



(Kuva: Jaakko Ruola)

# 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 arkiruusta juhlaherkkuihin.

## **Tällä kertaa esittelyssä on valkohäntäpeura**

Suomalainen riista on puhdasta, kotimaista ja luonnonmukaista ruokaa. Par-

haimmillaan se on myös ympäristöystävällisesti hankittua lähiruokaa – nämä seikat ovat arvossaan nykypäivän keskustelussa. Suomalaiseen metsästyskulttuuriin kuuluu riistan hyödyntäminen, mistä voimme olla aidosti ylpeitä, ja siksi riistaa syödään meillä niin arkena kuin juhlassakin.

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

Kerää Jahti-lehden riistaruoikasarja talteen ja nauti suomalaisesta riistasta!



# Valkohäntäpeura rikastuttaa riistanhoitokulttuuriamme

**Valkohäntäpeura on amerikkansuomalaisten lahja synnyinmaalleen. Lounaiseen Suomeen painottuneesta valkohäntäpeurasta on tullut reilussa 70 vuodessa koko maan mittakaavassa merkittävä ja arvostettu riistaeläin.**

MARKKU LAULUMAA

YLI 70 vuotta sitten Pohjois-Amerikassa asuneet suomalaiset siirtolaiset halusivat rikastuttaa köyhän Suomen riistavaroja valkohäntäpeuralahjoituksella. Näistä Amerikasta tulleista muutamasta valkohännästä sai alkunsa Suomen pian kahdeksankymmenvuotinen peurahistoria. Lahjoitusosoitautui menestystarinaksi, sillä laji juurtui hämmästyttävän tehokkaasti suomalaisen luontoon.

Lahjoituksessa Suomeen siirrettiin valkohäntäpeuran alalajien suurimpiin kuuluvia eläimiä, joiden paino voi nousta reilusti yli sataan kiloon. Urokset ovat naaraita suurempia. Vain uroksilla on sarvet, jotka putoavat alkutalvella kiiman jälkeen ja kas-

vavat ennen syksyä uudelleen. Malliltaan sarvet ovat niin sanotut tulppaanisarvet, jotka kaartuvat voimakkaasti eteenpäin. Peurojen väriyty vaihtelee kesän punertavasta karvasta talven harmaampaan ulkonäköön.

## Levinneisyys painottuu etelään

Vuonna 1934 Pohjois-Amerikasta saapuneiden peurojen jälkeläisiä elää Suomessa nykyään jo yli 30 000 yksilöä. Ennen metsästyskautta lukema on lähes tuplaten suurempi.

Parhaiten valkohäntäpeurat ovat juurtuneet Varsinais-Suomeen, Satakuntaan, Länsi-Uudellemaalle ja Hämeeseen. Kuitenkin nykyään yk-

sittäisiä peuroja tavataan jo Pohjois-Savo ja Oulun seutu myöten. Leudontuneet talvet ovat epäilemättä auttaneet pohjoisinta peura-asutusta. Toisaalta sinne jo aiemmin kotiutuneiden metsäkauriiden ruokinnasta on ollut apua valkohännälle.

Valkohäntäpeurakanta on kuitenkin edelleen alueellisesti hyvin erilainen. Maasto- ja ilmasto-olosuhteiltaan samantyyppisillä alueilla on aivan erilaisia peurakantoja, esimerkkinä vaikkapa Etelä- ja Pohjois-Satakunta, sekä Länsi- ja Itä-Uusimaa. Etelä-Satakunnassa on alueita, joissa peuroja tulee liikenteen sekaan harmillisen paljon, kun taas Pohjois-Satakunnassa saa peuranjälkeä etsiä. Sama tilanne on Länsi-

Uudellamaalla, jossa valkohäntäpeurakanta kasvaa ja voi hyvin, kun taas Itä-Uudellamaalla peurankaadot ovat yhä harvassa.

Vaikka kantojen kokoon on monia eri selittäjiä, valkohäntäpeuran tapaisen nisäkäslajin määrään on helppo vaikuttaa luodilla. Liian innokkaalla ja liikaa aikuisiin eläimiin kohdistuneella metsästyksellä kantojen kasvu on monin paikoin estetty.

Vastaavasti tiheän peurakan alueille sattuu kovin paljon peurakolareita, ja suuri ongelma on kannan pahasti vinoutunut rakenne. Kolmevuotias peurapukki on jo harvinaisuus, ja kunnollisista trofeista voidaan vain haaveilla. Nykyisin nuorta kahdeksanpiikkistä pidetään isona pukina. Metsästyselämyksenä kultamitalipukin ja pienen vasan kaatoa ei kannata edes verrata.

