

POHJOISSAVOLAISIA PERINNERUOKIA

Lähteenä käytetty Bertta Räsäsen Savolainen keittokirja –teosta.

Yleisiä Pohjois-Savossa syötyjä ruokia:

talakkunakset = ohranjyvät keitettiin, paistettiin uunissa ja jauhettiin. Keitettiin puuroksi ja syötiin tirripaistin kanssa

kopratalakkuna = kovaksi keitetty talakkuna, josta otettiin kämmeneen pallo ja siihen lisättiin rasvaa

otrauunpuura = uunissa maidon kanssa haudutettu puuro.

suutarin paesti/Sirri/kalahaavikas =

tirripaesti = talkkunan tai perunan kanssa syötävä kastike, jossa oli siansivua ja vettä (leivänmuruja).

potattihuttu/otrahuttu/ruishuttu

syltty = leikkeleen tapaan syötäviä, vedessä ja mausteissa keitettyjä utareita, sisälmyksiä, sorkkia ja päitä

hapanvelli = hapan hernekeitto

tappaessoppa = usein teurastuspäivän keitto sisäelimestä, lihasta, perunasta, (mykyistä) ja mausteista ja se suurustettiin ohra- tai ruisjauhoilla tai ryyneillä.

naaris/lanttuhaavikkaat/paestikkaat

kapakalat = siivotut kalat vahvaan suolaan viikoksi.

kalansuolavesj' = suolaneste, joka muodostuu kaloja suolatessa. Nesteeseen kastettiin leipäpalaa tai perunaa: ”Syyvään kaloo hännästä jällellepäen”

imellos = 8 l vettä ja 2,5-3 kg ruisjauhoja imelletään uunissa kypsentaen. Korvasi sokerin ruoissa ja juomissa piimänsintu

mustikkasoppa/veskunasoppa = ohrajauholla tai perunajauholla suurustettu keitto

raparperkiisselj'

otrarieska

leipä = ruisleipä

pannurieska = ohraryyneistä tehty hapan pannurieska, juhannusrieska

otra/riisipiirakka = savolainen piirakka on tuhtikuorinen ja muodoltaan pyöreähkö

nyrkkirieska = 1-5 senttiin paksuisia rieskoja ohrajauhoista, vedestä ja suolasta, voideltiin piimällä ja paistettiin uunissa.

kokkeljpiimä = kurrista eli rasvattomasta maidosta uunin lämpimässä hyydytetty ruoka ja juoma

uunjuusto = juustomaidosta uunissa hyydytetty juusto

maitolämmitös = maito kiehautetaan, siihen lisätään kuivahtaneita leivän paloja ja voita

leipäressu = kuivahtaneet leipäviipaleet kastellaan maidossa ja paistetaan pannulla

rosolli = juureksista tehty, sillinliemellä maustettu salaatti pitojen voileipäpöytään

Vaaka



Alla olevien ruokalajien reseptejä on kirjattu ylös näillä paikkakunnilla:

HILTULANLAHTI

Vasikkapaesti.

IISALMI

Muurletut: 1 l maitoa, 1-2 munaa, 1,5 tl suolaa, 1,5 dl ohrajauhoja, 2 dl vehnä jauhoja. Taikinasta paistetaan lettuja muurin pohjassa voin tai sianlihan kera.

Olutjuusto, piimäjuusto.

KAAVI

Hernetuuvinki, juhannusrieska, patakakkarat.

KUOPIO

Kalakukko: Pitojen ruoka ja eväsrुoka. Kuori ruisjauhoista, vähän vehnä jauhoja ja vettä (suolaa). Sisukseksi kaloja, sianlihaa, voita ja suolaa. Sisus leivotaan ruiskuoreen ja ummistetaan. Paistoaika vähintään 6 tuntia, sen aikana pintaa voidellaan useaan otteeseen rasvalla. Kukkoja tehtiin myös ripa- ja patakukkomallisia.

