

Menu



Kuivatut elintarvikkeet

Miksi kantaa vettä metsään?

Vanha Lappi savusti, hapatti ja kuivasi ruokansa. Kala, liha ja marjat säilyivät vuosia. Keskiajalla katoliset ruhtinaat himoitsivat pohjoisen erämaiden kuivattua kapakalaa. Se voitti maultaan jopa hovien hienoimmat kotkotukset. Tänäkin päivänä käytetään samaa ikaikaista valmistustapaa. Puhtaista raaka-aineista poistetaan hellävaraisesti vain vesi. Erävaeltaja valmistaa Lapin kuivatuista berkuista vaivatta maukkaan aterian, jossa maistuvat yöttömän yön ja Kemijoen rantaniittyjen täyteläiset aromit.

Ruismustikkapuuro

1 pussi puuroainesta
5 dl vettä

Sekoita puuroaines kiehuvaan veteen,
keitä 3-5 min.

Porokeitto

1 pussi keittoainesta
noin 1 l vettä
sulatejuustoa

Kypsennä keittoaineokset kiehuvaassa
vedessä 10 - 15 min. Mausta keitto
sulatejuustolla.

Lapin Puikula perunaa ja poronkärjistys

1 pussi kuivattua Lapin Puikula
perunaa
1 pussi kuivattua poronkärjistystä

Kypsennä perunasuikaleita kiehu-
vassa suolalla maustetussa vedessä
noin 5 min. Lisää halutessasi kermaa
ja hauduta vielä hetki. Mausta valko-
sipulilla tai yrteillä.

Kypsennä kärjistyslihaa kiehuvaassa
suolalla maustetussa vedessä 5-10 min.
Mausta halutessasi pippurilla ja/tai
voinokareella.

Yhdistä annokset ja poimi mättäältä
kourallinen puolukoita kyytipojaksi.

Lapin Kuivaherkku

Rovaniementie 1411
95315 Törmä, Keminmaa
GSM 040 5714 467

www.lapinkuivaherkku.fi



Rovaniemen tekninen
ammattioppilaitos