Nykyisenlainen metsäs-



Valkohäntäpeura on painottunut eteläiseen Suomeen, mutta silti se on lihakiloissa mitattuna maan toiseksi tärkein riistaeläin hirven jälkeen. (Kuva: Jaakko Ruola)

# metsästys- ja

tystyyli ei ole peurakannalle edullinen. Nuoret urokset pääsevät ”paremman puutteessa” pukille, mikä saattaa heikentää peurakannan geeniperimää. Edullisempaa peurakannalle olisi, että lisääntymään päässeet pukat olisivat ennättäneet käydä muutaman vuoden luonnon ankaraa koulua. Silloin vain vahvimmat mahtipukit pääsivät lisääntymään nuorten pukien joutuessa kasvattamaan kokoaan tulevien vuosien koitoksia varten.

## Monipuolista peuranhoitoa

Riistanhoito peura-alueilla on voimakasta eri muodoissaan, vaikka talviruokintaa tehdään osin myös käyttäsjahdin tehostamiseksi. Talvisin ruokintapaikoille viedään viljaa,

omenaa, porkkanaa, juurikkaita, perunoita, heinää, säilörehua ja niin edelleen.

Talviruokinta tulee aina aloittaa hyvissä ajoin syksyllä, eikä ruokinnan lopettaminen jahtikauden päättyessä ole järkevää eikä eettisesti hyväksyttävää. Tärkeää on pitää peurat ruuan äärellä läpi ankarimman talven. Näin ne säilyvät yli talven paremmissa kunnossa, jolloin myös lisääntyminen on tehokkaampaa.

On tärkeää muistaa, että hyvällä ruokintapisteiden valinnalla voidaan peuroja ohjata pois vilkkaiden valtateiden varsilta, jolloin myös peurakolarit vähenevät.

Peurat vierailevat mielusti myös riistapelloissa. Niihin kylvetään muun muassa juurikkaita, kauraa, rehurapsia ja -kaalia. Suolakivet kuulu-

Amerikansuomalaiset lahjoittivat valkohäntäpeuran – uuden kotimaansa kauneimman riistaeläimen – Suomen Metsästäjäliitolle vuonna 1934.

Lahjoituksesta kertova alkuperäinen taulu on edelleen nähtävillä Metsästäjäliiton keskuksimistossa. (Kuva: Jaakko Ruola)

vat myös riistanhoitajan repertuaariin.

## Vaihtelua suomalaiseen metsästykseseen

Vaikka peuranlihasta ei päästä nauttimaan koko maassa, on valkohäntä kuitenkin merkittävä riistaeläin, joka tarjoaa erilaisia metsästyselämyksiä läpi syksyn ja alkutalven. On selvää, että valkohäntäpeuralla on melkoinen vaikutus suomalaisen metsästyskulttuurin monipuolistajana.

Toisaalta valkohäntäpeuran kannanhoidosta saatujen kokemusten auttamana suomalaisen metsästäjän oli helpompaa ottaa metsäkauris vas-

taan. Kauriskannan hoito ja metsästyksen suunnittelu onkin toteutettu parhaiten juuri valkohäntäalueilla. Perinteisen peurakannan ulkopuolella kauriiden verotus painottuu – hämmästyttävää kyllä – aikuisiin pukkeihin ja naaraisiin. Tuottavan kannan verotus onkin tyrehdyttänyt kauriskannan kasvun monilla alueilla.

Eikä kiinnostus valkohäntäpeuraan rajoitu pelkästään Suomeen. Ruotsalaisten metsästäjien silmät loistavat puhuttaessa valkohännistä. Aika näyttää leviääkö valkohäntäpeura myös Ruotsiin. Ainakin metsästäjät siellä tuntuvat odottavan sitä päivää innokkaasti.

## Monipuoliset metsästystavat

Valkohäntäpeuran metsästystapoja on runsaasti. Kytäämistä harrastetaan lähinnä ruokailu- ja ruokintapaikojen tai kulkureittien lähettyvillä odottaen. Usein kytäyspaikkana on maanpinnan yläpuolella oleva torni tai muu rakennelma. Tällä tavoin estetään peuroja huomaamasta ihmisen tuoksua. Kyttäminen on suosittu metsästyksen menetelmä, jossa laukaus voidaan ampua harkiten ja hyvää tukea apuna käyttäen. Myös eläinten yksilöllinen tunnistaminen ja valikointi on usein helppoa.

Valkohäntäpeurajahdissa käytettäviin luotiaseisiin valitaan usein sellaisia kaliibeereita, joilla saadaan luodille suora lentorata. Niillä voidaan tarvittaessa ampua tarkasti myös pitkälle matkalle. Kyttäämistä auttaa hyvä, valovoimainen ja isolla suurennuksella varustettu kiikaritähän sekä katselukiikarit.

