

Perinteinen peuranpötkö on täyttä elämysruokaa

- Mutta tähän on HYVÄÄ!

Lievä ennakkoluulo muuttuu leveäksi hymyksi, kun **Ari Meskanen** on haukannut ensimmäisen palan vastakeitettyä peuranmakkaraa.

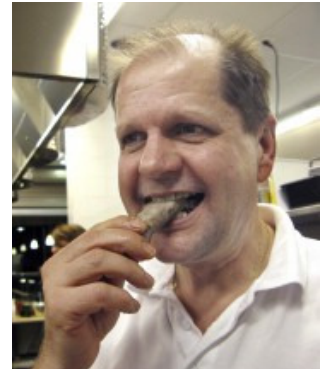
- Täyttä tavaraa on, ei ole jauhoja. Ja mausteet kohdallaan, hän kehuu kilpaa **Matti Reijosen** kanssa.

Kehua kelpaa senkin vuoksi, että miehet ovat makkaran itse tehneet: jauhaneet, maustaneet, suoltaneet ja keittäneet. Itsetehdystä tietää, ettei ole lisäaineitakaan. Mutta rasvaa on; se valuu suupielestä hihaan. Ilme sen kertoo - itsetehty maistuu ypäjäläiselle Ari Meskaselle.

Loimaan matkailuyrittäjien ruokapalvelukurssilla miehet tekivät makkaraa ensimmäistä kertaa, mutta ei varmastikaan viimeistä. Miten tähän makoisaan lopputulokseen päästiin?

- Makkaran tekeminen on yksinkertaista, vaikkakin työlästä, selvitti kouluttajana toiminut mäntyharjulainen keittiömestari **Tuomo Rautio**. Kollegansa **Jussi Halmisen** kanssa hän oli opastamassa Loimaalla maaseudun matkailuyrittäjiä ottamaan lähiluonnosta ruokaideoita ja raaka-aineita asiakkaiden makuelämyksiksi.

Ari Meskanen ja Matti Reijonen suoltavat peuranmakkaraa.



Keittiössä säpinää

Sarka-museon keittiössä oli säpinää, kun kurssilaiset panivat peuran lihoiksi ja lautasille.

- Tämä raaka-aine loikki yläneläisessä metsämaisemassa vielä muutama päivä sitten, Jussi Halminen ihasteli tuoreutta.

Makkaran lisäksi peurasta tehtiin makoisia ruokia uunissa, savustuspöntössä ja pakastimessa: paistia, riimilihaa, gulassia. Luutkin kaluttiin: niistä keitettiin iso kattilallinen lientä tulevien keittojen pohjaksi.

Makkaramassaan jauhettiin puolet peuraa, puolet sikaa. Ilman rasvaista sikaa makkaraa on vaikeampi saada onnistumaan. Raution mukaan makkaran voi maustaa mielen mukaan, vain suolan oikea määrä on tärkeä. Reijonen ja Meskanen valitsivat mausteeksi valmiin bratwurst-seoksen, mutta kurssin naiset olivat kokeilunhaluisempia. Massaan pantiin kuivattuja sieniä, erilaisia yrttimausteita, paprikaa, soijaa, valkosipulia, valko- ja maustepippuria - ainakin. Nesteeksi pantiin kylmää vettä, mutta olutkin olisi sopinut.

Makkarasuolta alan kaupasta

Mielenkiintoisin vaihe oli pistää makkaraa suolipötköön. Makkarasuolta saa alan kaupasta, ja käsikäyttöisiä koneitakin tarkoitukseen on olemassa.

- Täytetään löysästi, mutta ilmakuplia ei paransi jättää. Voivat muuten räjähtää keittäessä, varoitteli Tuomo Rautio. Makkarat kypsyvät noin puolen tunnin hymyilevällä keittämisellä.

Keittämisen jälkeen makkarat näyttävät vähän kalvakkailta, ja ulkonäön ja ruokahalun parantamiseksi ne voi käyttää grillissä.

- Käsintehdyn makkaran maisteluun huipentuva prosessi on mukavaa ryhmäpuuhailua ja hyvä ohjelmanumero, tiesi Rautio kertoa kokemuksesta. - Monet mukavat äijäillat on aloitettu keittiöstä ja saunan jälkeen hyvällä halulla nautiskeltu itsetehtyjä.

Eipä olisi ihme, vaikka ohjeen mukaista riistamakkaraa itsetehtynä olisi tarjolla Loimaan seudun matkailuyrityksissä lähiaikoina. Peuroja on Loimaan seudun metsissä ja teillä ihan liiankin kanssa, ja metsästysporukoilta liikenee myytäväksi. Jonkan Kartanon isäntä Matti Reijonen ainakin lupasi kokeilla; peuraa hän on ennenkin pyytänyt oman metsästysporukan kanssa. Ypäjän Hevosopiston keittiötä pyörittävä Ari Meskanen lupasi kokeilla kotonakin.

Kurssin tarkoituksena oli auttaa matkailuyrittäjiä löytämään lähipeuron, -luonnon ja -vesien antimet ja nostamaan niitä ruokalistoille sekä antaa ideoita luontoruokailujen toteuttamiseen.

Loimaan seudun vahvuudet ovat nimenomaan riistassa ja viljassa, pohti Repoveden kansallispuiston luontoruokailuja järjestänyt Jussi Halminen.

Maatilamatkailuyrityksien ateriapalveluiden kannattaa hyödyntää paikallisia erikoisuuksia ja sesongin herkkuja.