

A man wearing a grey knit beanie with a pom-pom, glasses, a dark brown jacket, and red and black pants is crouching in a snowy forest. He is smiling and holding a metal grill basket filled with small, round food items over a campfire. The campfire is made of logs and is burning brightly. To the right of the man, there is a green backpack and a small pot on a stand over the fire. The background shows tall, thin trees and a snowy landscape.

MARKUS MAULAVIRTA
AVOTULILLA

RUOKAA LUONNON ANTIMISTA

VALOKUVAT TUUKKA KOURI

WSOY

© Markus Maulavirta, Tuukka Kouri
ja Werner Söderström Osakeyhtiö 2015

Valokuvat Tuukka Kouri

Ulkoasu Dog Design Oy

ISBN 978-951-0-41226-8

Painettu EU:ssa

MARKUS MAULAVIRTA

AVOTULILLA

RUOKAA LUONNON ANTIMISTA

VALOKUVAT TUUKKA KOURI

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ
HELSINKI

SISÄLLYS

Esipuhe 6

TULILLA TEHTÄVÄT JUOMAT 9

Nokipannukahvi 12

Voikukanjuurikahvi eli korvike 14

Pakuritee 17

Kanervankukkatee 18

Millainen nuotio on paras? 21

KEITOT METSÄN ANTIMISTA 23

Metsäsienikeitto 27

Jäkäläsoppa 28

Helppo kalakeitto tulilla 31

Yhden retken muonat 35

Mitä varataan päiväretkelle mukaan? 36

HERKKUJA KALANSAALIISTA 39

Loimutettu kalafilee 43

Kokonainen kala loimutettuna

ns. ristiinnaulittu kala 44

Halsterissa kypsytetty kala 46

Tikussa kypsytetty kala 48

Hiilloksessa kypsytetty hauki

rosvoaistin tapaan 52

Pariloitu kala kuivalla pannulla 54

Savustettu päivän saalis 57

Lehtisavukala 59

Suolatut kalat 60

Graavattu kala 62

Graavikala Kekkosen malliin 64

Peruspatakala 66

Römpsäkukko 70

Lentävä patakukko 72

KOTILIHOISTATULISTELLEN 75

Lihavarras 77

Jauhelihavarras katajakepissä 78

Kataja 79

Poron pakettipaisti hiilloksessa 80

JÄNISTÄ PÖYTÄÄN! 83

Grillattu jänis 84

Jänispata 86

HIRVI JA PEURA GOURMETHERKKUINA 89

Hirvestäjän taitolaji 91

Loimutettu hirvipihvi 92

Loimutettu konttiluu 95

Käristys riistasta 96

Riistapata 98

ELINRUOAT OVAT METSÄN PIKARUOKAA 101

Sydänkäristys 102

Maksaa 104

Käristettyä linnun maksaa 105

PARASTA RIISTALINNUISTA 107

Kivipiira 110
Metsälinnun täkkää 110
Padassa kypsennetty riekko 113
Pyy 114
Yksinkertainen pyysalaatti 115
Perinteinen metsopaisti 116
Metso 117
Herkullinen metso tahi teeri 118
Vesilintujen valmistuksen salat 120
Haahka 120
Haahkanrintasoppa 120
Puolisukeltajat 122
Patasorsa 123

KASVISRUOKIA JA LISUKKEITA 125

Nauriita ja perunoita hiilloksessa 127
Vihanneksia nytyissä 128
Luonnonvihannes-salaatti ja uppomuna 131
Uppomuna 131
Nokkonen 133
Nokkospesto 133
Nokkosvoi 135

JÄLKIRUOKAAMETSÄN KÄTKÖSSÄ 137

Marjakiisseli 138
Leipäjuustoa kermassa 141
Pataomenaa ja leipäjuustoa 142
Pettu 145
Pettuletut 145
Hillaa ja kermaa 146
Mustikkarahka 148
Piristävä piimäpirtelö 151
Tikkupullat 152

PIENET HERKUT 155

Voikukka 156
Voikukkasiirappi 156
Voikukkakapris 158
Kuusenkerkkäsiirappi 160
Kuusenkerkkä 161