Kyttäämistä helpottamaan on syntynyt laaja kyttäyskoppien ja tornien verkosto, joista ammutaan ylivoimaisesti suurin osa valkohäntäpeura-saaliista. Kyttäyspaikka perustetaan normaalisti joko riistapellon tai ruokintapaikan viereen.

Kytäysjahtia helpottaa lumipeite, joka antaa lisää valoa maisemaan. Näin ollen monet peurat kokevat matkansa pään vasta talvella, peurajahdin loppusuoralla.

Valkohäntäpeura aiheuttaa suurikokoisena ja liikkuvana eläimenä merkittävästi liikenneonnettomuuksia etenkin syksyn ja alkutalven hämärtyessä.  
(Kuva: Jaakko Ruola)



Kuitenkin peurankyttäys onnistuu, ja on varsin mielekäs-tä, jo syksyn lämpiminä iltoina.

Peurajahdin aikaistamiselle on monta hyvää perustetta, joista liikenneonnettomuuksien vähentäminen ei ole aivan vähäisin. Syksyisiltä pelloilta voidaan valikoida saaliiksi ylivuotisia vasattomia peuranaaraita ja huonon sarviaineksen omaavia pikkupukkeja – eläimiä jotka aiheuttavat paljon kolareita ja ovat kannanhoidollisesti parhaita poistettavia.

Aktiivisempi metsästysmuoto on hiipiminen, jossa pyritään kulkemaan normaalisti vastatuuleen peurojen huomaamatta ja havaitse-

maan eläimet maastossa. Seuraavaksi on edessä jännittävä lähestyminen, jonka metsästäjä toivoo johtavan sopivaan paikkaan kaatolaukauksen suorittamista varten. Apuna hiivintämetsästyksessä ovat hyvät kiikarit sekä esimerkiksi kolmijalkainen ampumatuki. Hiivintäjahtiin parhaita paikkoja ovat pellot, niityt ja hakkuuaukeat.

Seuruejahdit tehdään ajo-keijumetsästyksenä tai ajavien tai karkottavien koirien avulla. Näissä yhdistävänä tekijänä on erillinen passitus, johon peurat pyritään joko ihmisvoimin tai koirien avulla saamaan.

Karkottavina koirina voidaan käyttää mitä tahansa

asiaan koulutettua koiraa. Usein rotuina on erilaisia spanieleja, terrierejä, noutajia tai seisojia. Metsästys karkottavilla koirilla on tehokasta esimerkiksi peltovaltaisten alueiden pienissä metsäsarekkeissa. Jahdeissa on monesti useita karkottavia koiria ja runsaasti passimiehiä. Aseina käytetään kiväärejä, haulikoita ja niiden yhdistelmiä.

Ajavalla koiralla tapahtuva metsästys tapahtuu käytännössä ainoastaan mäyräkoirilla. Koirien käyttöä rajoittaa ajaville koirille asetettu 28 senttimetrin maksimiskäkorkeuden sääntö, joka jättää likipitään ainoaksi ajavaksi koiraroduksi erilaiset mäyräkoirat. Säkäkorkeuden

rajaus on nähty tarpeelliseksi, sillä nopeammat koirat voivat – varsinkin paksun lumipeitteen aikana – saada eläimet näännyksiin tai ottaa ne jopa kiinni.

Ajavalla koiralla metsästys on rauhallisempaa kuin karkottavilla koirilla tapahtuva jahti. Se sopii vaikka vain yhdelle metsästäjälle ja suuremmille metsäalueille, vaikei metsästys useinkaan ole kovin tuottoisaa tällä tavoin. Hitaasti ajava matalajalkainen koira antaa peuralle mahdollisuuden rauhalliseen etene-miseen. Usein koira onkin aivan lähellä ajettavaa, joka välillä pysähtelee ja suorastan odottaa koiraa tulevaksi.

Mäyräkoirajahdit kasvat-

## Valkohäntäpeura, vitsvanshjort, white-tailed deer *Odocoileus virginianus*

- Levinneisyys Suomessa: Etelä- ja Länsi-Suomi
- Talvikanta: 32 000 yksilöä
- Saalis: 25 000 yksilöä
- Ulkonäkö: väritys kesällä punertava, talvella harmaa, noin 25 senttimetriä pitkä häntä, joka pystyssä ollessaan valkoinen
- Elopaino: 70–130 kg
- Korkeus: 90–105 cm
- Pituus: 150–180 cm
- Lisääntyminen: kiima loka-marraskuussa, keskimäärin 2 (1–3) vasaa, sukukypsä 1,5-vuotiaana



Usein valkohäntäpeuraa varten tehdään erinomaisen tarmokkaasti riistanhoitotyötä. Samoista riistanhoitotoimenpiteistä hyötyvät monet muutkin riistaeläimet. (Kuva: Jaakko Ruola)

tavat jatkuvasti suositaan, vaikka suurin osa peurasaaliista kaatuu edelleen kyttämällä. Mäyräkoirajahtien etuna on sosiaalisuus – jahtiin voidaan mennä porukalla päivänvalossa, eikä tarvitse nököttää yksin tuntikausia pimeässä kopissa.

