

Menu



Säilykkeet

Olet hiibtänyt päiväkausia keväiillä hobkabangilla, pysähtynyt kokeilemaan, joko rautu ottaa pyydykseen yksinäisellä tunturijärvellä. Istut avannolla ja iho kuumottaa ahavakilon jäljiltä. Vedenväki ei tunnu suopealta. Luonto ei anna kaikkea yhdellä kertaa. Saavut autiotuvalle, sytytät uuniin kiehiwen ja savu kiertyy tuvan ympärille. Sininen hämy lepää hangen yllä ja raukeaa vibdoin yöksi. Väsymys käy jo vaeltajan käpälään. Voiko silloin mikään maistua paremmalle kuin tuhti siivu ruusleipää, päälle meijerivoita ja paksu siivu poroa tai siikaa. Sitten voi heittäytyä kämpän-peskalle, vetää untuwapussin suun suppuun ja vaipua unen utuisille tanhuville.

Retkieväs

ruisleipää
voita voitelemiseen
tunturisiikaa säilykepurkista
tilliä
juustoraastetta

Reissumies tai muu kaksipuolinen ruisleipä voidellaan voilla. Kalasäilykkeestä poistetaan isoin ruoto ja sekoitetaan liemineen. Joukkoon lisätään juustoraastetta ja tilliä. Täytetään leivät seoksella ja laitetaan "kansi" päälle. Kääritään voipaperiin ja folioon, lämmitetään uunissa noin 20 min 200°C. Ja runsas eväsleipä on valmis.

Huom. Helppo lämmitää nuotiolla tulen loimussa.

Poronlihakastike

1 purkki (380 g) poronpaistilihaa
säilykkeenä
100 g sipulikuutiota
1 kpl valkosipulinkynsi
(murskattuna)
150 g kurpitsakuutiota
mausteliemessä
2 rkl öljyä tai voita
riippaus mustapippuria

Kuullota voissa sipulit, lisää kurpitsakuutiot liemineen. Paloittele säilykepurkin liha reiluiksi suupaloiksi, ruskista pannulla ja yhdistä sipulikurpitsaseokseen. Mausta mustapippurilla.

Juusto-kalakeitto

1 paketti sulatejuustoa
1 l vettä
1 kpl kalaliemikuutio
1 kpl kalasäilykepurkki
3 rkl ohrakasta

Kiehauta kalaliemi. Sulata juusto liemeen, saosta hieman ohrakkaalla. Laita kalapaloja keittoon juuri ennen tarjolle vientiä.

Arctic Point OY Ltd

Lauri Ukkola
Poromiehentie 19
99600 Sodankylä
Puh. 016-613661
GSM 0400 295 421

www.arcticpoint.com



RAOL
Rovaniemen tekninen
ammattioppilaitos