Kukonkuoritaikinaan valmistettiin myös lihakukkoja, utarekukkoja, keohkokukkoja ja oravakukkoja.

Rakkaavenpulla ja rinkelit olivat Kuopion markkinoilla myytäviä herkkuja.

KIURUVESI

Sorkkasoppa, pottupaesti, naaris- tai lanttupaesti, juhannusjuusto.

LEPPÄVIRTA

Piimähöllö: 1 l maitoa, 1 l kokkelipiimää, 1,5 tl suolaa.

Lihatuuvinki, ryyntmakkarat, verjpannakakku, ryyntkukko eli kukonkuoritaikinaan leivotaan sianlihaa ja ohra- tai riisipuuroa.

MAANINKA

Sipatti: noin 1 kg matikoita, 300 g sianlihaa, vehnä jauhoja, vettä, suolaa ja kermaa, sipulia ja pippuria.

Sianlihalämmitös.

MUURUVESI

Lihalohko, lihaleipä.

NILSIÄ

Tuohisvelli: 1,5 l maitoa, 4 rkl vehnä jauhoja, 1 tl suolaa.

Potattipaestikkaat, lutova eli perunamuhennos.

PIELAVESI

Oravapaesti: liotettu orava pienitään ja pannaan pataan sianlihan kera. Lihat ruskistetaan uunissa, lisätään vettä ja haudutetaan. Lisätään suolaa ja kun lihat ovat pehmenneet, paisti on valmis.

RAUTAVAARA

Pötkkelöpaesti: juhannusruokaa nuotiolla.

Haavutussoosi.

RIISTAVESI

Rantakala: 1 kg kaloja (muikku, hauki, matikka, ahven), 1,2-1 kg voita, 1.2 rkl suolaa.

Lammastuuvinki, potattilouta eli perunaa, sianlihaa ja pieniä suolamuikkuja sisältä perunalaatikko, suurus maidosta ja vehnä jauhoista.

SONKAJÄRVI

Huituvelli: 2 l vettä, 1 kkp riisiä, 1 kkp rusinoita, 1,5 l piimää tai kirnumaitoa, 2 tl suolaa ja siirappia.

Hapanlipo, hernevelli, hernepuura, sianselekäkeitto, sorkkapaesti, mykysoppa, kualjpottu.

SUONENJOKI Markkalalaiskastike: kauraryynit ruskistetaan voissa. Pienitty sipuli lisätään pannulle, sitten vesi, suola ja pippuri. Kauraryynit korvaavat tirripaistin lihan.

Kourulihapaesti, pyöreevelli eli lihaliemi.

TERVO

Muikkukastike: Muikut perataan ja huuhdotaan ja pannaan sipulin, suolan ja pippurin kanssa kiehumaan vähään veteen. Lopuksi lisätään kermaa.

TUUSNIEMI

Kapakalapaesti, Luhvo eli lihakukko.

VARKAUS

Vasikankylykpaesti, tirrisoppa, markkalalaiskastike.

VEHMERSALMI

Kapakalakeitto: 200 g laihaa sianlihaa, 200 g kapakaloja, 1 sipuli, 6 maustepippuria, 1 l maitoa, vehnä- tai ohrajauhoja suurukseksi, kermaa, 0,5-1 l perunalohkoja.

Potattipiimävelli, puolukkasöpötös, kylmä maitosuolavesj uusien perunoiden kera, lauantai-illan pyöreämallinen potattikukko, renttupaesti.

VESANTO

Patahassi: peratut muikut laitataan pataan sianlihaviipaleiden kanssa. Lisätään suolaa ja haudutetaan useampi tunti.

Punajuurpaesti eli punajuuri-sianlihamuhennos.

VIEREMÄ

Höystöpottu, pottulouta tai potattilouta eli imelletty perunalaatikko, uuntuuvinki, naarishaavikkaat eli keitetyt nauriit ja jauhokastike.