Peuroja metsästetään myös houkuttelemalla erilaisin hajustein ja äänin. Houkuttelu perustuu pääosin kiimaan, ja se onnistuu parhaiten kiima-aikana. Tämän mielenkiintoisen lajin taitajat saavat saalista, mutta kokonaisuudessaan houkuttelemalla ammuttujen osuus on yhä pieni.

### Kannanhoito ja verotusmallit

Valkohäntäpeuran kannanhoidossa ja metsästyksessä käytetään normaalisti pääpiirteiltään kahta erilaista verotusmallia. Trofeemallisissa pyritään tuottamaan mahdollisimman paljon hyviä sarvit-



Suomessa valkohäntäpeuroja verotetaan selvästi lihan tuotantomallin mukaan. Kannassa on paljon naaraita, ja verotettavaa uutta polvea on joka vuosi paljon. Trofeet vain jäävät vähemmälle. (Kuva: Jaakko Ruola)

### Verotusmallit

■ VALKOHÄNTÄPEURAN verotuksen pitäisi aina perustua kahteen asiaan: kannan nykyinen koko ja rakenne sekä tavoitekanta.

Kun tiedetään montako eläintä metsästysalueella elää ja mikä niiden tuotantopotentiaali on, voidaan laskea seuraavan syksyn kanta. Tästä potentiaalisesta kannasta vähennetään hävikki, eli lähinnä petojen ja liikenteen tappamat eläimet. Tämä luku on se, josta voidaan metsästää jokin tietty osa ja tietyntylaisia eläimiä.

Jos tavoitteena on kasvattaa kantaa, pitää mahdollisen verotuksen olla maltillista ja kohdistua nuoriin eläimiin. Kun lihan tuotto halutaan pitää suurena, mutta talvikanta pieneenä, ammutaan vassoja ja uroksia. Jos taas halutaan terve kannan rakenne ja metsästysselämyksiä trofineen, pitää eläinten ikää nostaa.

Trofeemallin verotuksessa ammutaan naarasvasoja, kun taas uroksista valikoidaan huonoimpia pois toisena syksynään. Aikuisverotus pidetään maltillisena ja molempia sukupuolia ammutaan kutakuinkin yhtä paljon.

## Peura vai kauris?

■ SUOMEN nisäkäsanimistötoimikunta on nimennyt uudelleen tai antanut suomenkielisen nimen kaikille maailman nisäkkäille, kaikkiaan 4 629 lajille. Tämän itsenäisesti toimivan ryhmän suurin työ on ollut antaa suomenkielinen nimi niille lajeille, joilla sitä ei aiemmin ole ollut. Samalla komitea päivitti osan olemassa olevista nisäkäsanimistä.

Komitea ehdotti valkohäntäpeuralle ja usealle muulle lajille uutta nimeä. Valkohäntäpeuraa esitetään valkohäntäkauriiksi. Nimistötoimikunnan mukaan kauris on ekologisesti oikeampi nimi valkohännälle kuin peura.

Metsästyslaki tuntee edelleen vain valkohäntäpeuran, ja sekaannuksia varmasti aiheutuu. Metsästäjäliiton kanta on se, että niin kauan kuin laki tuntee eläimen peurana, on metsästäjienkin tunnettava nimi valkohäntäpeurana. Aika näyttää kumpi nimistä jää elämään kansan suuhun ja lakikiemuroihin.

rofeita, lihanuottomallissa tavoitteena on tuottaa mahdollisimman suuri saalismäärä suhteessa metsästyksen jälkeiseen kannan kokoon.

### Trofeemalli:

Ammutuista vassoista noin kaksi kolmasosaa on naaraita, kun taas toista syksyään elävistä eläimistä poimitaan pois lähinnä pukkeja, joilla on huono sarviaines. Tätä vanhempia eläimiä verotetaan säästeliäästi ja tasapuolisesti. Vasaverotus jää noin 25 prosenttiin.