MATKA OMAVARAISUUTEEN 163

Omat mehiläiset 165
Poro on paras 166
Porojen tuomaa 168
Kiitokset 173
Hakemisto 174

ESIPUHE

Olen saanut monipuolisen urani aikana valmistaa ruokaa hyvin monipuolisissa paikoissa ja hyvin monenlaisille asiakkaille. Tähän on mahtunut koti- ja ulkomailla niin presidenttejä, ministereitä, johtajia, duunareita, viinintekijöitä, poromiehiä, ankankasvattaja, lampuri, kalastajia, perunanviljelijöitä, salaattifarmareita, marjankasvattajia, munkkeja, pappeja, kauppiaita, autonkuljettajia, kenraaleja, perheenjäseniä, sukulaisia, lapsia, aikuisia, morsiamia, tohtoreita, kaasoja, bestmaneja, lääkäreitä, muurareita, maalareita ja mitä kaikkia niitä onkaan. Yhteistä kaikille tilaisuuksille on ollut kristallikruunujen loiste ja valkoisten liinojen hehku ja valtava polte ruoanvalmistukseen. Mutta rinnalla on koko ajan kulkenut innostus luontoon ja nuotiotulen taikaa tuijottamaan.

Valmistuttuani eräoppaaksi ja tehdessämme ulkotulilla monipuolisia herkkuja, koin tarvetta lähentää tämän päivän hektisyydessä tarpovia perheitä ja perheettömiäkin nuotioruoanlaittoon. Kuinka valtava etuoikeus meillä on mennä metsään ja tehdä tulet valmiille tulipaikoille, kaivaa

repusta vähän tarvikkeita ja viettää unohtumaton hetki monipuolisen luonnon tarjoamien nautintojen parissa. Äänet, äänettömyys, tuoksut, linnunlaulut, nuotion räiske ovat ulottuvillamme.

Kirjan ohjeisiin olen poiminut mukaan helpoituksia lähimarkettien kylmäaltaista ja hyllyiltä, mutta mahdollisuuksien mukaan otetaan luonnosta se mikä sieltä on saatavissa. Ei tehdä hommasta vaikeampaa kuin on tarve, laajennetaan vain elämyksiämme. Toivon, että tämä kirja antaa rohkeutta ja mielikuvitusta lähteä suomalaiseen luontoon tulistelemaan.

Kiitokset perheelleni, joka retkieni jälkeen on aina hyväksynyt vienon savun tuoksun, joka minua seuraa retkiltäni palatessa. Kiitän myös kuvaajapartneriani Tuukkaa, jonka kanssa oli mukava liikkua monipuolisessa luonnossa, hyviä paikkoja etsiessä.

MARKUS MAULAVIRTA

kokki, konkari, isäntä ja mitä vielä, joka tapauksessa innostava ja innostunut lähes kaikesta





A close-up, low-key photograph of a hand holding a thick, dark wooden stick horizontally. The hand is positioned on the right side of the frame, with fingers wrapped around the stick. Below the stick, a fire is burning, with bright orange and yellow flames visible at the bottom. Numerous small, glowing orange sparks are flying upwards from the fire, creating a dynamic and warm atmosphere. The background is dark and out of focus, emphasizing the hand, the stick, and the fire.

TULILLA TEHTÄVÄT JUOMAT



A photograph of a person's hand, wearing a grey sweater and a tan glove, pouring coffee from a dark, rounded kettle into a cup. The scene is set in a forest with a body of water in the background. The kettle is placed on a wooden surface, and the background shows a calm lake reflecting the surrounding trees and foliage. The text is overlaid on the right side of the image.

Moni tykkää nuotiolla
tehdystä pannukahvista.
Se on maultaan huomattavasti
pehmeämpää kuin suodatinversio.
Pannukahvin voi tehdä
kattilassakin. Kattila onkin
vartenotettava vaihtoehto,
kun tehdään suuria määriä
kahvia. Menetelmä on aivan
sama kuin pannullakin,
kahvin selkeytymisaika vain
on vähän pidempi.

