintaa ja 2 koipea jokaiselle lau- taselle. Laita palster- nakkasosetta ja porkkana-papuse- osta rintojen viereen.

Kaada kastiketta lautasille ja koristele maksaviipaleilla.

Tämä puolikypsä kyyhkyn- rintaa kaipaa hienoista tanniini- suutta, jota löysin itselleni jo aiemmin hyvin tutusta ranska- laisesta Saint-Estèphen -alu- een *Heritage de Le Boscq'ista* vuodelta 2006. Viinissä on 60

% Merlota, 26 % Cabernet Sauvignonia, 10 % Petit Verdot ja 4 % Cabernet Francina. Viinissä on runsaasti kypsää hedelmää, kirsikkaa ja lakritsia. Viinin tanniinit sopivat pehmeytensä vuoksi miedolle kyyhkylle hyvin kumppaniksi. Ruoan palsternakkasose täydentää harmoniaa. Jos viini on mielestäsi liian tiukka, dekanatoi eli tuuleta se, jolloin saat sen hieman kehittymään lisää.

Reseptit ohjeista 6 annosta

Sepelkyyhkyä taikinakuoressa



(Kuva: Miira Sipiläinen)

- | | | |
|-------|-----|--------------------------------------|
| 4 | kpl | sepekyyhkyä |
| 50 | g | voita |
| 4 | kpl | sipulia |
| 1 | kpl | porkkanaa |
| 1/2 | kpl | palsternakkaa |
| 2 | kpl | laakerinlehteä |
| 1/2 | tl | valkopippureita |
| 3 | kpl | persiljanoksaa |
| 200 | g | tummiä kivettömiä viinirypäleitä |
| 200 | g | tuoreita herkkusieniä |
| 1/2 | dl | jauhoja |
| 1 | rkl | sinihomejuustoa suolaa |
| 1 | kpl | valkopippuria |
| 500 | g | kananmuna |
| 500 | g | valmista lehtitaikinaa (voitaikinaa) |
| 3 | dl | punaherukoita |
| 1 1/2 | dl | sokeria |

Laita herukat ja sokeri kattilaan. Kaada päälle pari lusikallista vettä. Anna levätä pari tuntia ja keitä sitten kattilassa hiljalleen n. 20 minuuttia. Jäähdytä kylmäksi.

Ruskista kyyhkyt ja niiden maksat, sydämet ja kiivipiirat pannulla 1 rkl voissa. Laita ne pataan ja lisää joukkoon vettä ja kuori vaahto. Kuori sipulit ja juurekset. Paloittele kaksi sipulia ja kaikki juurekset ja lisää ne mausteiden kanssa pataan. Peitä kannella ja kypsennä noin tunti puolitoista, eli kunnes linnut ovat kypsä. Tällöin niiden jalat irtoavat helposti rangasta. Nosta linnut jäähtymään ja siivilöi liemi. Kun linnut ovat jäähtyneet irrota kaikki lihat rangoista. Viipaloi rinnat ja leikkaa muut lihat paloiksi.

Keitä lientä kokoon kunnes jäljellä on noin 4 dl. Sulata 30 g voita kattilassa ja lisää jouk-

koon 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.

Leikkaa viinirypäleet puoliksi. Hienonna loput kaksi sipulia ja leikkaa herkkusienet viipaleiksi. Ruskista sipuli ja sieniviipaleet pannulla voissa. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuumenna kiertoilmuuni 210 °C tai tavallinen uuni 220 °C. Voit koota ruokalajin joko yhteen uuninkestävään vuokaan tai sitten annoskuuluihin. Laita alimmaisiksi sipuli-sieniseos ja sen päälle rypälepuolikkaat. Nosta päälle linnunliha ja kuutioidut sisäelimet, ja kaada lopuksi kaiken päälle kastike. Kauli taikina joko kuudeksi annoskylhon peittäväksi levyksi tai sitten yhdeksi suuremmaksi. Nosta kylhon tai kulhojen päälle ja taita reunojen yli. Painele hyvin kiinni. Voitele vatkatulla kananmunalla. Aseta kylhot uunin alimmalle tasolle ja kypsennä kunnes taikina on saanut kauniin ruskean värin eli noin 25 minuuttia. Tarjoa punaherukkahillon kanssa.