### Lihantuottomalli:

Lihantuotantomallissa vasso-

ja ammutaan sukupuoleen katsomatta runsaasti, ja uroksia verotetaan jokaisessa aikuisikäryhmässä enemmän kuin naaraita. Tällainen malli mahdollistaa mahdollisimman suuren vasatuoton ja vähentää urosten määrää kokonaiskannassa.

Suomalaisen valkohäntäpeurakannan verotus on hyvä esimerkki äärimmillen viedyistä lihanuottomallista, jossa kanta on naarasvoittoinen ja urosten keski-ikä on selvästi naaraita pienempi. Lihantuotantomallissa mahdollisimman pienellä talvikannalla, ja siitä koituvilla pienillä ongelmilla esimerkiksi liikenteelle ja metsätaloudelle, saadaan suuri lihatuotto.

Kiima-aikaan maukain liha saadaan naaraista ja nuorista yksilöistä, joiden lihassa ei ole niin paljon myskiä kuin vanhemmilla uroksilla. (Kuva: Jaakko Ruola)



# Valkohäntäpeuraa pöytään



**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.  
Jaakko Nuutilan  
ruokamaailmaan  
voit tutustua sivuilla  
[www.jaakkonuutila.fi](http://www.jaakkonuutila.fi)**

JAAKKO NUUTILA

**V**ALKOHÄNTÄPEURA on mainio raaka-aine. Eläimessä on, kuten hirvessä ja kauriissakin, sekä mureampia arvo-osia että pidemmän kypsytynsä vaativia tai jauhelihaiksi päätyviä ruhonosia. Peurasta on moneksi – siinä on siis muutakin kuin fileitä ja jauhelihaa.

Lihan reitti metsästä ruokapöytään on monivaiheinen, ja hyvän lopputuloksen takaa asiantuntijuus niin osu- malaukauksen, paloittelun, raakakypsytynsä kuin valmistuksen suhteen.

## Suolista ja jäähdytä nopeasti

Jos pääsee valitsemaan saaliin, niin kiima-aikana kannattaa suosia vasoja, naaraita ja nuoria uroksia, joiden liha ei ole aivan niin myskistä kuin vanhempien urosten. Tavoit-

teena on pisto-osuma, mutta jos eläin on saanut pötsi- tai suolisto-osuman on se suolistettava tavallistakin nopeammin.

Ennen suolistamista on eläimen veri pyrittävä laskemaan pois mahdollisimman tarkkaan, sillä se parantaa lihan säilymistä. Verta voi ottaa talteen verilettuja varten. Laita suolaa kulhon pohjalle ja vatkaa veri siinä kylmäksi.

Suolistettaessa tulee maksa, sydän, munuaiset ja kivekset ottaa talteen. Suolistettu eläin tulee jäähdyttää mahdollisimman pian. Eläin kannattaa riiputtaa nahka päällä, sillä muuten haihtumisesta johtuva painohäviö saattaa olla jopa 15 prosenttia. Levitä rintalasta auki palkan avulla, jotta ruho pääsee hyvin tuulettumaan riiputuksen aikana. Pieniä ruhoja ei pitäisi riiputtaa nahka pääl-

lä 1–2 vuorokautta eikä isoja 2–4 vuorokautta pidempään. Lämpimällä säällä liha mureutuu nopeammin, mutta pilaantuu hyvin helposti.

Myytäväksi tarkoitettu eläin on tarkastettava. Tarkastuksen suorittaa eläinlääkäri.

## Nylkeminen ja paloittelu

Nylje riiputettu ruho ja paloittelu lihat. Muista ottaa myös maukkaat poskilihat talteen. Poista ruhosta kaikki näkyvä kova, talimainen rasva. Se antaa ruokiin liian voimakkaan maun.

Kunnon hygieniä on äärimmäisen tärkeä asia. Pidä veitset, laudat ja myös itsesi puhtaana. Käytä mielellään kumihanskoja ja desinfioi välineet. Tarvitset luusahan, muovisen leikkuulaudan, nylkemisveitsen, teräväkärkisen paloitteluveitsen, teroituspuiikon ja kumilastan leikkuulaudan pitämiseen puhtaana. Jos paloittelit usein hirvieläimiä, hanki itsellesi kunnon suojaesiliina ja viiltosuojakäsineet.

Tutustu eläimen anatomiaan, jotta et vahingoita lihaksia. Suolistamisen yhteydessä on moni sisäfilee saatu leikattua rikki. Poista kaikki osumasta rikkoutunut verinen liha. Hirvieläinten paloittelusta on ystävänä Jaakko Kolmonen kirjoittanut todella seikkaperäisen kirjan nimeltä Hirvieläinten teurastus ja teurastuspäivän herkut (2006, Patakolmonen ky).