NOKIPANNUKAHVI

VÄLINEET

**nokipannu, siis vanhanaikainen
nokallinen kahvipannu
hyvä tuli, nuotio, kaasuliekki,
sähköliesikin käy**

AINEKSET

**pari kourallista eli n. 1 1/2 dl
pannujauhatuskahvia
(jauhatukseltaan karkeampi
kuin suodatinkahvi)
1 l raikasta lähdevettä,
muukin vesi käy tarvittaessa**

Kaada vesi pannuun ja anna sen kunnolla kiehua, varsinkin, jos olet ottanut veden luonnosta. Näin mahdolliset pöpöt kuolevat. Muista että veden pitää lähtökohtaisesti olla juomakelpoista, kirkasta ja puhdasta.

Ota pannu syrjään tulelta. Mittaa kahvia noin pari kourallista per litra vettä. Nokipannun suu on yleensä sen verran kapea, että jos vettä on pannun kaulan korkeudelle, niin kahvin määrä muodostaa pienen kukkulan.

Nosta pannu takaisin tulelle ja anna kiehahtaa kerran, vedä syrjään ja sekoita puukon terällä. Kaada kahvia muutaman kerran kuppiin tai kuksaan ja kaada kahvi takaisin pannuun. Anna selkeytyä, eli purut laskeutuvat pohjaan. Tähän menee muutama minuutti. Selkiytymistä voi nopeuttaa pienellä shokkihoidolla: lisää kiehautetun kahvin joukkoon puoli kuksallista kylmää vettä. Tämä nopeuttaa kahvin uuttumista.

Toinen tapa tehdä pannukahvia on seuraavanlainen: Kun olet laittanut purut kiehautettuun veteen, sekoita puukon terällä kahvi hyvin sekaisin. Älä kuitenkaan enää kiehauta, vaan anna kahvin rauhassa uuttua ja laskeutua pohjalle. Kohta sinulla on hyvä, kirkas, lempeän makuinen kahviuoma.

Jos kuitenkin kävi niin että kahvisi on liian laihaa, lisää kahviin jauhettuja böönejä ja odottele tovi.



VINKKI

Ennen vanhaan oli tapana lisätä kahviin hieman suolaa. Kahvin joukkoon voi myös vispata nokareen voita. Sillä voi korvata puuttuvan kahvikerman. Luonnon- tuotteista kahvin mausteeksi käyvät lipstikka ja pakuri tai jopa paahdettu voikukanjuuri. Nämä on syytä lisätä jo keittovaiheessa mukaan.

Voikukanjuurikahvia
juotiin silloin
kun kahvia ei ollut saatavilla
tai muuten haluttiin
vähän säästellä kahvia.

VOIKUKANJUURIKAHVI ELI KORVIKE

Kerää voikukan juuret aikaisin keväällä tai sitten myöhään syksyllä, jolloin ne ovat paksuimmillaan. Pese juuret hyvin ja paloittele pikkurillin kokoisiksi paloiksi. Kuivaa kuivurilla tai uunissa kuivaksi.

Paahda juuripaloihin väriä, joko kahviprännärillä tai paistinpannalla. Paahda sen verran, että saat mukavasti väriä. Paahdon tummuusaste säädetään tietenkin maun mukaan, haluatko tumman tai vaalean paahdon. Murskaa juuria hieman pienemmiksi muruiksi, niin maku uuttuu helpommin.

Kuumenna voikukkahviin tuleva vesi kiehuvaaksi ja laita sitten juuripaloja uuttumaan. Uttuminen kestää pitempään kuin kahvissa. Voit jopa keittää keitosta hetken nopeuttaaksesi uuttumisprosessia. Maku muistuttaa etäisesti kahvia. Jos haluat voimakkaamman kahvin maun, käytä puolet kahvia ja puolet voikukanjuurta.





