



■ Timo Hannulan perheessä kuivaliian perään ovat etenkin isäntä itse sekä lapset. Lapset ovat jo maailmalla, mutta korona tehty kuivaliiaa otetaan aina mielellään mukaan maisteltavaksi.

Makein kuivaliha kuivuu kevään ahavassa ja yön pakkasissa

Kuivaliian valmistuksessa yhtä monta tapaa kuin tekijääkin

■ **Milla Sallinen**
ROVANIEMI

Keski- ja Etelä-Lapissa alkavat olla parhaimmat hetket kuivalihojen valmistukseen. Pohjoisempana lihoja kestävä kuivattaa vielä huhtikuussa. Napakat yöpakkaset ja leudommat päivät takaavat murean lihan.

– Liian lämmintä tai vessa-

detta ei saa kuitenkaan olla, muuten eivät lihat ala kuivumaan, vaan ovat vaarassa pilaantua, Paliskuntain yhdistyksen hallituksen puheenjohtaja Timo Hannula miettii.

Jotkut laittavat lihat kuivumaan jo tammikuussa, mutta kovissa pakkasissa kuivumatta lihaa moititaan myös sitkeäksi, hongittuneeksi.

Hannula laittoi tänä vuonna kuivumaan lähes sata kiloa poronlihaa. Joukossa on niin sydäntä, paistia, potkaa, kylkeä kuin muutakin luulihaa. Ja onpa joukossa myös poron kieli.

– Ei sellaista osaa porossa olekaan, jota ei voisi kuivata, Hannula miettii.

Keittoluut valmiina palasina

Kylki on kuivumassa isompiina palasina, mutta Hannula on jäsennellyt kuivalihakeittoa varten muutaman nikkamankin erikseen kuivumaan.

– Se ripustamisen vaihahan näiden pienempien palasien kanssa tulee. Jotkut laittavat pienemmät palaset verkkopussissa kuivumaan.

Makeimmat vuolemalla syötävät kuivalihat tulevat Hannulan mielestä paistista sekä selkää- ja ulkofileistä. Yksi suurimpia herkkuja on myös kuivalihakeitto.

– Siihen sitten vain perunaa ja ohraryyniä joukkoon, niin jopa on makeaa, suunnittelee Hannula jo tulevaa keittoa.

Lappilaiset kuivaavat poron ohella myös nautaa sekä hirviä. Myös lammasta ja riistalintuja kannattaa kokeilla. Hannulan kolmen kärki kuuluu poro, hirvi ja sitten vasta nauta.

Kuivasuolaus vai liuos?

Kuivaliian suoлаamisessa voi erotella kärkeästi kaksi kuppikuntaa: lihat "kuivana" kärkeällä suolalla suoлаavat sekä ne, jotka suoлаavat lihat suoлаvedessä. Hienosäätämällä kuivaliian valmistuskeinoja onkin sitten lukemattomia, lihasta saa hyvinkin eri makuista niin suoла määrän kuin kuivaamisajankohdan ja -paikan mukaan.

Suoлаtaan lihat sitten kummalla tavalla hyvänsä, molempien tapojen käyttäjät ovat varmoja siitä, että heidän tapansa on parempi. Hannula suoлаaa lihansa suoлаliuoksessa.

– Ihan hyvä sillä toisella tavallakin tulee, isä suoლasi kuivalihat aina sillä tavalla. Mielestäni vesisuoлаuksella liha

suoлаutuu kuitenkin tasaisemmin, Hannula miettii.

Tarkempi kaava vesisuoлаukseen on seuraava:

– Mikäli haluaa miedon suoლan, pitää suoлаliuoksesta tehdä noin 4,5 -prosenttinen. Eli 20 litraan vettä menisi suoлаa 900 grammaa. Jos pitää suoлаisemmasta, voi liuoksesta tehdä vaikkapa 6-prosenttisen, Hannula neuvoo.

Suoла liukenee parhaiten lämpimään veteen. Liuos on kuitenkin syytä jäädyttää ennen kuin lihat laittaa sekaan. Hannula piti lihoja liuoksessa vuorokauden. Jotkut heittävät sekaan myös hyppysellisen sokeria.

Mikäli kuivaliian valmistuksesta haluaa pitää veden pois, voi lihat suoლata kuin kalat ikään ripottelemalla kärkeää suoლaa eri puolelle lihaa ja latomalla lihat saaviin päällekin. Lihakappaleen pintaan laitetavan suoლan seassa voi olla myös sokeria, joka monen mielestä estää liian voimakkaan suoлаantumisen sekä tekee lihaan kauniin kiiltävän pinnan.

Osa laittaa suoლaa ihan näp-

piintumalla, osa laskee kuivasuoлаuksessakin prosentteja lihan painosta ja monen kuivaliian tekijän mielestä sopiva määrä. Usein riittää jo yön yli suoлаantuminen, jotkut pitävät suoლassa vuorokaudenkin.

Lihat voi myös umpisuoლata laittamalla lihat ja merisuoლaa saaviir siten, että lihat ovat kaitaaltaan suoლan peitossa. Lihat saavat olla suoლassa maksimissaan vuorokauden.

Kuivalihapaikka kannattaa valita paikalta, johon tuuli pääsee ulottumaan. Lintujen varalta on lihat syytä suojata verkolla. Erityisen tärkeää lihojen ripustamisessa on, että lihat laitetaan rokkumaan syiden pituussuunnassa.

Kuivaliian valmistuminen on myöskin täysin makukysymys.

Osa pitää täysin kuivasta, osalla pitää liha olla sisäiltä selvästi pehmeä. Kukin löytää parhaan tavan kokeilemalla uutterasti vuodesta toiseen, sekä tietysti monilla koemais-telulla. Kunhan osa lihoista pääsisi kuivumaan myös valmiiksi asti.



■ Kuivalihaksi kannattaa kuivattaa myös keittoluuta. Niistä saa maikkavan kuivalihakeiton.