Jos käytössäsi on vakuumikone, ei eläintä tarvitse riiputtaa, vaan sen voi heti nylkemisen jälkeen paloittella. Pakkaa lihat vakuumpusseihin ja raakakypsytystä sisäfileitä ja pieniä ulkofileitä 2–3 päivää, suuria ulkofileitä, paah-to- ja sisäpaisteja 4–5 päivää ja ulko- pyörö- ja lapapaisteja 7–8 päivän ajan 0 – +2 asteen lämpötilassa ennen niiden pakastamista.

Nimeä kaikki palat selkeästi ennen niiden pakastamista. Jos eläin on stressaantunut ja juossut rankassa ajometsästyksessä tervalihaksi, ei sen lihoista ole juuri muuhun kuin jauhelihaksi. Stressiliha on tummaa, mautonta eikä se tahdo mureu-

## Lihanleikkaajan perusvälineet

- luusaha
- nylkemisveitsi
- teräväkärkinen paloitteluveitsi
- teroituspuiikko
- muovinen iso leikkuulauta
- kumilasta
- kertakäyttöhansikkaita
- kertakäyttöesiliinoja
- päähine
- desinfiointiainetta
- pakkausmateriaalia

### Lisävarusteina

- teräsverkkoesiliina, vartalon suojus
- teräsverkkokäsineet
- puuvillahansikkaita
- lihamyly
- vakuumikone

tua millään.

## Peurasta on moneksi

Hirvieläimen valmistaminen ruoaksi ei poikkea juuri lainkaan nautan tai lampaan valmistamisesta. Ruhonosien käyttötarkoitus määräytyy lihan sisältämän sidekudoksen määrän mukaan. Mu-reimpia osia ovat fileet, entrecôte sekä sisäpaisti. Nämä voidaan kypsennettäessä jättää sisältä reilun punaisiksi.

Muissa paisteissa on siten jo hieman enemmän sidekudosta, joten ne ovat parhaimmillaan joko patapaisteina tai sitten pataruokina ja höystöinä. Potkista ja etupäästä saa upean liemen, hyytelön tai lihakeiton. Muis-

ta osista voi valmistaa joko makkaraa tai jauheliharuokia. Ison eläimen rinnan voi ottaa luuttomaksi ja kypsentää häränrinnan tapaan.

Fileeselän voi halkaista samalla, kun eläimen leikkaa halki pituussuuntaan. Tällöin saadaan aikaiseksi kyljysrivi eli carré. Sitä varten on kylkiluut hyvä jättää mahdollisimman pitkiä. Kyljysrivin voi leikata yksittäisiksi kyljyksiksi. Fileeselän voi jättää myös kokonaiseksi eli satulaksi. Fileet voi myös irrottaa, jättää kokonaisiksi tai leikata pihveiksi.

Takajalat avataan paisteiksi, joista sisä- ja ulkopais-ti kannattaa jättää ehjiksi. Muut paistit voi leikata suika-leiksi ja kuutioiksi pataruokia ja höystöä, kuten stroganofia varten. Loput lihat voi jauhaa lihamylyllä jauhelihaksi. Kaikki luut tulee säästää liemien keittämistä varten.

## Lisukkeet ja kastike

Valkohäntäpeuran liha on maultaan miedompaa kuin hirvenliha. Voimakkaampi maku on joko kiimaisen uroksen myskin tuoma maku tai sitten vanhan eläimen rasvan aiheuttama sivumaku.

## Sidekudosta lihassa?

■ LIHAN sidekudoksen määrä vaikuttaa lihan valmistustapaan ja jopa viinivalintoihin.

**Runsaasti sidekudosta** sisältävät ruhonosat kypsennetään ylikypsiksi hauduttamalla nesteessä tai uunissa matalassa lämpötilassa. Niiden kanssa tarjotaan joko suurustettu keitinliemi tai kermalla parannettu kastike. Tällöin viinivalintana on keskitäyteläinen ja kypsä punaviini tai voimakas valkoviini.

**Vähän sidekudosta** sisältävät ruhonosat kannattaa jättää sisältä puolikypsiksi. Niiden kastikkeeksi sopivin on tumma kastike, jolloin viinivalinnaksi kannattaa suosia täyteläisiä punaviinejä, joissa jäljellä vielä tanniineja.