Pakuri kasvaa lehtipuissa, mutta useimmin siihen törmää koivikossa. Pakuri on tunnettu jo satojen vuosien ajan lääke- ja virkistysaineena. Sotavuosina siitä valmistettua juomajauhetta kutsuttiin tikkateeksi. Pakuri on valtava antioksidanttilähde, ja mikä parasta, virkistävä ja voimaannuttava taukojuoma.

PAKURITEE

Pakuri pillkotaan tuoreena peukalonpäänkokoisiksi paloiksi ja kuivataan, ihan huoneenlämpö riittää. Voit myös jauhaa vaikka tehosekoittimella jauhoksi. Tämä kannattaa tehdä heti kotiin tultua. Pakuri kovettuu melko kovaksi aika pian poiminnan jälkeen.

Laita pienet pakuripalat kylmään veteen ja ala keitellä. Paloja pitää keittää vähintään puoli tuntia ennen kuin mitään makua alkaa irrota. Jotkut keittävät jopa useamman tunnin, jotta liemestä tulee voimakkaamman makuista. Jos on aikaa, niin keitele niin kauan kuin tulia piisaa.

Kaada sitten loppu pakuritee termariin myöhempää käyttöä varten. Ota palaset käytön jälkeen talteen odottamaan uusiokäyttöä. Voit käyttää pakuripaloja niin monta kertaa kuin makua tulee.

VINKKI

Pakurikääpä on puun sisällä. Ulkopuolella oleva musta muhkura on se paljon puhuttu pakuri. Puhekielessä nämä menevät iloisesti sekaisin, mutta eipä hätää, samaa todennäköisesti tarkoitetaan. On syytä mainita, että jos käytät esim. verenohennuslääkkeitä, sinun kannattaa olla varovainen. Myös ennen iltatunneja kannattaa välttää pakuriteen juomista, saattaa muuten toiletin ovi käydä yöllä turhan tiuhaan. Pakuria saa kerätä vain maanomistajan luvalla.

Kanerva on kuivien kangasmetsien asukki ja kankaita Suomessa riittää. Et voi olla törmäämättä kanerviin metsässä kulkiessasi. Kanervankukkatee antaa levollisen yöunen ja rauhoittaa mieltä. Sitä voi käyttää myös pienten haavojen puhdistamiseen. Kerää kanervankukkia kukinnan aikaan ja kuivata tai käytä heti.

KANERVANKUKKATEE

Kiehauta vesi ja laita kanervankukkia uuttumaan muutama lusikallinen juojaa kohden. Anna uuttua kymmenisen minuuttia ennen kuin nautiskelet. Samanlaisen juoman voi tehdä mm. mustikankukista.

VINKKI

Kanervavalmisteita ei suositella raskaus- ja imetysaikana.







MILLAINEN NUOTIO ON PARAS?

Siinäpä kysymys, millainen nuotio on hyvä. Itse pidän isosta, valoisasta ja lämpöisestä tulesta.

Tulen tekoon tarvitset tietenkin tulitikkuja, magnesiumtikun tai taulaa, piikiven ja karkun. Ihan sama mitä välinettä käytät, pääasia on että saat alkuliekin aikaiseksi. Tietenkin tulet ilman tikkuja hivelee itsetuntoa mukavasti. Nykyisin on saatavilla erilaisia välineitä tikuttomaan tulen tekoon. Yksi menetelmä ylitse muiden on käyttää vanhanaikaisista karkkua, piikiveä ja taulaa. Kun tällä keinolla saa tulen aikaan, siitä vasta tulee kiva mieli. Onnistuminen vaatii kuitenkin jonkin verran kotitöitä. Karkku on karkaistusta raudasta tehty kipinärauta, näitä saa ostaa pajasepiltä tai sitten vain teet sen itse.

Taula tehdään taulakäävästä. Taulakääpä majailee koivun kyljessä ja imee siitä ravinteita. Kun olet löytänyt käävän, kuori se. Sen sisältä paljastuu kiinteä sienimäinen sydän. Tätä sydäntä liotellaan emäksisessä vedessä useamman päivän ajan, jopa pari viikkoa. Liotuksen aikana käävän sydän pehmenee, ja sen pehmennyttyä sitä voi hakata varovasti puunuijalla ohueksi. Jos olet oikein tarkka, saat yhdestä taulasta lähes puolen neliön kokoisen, säämiskämäisen levyn. Kuivata levy ja muokkaa se sitten käsillä pehmeäksi. A'vot, nyt sinulla on kipinäherkkä sytyke käsissä.