Viinivalinnassa lähdin liikkeelle rypäleestä ja päädyin takuuvarmaan Pinot Noiriin. Halusin kuitenkin pois Euroopasta ja valitsin samaisen uuseelantilaisen tuottajan kuin alkuruoallekin. *Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir 2007* on loistava yhdistelmä kypsän kyyhkyn ja kermaisen kastikkeen kanssa. Viinin tummat kypsät hedelmät ja marjaisuus sopivat linnulle ja happorakenne kermalla paranneltulle kastikkeelle. Kaataisin viinin isomahaiseen karahviin, jotta se saataisiin jopa hivenen lisää kesytettyä.

Kaikki mainitut viinit löytyvät Alkon valikoimasta.



Ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila laatii Jahti-lehden uuteen Riistakoulu-sarjaan kattavan riistaruoaka-osuuden. Hän kirjoittaa kunkin riistalajin käsittelystä ja tarjoaa ohjeet ja reseptit riista-aterian valmistajalle unohtamatta lisukkeita ja ruokajuomia. (Kuva: Miira Sipiläinen)

ANNA TUHTI

Riistaruoalien ammattilainen

■ JAHTI-lehden uuden riistaruoakalstan pitäjä on todellinen hyvän ruuan asiantuntija, ruokakulttuuriasiamiehenä työskentelevä Jaakko Nuutila.

Nuutila on koulutukseltaan keittiömestari ja elintarviketieteiden maisteri, jolla on opettajan pätevyys ja muun muassa kansainvälinen keittiömestariutkinto ja tuomari-passi. Hän on mukana hyvin monissa ruokaan liittyvissä luottamustehtävissä. Pitkän ansioluettelon oheen kuuluu myös suoritettu metsästäjäutkinto.

Riistaruuat ovat lähellä Jaakon sydäntä.

– Isäni oli innokas metsämies, joten kaikenlaista riistaa oli aina saatavilla lapsuudenkodissani, Jaakko Nuutila kertoo metsästäystaustastaan.

– Meillä oli tarkka työjako; hän metsästi ja minä valmistin. Hän hoiti oman osansa niin hyvin, etten uskaltanut lähteä pätevyitymään metsästäjänä, kuin vasta hänen kuolemansa jälkeen. Näin ollen valitsin aluksi keittiömestarin uran. Riistaeläinten tunteminen ja kunnioittaminen on pohjana sille, että niistä onnistuu valmistamaan maukasta ruokaa.

Jaakko on toiminut keittö- ja ravintolapäällikön toimien lisäksi pitkään Haaga-Helian ammattikorkeakoulun lehtorina ja koulutusohjelmajohtajana, jossa hän on ollut luomassa Suomeen ammattikorkeakoulutaisoista keittiömestari-koulutusta. Hän on myös Rotisseurs-järjestön kansainvälisen hallituksen jäsen, matkustellut kymmenissä maissa ja asunut muun muassa Ranskassa ja Namibiassa. Uusimassa työssään MTK:n ruokakulttuuriasiamiehenä hän toimii ruuan arvostuksen lisäämisen ja ruokakulttuurin kehittämissä parissa. Jaakko on kirjoittanut useita ruokaihaisia kirjoja ja artikkeleita.

– Jahti-lehden riistaruoakalstalla tullaan tarjoamaan lukijoille perustietopaketti aina eri riistaeläimestä, sen pyytämisestä, käsittelystä metsässä ja kotikeittiössä sekä valmistamisesta ruoaksi. Ohjeita on niin arkisiin kuin juhla-aterioihin, kertoo Jaakko.

– Ruokiin valitaan niiden luonnetta onnistuneesti tukevat juomat, jolloin kokonaisuus on mahdollisimman paljon riistaeläimen luonnetta esille tuovaa ja kunnioittavaa. Riista näyttelee pääosaa, eikä sen makua pyritä peittelemään. Oma osuuteni artikkelisarjasta alkaa aina kun riista tuodaan metsästä kotiin.

43-vuotias Jaakko asuu Espoossa. Hän on naimisissa ja neljän lapsen isä. Kiireinen työ vaatii vastapainoksi luonnossa liikkumisen, mikä on omiaan auttamaan palautumisessa ja jaksamisessa. Jaakkoon voit tutustua lisää hänen kotisivuillaan www.jaakkonuutila.fi