Valkohäntäpeurasta poistetaan nylkemisen ja paloittelun yhteydessä kaikki näkyvä rasva. Kova, talimainen rasva antaa lihaan turhan voimakkaan maun. (Kuva: Hannu Huttu)



(Kuva: Jaakko Martikainen)

## Pariloitua peuranfileetä ja herkkutattirisottoa

- 1,2 kg peuran sisäfileetä öljyä
- 1 rkl voita
- mustapippuri-rouhetta
- suolaa

### kastike:

- 4 dl demi-glace-kastiketta
- 4 dl punaviiniä
- 1 tl viherpippureita
- 1 kpl sipulia
- 1 kpl valkosipulin kynttä
- 1 dl puolukoita

### lisäkkeet:

- 3 kpl sipulia
- 3 rkl voita
- 4 dl risottoriisiä (arborio)
- 3 dl valkoviiniä
- 3 dl kuivattuja herkkutatteja
- mustapippuri-rouhetta
- suolaa
- raastettua parmesaanjuustoa

Laita kuivatut sienet likoamaan puoleen litraan kylmää vettä. Valmista kastike. Kuori ja paloitele sipuli ja laita se kattilaan kastikepohjan, viinin ja mausteiden kanssa. Keitä, kunnes jäljellä on noin puolet määrästä. Siivilöi kastike.

Valmista risotto. Kuori ja hienonna sipulit. Laita ne riisiin ja

voin kanssa laakeaan kattilaan ja kuullota parin minuutin ajan. Kaada kattilaan viini ja sekoita hyvin. Purista liotetut sienet kuiviksi ja lisää risoton joukkoon liotusvesi. Ruskista sienet voissa toisella pannulla ja lisää risottoon. Lisää tarvittaessa vettä. Risotto on kypsää, kun riisit ovat pehmeitä. Risoton tulee olla riisipuromaisen pohmeää. Sekoita lopuksi joukkoon juustoraaste ja mausta suolalla ja pippurilla.

Leikkaa peuranfilee kuuteen samankokoiseen palaan. Pyyhi palat talouspaperilla. Kuumenna valurautainen paistinpannu kuumaksi. Kaada sille tilkkanen öljyä ja voita. Kun voi on ruskistunut, lisää fileepalat pannulle. Kypsennä minuutin ajan ja käännä sen jälkeen. Alenna levyn lämpötilaa ja mausta lihat. Anna kypsyä muutama minuutti fileepalojen vahvuudesta riippuen.

Lisää kastikkeeseen puolukat. Laita risotto lautasille, kaada kastiketta ympärille ja nosta fileepalat risoton päälle.

Valitsin peuralle espanjalaisen Viña Real Crianzan vuodelta 2005. Ihastuin viinin kevyeen nahkaisuuteen ja tummiin hedelmiin. Viinissä on maanläheinen, mutta ei kuitenkaan tunkkainen olemus ja tanniineja antamaan vastusta lihan medium-kypsyydelle.

Peura pitää lisäksi sienistä, juureksista ja voimakasta, metsäisistä yrteistä, kuten timjamista ja rosmariinista. Peuran makua voidaan voimistaa myös katajanmarjojen ja erilaisten pippurien avulla. Juurekset voi ensin paahattaa uunissa rapsakoiksi. Niiden sisältämä sokeri karamelloituu ja tuo makuun ryhtiä.

Valittu kastike määräytyy lihan kypsyyssasteen mukaan: puolikypsälle lihalle sopii tumma viinikastike. Se syntyy keittämällä ensin uunissa paahdetuista luista, si-

pulista, juureksista, yrteistä, laakerilehdistä ja pippureista voimakas tumma liemi. Liehen keittämiseen varataan 6–8 tuntia, ja se tulee keittää juuri ja juuri kiehuessa. Siivilöityä lientä ja punaviiniä keitetään voimakkaasti kokoon, kunnes jäljellä on puolet alkuperäisestä määrästä. Kastikkeen voi kevyesti suurustaa halutessaan vaikka ohrakkaalla.

Kypsälle lihalle, kuten täysin kypsille patapaisteille, rinnalle, kääryleille ja vastaaville valmistetaan joko vaalea kastike tai sitten kermainen

kastike. Vaaleassa kastikkeessa voi käyttää voi-jauhosuuruksella sakeutettua lihalientä tai lihan keitinlientä.

Kaikelle liharuoalle sopii kuitenkin aina myös kermaan muhennettu tuote, kuten kermamuhennetut metsäsienet. Peuranpaistin, stroganoffin, makkaroiden ja jauhelihamurekkeen kanssa maistuu karpalo- tai puolukkahillo tai -hyytelö.

### Viinin valinta

Kun peuraruuille valitaan viini, tulee ottaa huomioon li-

han valmistusmenetelmä ja valittu kastike. Puolikypsä liha tarvitsee pääsääntöisesti tanniinisen viinin. Peuran punaviini saa olla keskitäyteläinen tai täyteläinen, jopa kevyen mausteinen, pippurinen tai nahkainen.