Sitten tarvitset ohuen ohuita katajankuorilastuja, naavaa tai loppoheinää. Muovaa lastuista, naavasta tai heinästä pikkuinen, kananmunan kokoinen pallo. Laita pallo sitten pienen tuohirullan sisään. Tuohi käpertyy rullaksi pienellä lämmityksellä.

Sitten se mukavin osa. Ota käteen pala piikiveä (löytyy mm. Porin sataman rannoilta, aikanaan tuotu laivojen painolastitankeissa). Aseta pala taulaa piikiven päälle ja ala iskemään kipinää

karkulla, kipinä pomppaa taulaan ja kytee siinä hyvin kuumana. Aseta sitten tämä kytevä taula tuohirullan keskelle, upota pikkuisen täytteen sisään ja aloita varovainen puhaltaminen. Eipä kestä kun hetken, niin sinulla on palava tuohituppo kädessä ja näin lähtee tulet rakentumaan.

Ihan tärkein juttu tulia rakennellessa on saada hyvä alkutuli syttymään, tämän jälkeen voit jo käyttää huonompiakin puita.

Mukavin oleskelunuotio tulee honkaklapeista, kuuma ja lämpöä hohkaava ruokatuli koivuklapeista, haapa taas antaa vähän lämpöä, mutta liekkiä kuitenkin. Kuusi taas räiskyy kovin. Yötulena on taas honkatuli mukavin.

Tulet tehdään saatavilla olevista puista, risuista, ja joskus jopa tuoreesta tunturikoivusta. Märät puut taas vaativat melko paljon kokemusta, mutta sitähan saa kun niitä yrittää sytyttellä.

Nuotio rakennetaan näin: Tarvitset riittävästi tuolta, kuivia oikein pieniä risuja, kuusen alaosia, tai ison kasan kiehisää, eli puusta vuoltuja lastukimppuja, siis kaikkea pientä helposti sytytyvää sytykettä. Kun pohjatyöt on tehty hyvin, sujuu loppukin mukavasti.

Pääperiaate nuotion teossa on, että ensin sytytetään pieniä tikkuja, risuja ja kiehisää, sitten isompia tikkuja, paksumpia risuja ja lopulta isompia klapeja. Alun pieniä sytykkeitä ja puita pitää olla runsaasti, muuten varsinkin haastavissa oloissa tulet jäävät haaveeksi.

Muista aloittaa kuivilla puilla, sitten perään käy vähän märemmätkin puut.

Kun tulet ovat kunnolla syttyneet, anna muodostua kunnan hiillos. Näin sinulla on monikäyttöinen nuotio. Oikein huollettuna nuotio pysyy hyvänä, ja pärjää tulilla helposti vaikka läpi yön.

ONNISTU RUOANLAITOSSA AVOTULELLA!

Osaatko ottaa reppuun metsäkeittiön tärkeimmät ainekset? Kuinka kalasta jalostuu herkkujen herkku? Peura, haahka, pyy tai teeri: miten riistan maun saa parhaimmilleen? Kerää luonnon antimia, nappaa kala järvestä ja tee messevää ruokaa tulilla!

Eräkokkauksen konkari Markus Maulavirta vie nuotiolle herkuttelemaan. Resepteissään hän yhdistää tinkimättömän ruuanlaiton ja rakkauden luontoon. Avotulilla-kirjasta löydät konstailemattomia ruokaohjeita, jotka onnistuvat niin nuotiolla kuin kotikeittiössäkin.

Markus Maulavirta on huippukeittiöiden mestarikokki, joka on myös metsässä kuin kotonaan. Kirjan tunnelmalliset kuvat on ottanut Tuukka Kouri.

#kirja
WWW.KIRJA.FI



9 789510 412268

68.2

ISBN 978-951-0-41226-8