Keitetylle peuralle ja kylmille peuraruuille sopii myös täyteläinen valkoviini ja jopa kuiva sherry. Peuramakkaroiden kanssa tarjoaisiin tummaa olutta.





(Kuva: Jaakko Martikainen)

## Peuranlihakeittoa

3 kg	luista lihaa kuten etupäätä
200 g	purjoa
200 g	sipulia
400 g	porkkanaa
300 g	selleriä
300 g	palsternakkaa
1 kg	kiinteitä perunoita
1 nippu	persiljää
5 kpl	laakerinlehteä
1 rkl	valkopippureita suolaa

Laita luiset lihapalat noin 10 litran vetoiseen kattilaan ja kaada päälle kylmää vettä niin, että lihat peittyvät. Laita kattila liedelle ja anna lämmitä hitaasti. Kuori pinnalle nouseva vahto.

Kuori sipulit ja pese hyvin juurekset. Kanttaa juurekset niin, että niistä on helppo leikata noin yhden sentin vahvuisia kuutioita keittoa varten. Halkaise purjo, pese se hyvin sisältä ja leikkaa paloiksi. Lohko sipulit. Lisää juuresten kantatut reunat, sipulit, purjo, puolet persiljasta, puolet pippureista ja laakerinlehdistä kattilaan. Anna kiehua hiljalleen pari tuntia, eli kunnes liha irtoaa luista.

Nosta lihat jäähtymään ja siivilöi liemi. Anna liemen jäähtyä kylmäksi, jotta saat kuoritua pinnalla olevan rasvan. Kuori perunat ja leikkaa ne yhden sentin kuutioiksi. Kuutioi myös kantatut sellerit, porkkanat ja palsternakat. Poista lihoista luut ja kalvot ja paloitele liha.

Kuumenna siivilöity liemi ja lisää joukkoon juurekset. Anna kiehua muutama minuutti ja lisää sen jälkeen joukkoon perunakuutiot, pippurit ja laakerinlehdet. Kun perunat ovat kypsiä, lisää joukkoon lihakuutiot. Mausta suolalla ja leikattulla persiljalla.

Vaikka peuranlihakeitto on hyvin arkinen ruokalaji, on se aina pienen sherryn arvoinen. Valitsin keitolleni La Guita Manzanilla -sherryn. Sen pitkä ja voimakas, mutta raikas maku kestää hyvin peurakeiton voimakkuutta. Tarjoa sherry hie-man viilennettynä.



(Kuva: Jaakko Martikainen)

## Keitettyjä peuranposkilihoja

1,2 kg	puhdistettuja peuranposkilihoja
2 kpl	sipulia
2 kpl	valkosipulin kynttä
3 kpl	laakerinlehteä
1 tl	valkopippureita suolaa
1/2 kpl	sitruunaa persiljää
1/2	pulloa False Bay Chardonnay -valkoviiniä vettä

### kastike:

30 g	voita
30 g	vehnä jauhoja

### lisäkkeet:

perunasosetta persiljasilppua keitettyjä herneitä

Poista poskista kalvot. Laita ne kannelliseen uunivuokaan yhdessä mausteiden ja kuoritujen ja lohottujen sipulien kanssa. Purista sitruunasta mehu ja lisää se, suolaa ja viiniä vuokaan. Kaada päälle vettä niin että posket peittyvät. Peitä vuoka kannella ja laita

se 150-asteiseen uuniin. Kypsennysaika riippuu eläinten iästä ja lihojen mureudesta. Aikaa saat varata 2–3 tuntia. Tämän vuoksi lihat kannattaa kypsentää edellisenä päivänä kuin ne on tarkoitus tarjota.

Nosta posket jäähtymään ja siivilöi liemi. Keitä sitä kokoon niin, että jäljellä on noin 5 desilitraa lientä tai lisää vettä, jotta saat halutun määrän lientä. Kuumenna voi kattilassa ja sekoita jauhot joukkoon. Kaada lientä kattilaan, ja sekoita kastike välillä tasaiseksi. Lisää loput liemestä ja anna kastikkeen kiehua, jotta se suurusuu. Tarkista maku ja mausta lisää tarvittaessa.

Leikkaa posket viipaleiksi ja laita ne kastikkeeseen lämpenemään. Tarjoa persiljasilpulla maustetun perunasoseen sekä keitettyjen herneiden kanssa.

Poskien kanssa sopii erinomaisesti raikas False Bay Chardonnay. Sen sitruunainen ja pähkinäinen maku on hyvä yhdistelmä kastikkeen sitruunan ja poskien kevyen pähkinäisyyden kanssa. Viini on vuosikertaa 2008 ja se tulee Etelä-Afrikasta.