

# Herkkuja porosta

## Jouluinen juhlakakku



Puheenjohtaja Jorma Lehtinen ja mestarit Ylläkseltä, alla olevan ohjeen laatija Matti Hirvasoja sekä Jaana Sara ja Hannu Nordlund olivat myös kattamassa Lapin Keittiömestarit -yhdistyksen isänpäivän juhlapöytää Saariselällä.

## Poronkieli-lihahyytelö

Ohje Lapin keittiömestarit/ Matti Hirvasoja

**Kaksi keitettyä poronkieltä , 400 g keitettyä poronlihaa, 7 liivatelehteä, 4,5 dl poron lihan keitinlientä, 1,5 dl poron kielen keittolientä. Keitinliemen mausteet: suolaa, mustapippuria, laakerinlehteä, sipulia, porkkanaa, palsternakkaa**

Pese kielet, laita kylmään veteen ja keitä kypsäksi. Kuori keiton aikana muodostuva vahto pois. Lisää juurekset ja mausteet. Keittoaika on noin 2-5 tuntia kielen koosta ja poron iästä riippuen. Nosta kieli kattilasta, huuhto kylmällä vedellä ja kokeile irtoaako nahka veistä apuna käyttäen. Jos ei irtoa, jatka keittämistä. Kypsät ja kuoritut kielet jäähdytetään ja leikataan pieniksi kuutioiksi.

Poronliha keitetään kypsäksi, nostetaan liemestä ja jäähdytetään. Paloittele pieniksi kuutioiksi. Sekoita kuutiot ja laita ne tuorekelmulla vuorattuun vuokaan.

Liota liivakoita kylmässä vedessä kunnes ne ovat pehmeitä.

Sekoita 4,5 dl siivilöityä poronkeittolientä ja 1,5 dl siivilöityä kielen keittolientä. Kuumenna liemi, lisää tarvittaessa suolaa tai vettä. Purista liivakoista vesi pois. Lisää 7 liivakkoa lämpimään poroliemeen. Kaada liemi lihojen päälle ja kopauta vuokaa, että liemi valuu pohjalle saakka. Laita vuoka viileään noin 4 tunniksi. Kumoa hyytelö tarjottimelle, poista tuorekelmu ja leikkaa hyytelö viipaleiksi tai tarjoa kokonaisena esimerkiksi salaatin, etikkipikkelsin tai muun sellaisen kanssa.

**1 dl sokeria, 4 munaa, 2 dl kuivatuja hedelmiä, 1 tl suolaa, 1 dl fariinisokeria, 4 rkl sitruunamehua, pähkinöitä, 2 l viskiä.**

*Ota esiin suurehko kulho. Tarhasta maistamalla viskin laatu. Kaada mittaan 1 dl viskiä ja juose. Toista. Laita sähkövatkain päälle. Maista viskiä uudelleen varmistaaksesi, että se on korkealaatuista...*

*Sekoita 1 dl voita laajassa saamehkossa kulhossa, lisää 1 rkl sokeria ja vatkaa taas. Varmista, että viski on vielä hyvää, kuo uusi jupillinen. Käännä vatkaaja poish päältä. Riko kaksi kanaa ja lishää kulhoon, shamoin kuivatut hedelmät. Vatkaa kääntäjä taash päälle.*

*Jos heivatut kudemat jäävät kiinni kulhoon, väännä irti muuvi-reissshellillä.*

*Maista shitten, onko vishki vielä herkeälaatuishta. Shitten shiivilöi 2 dl shuolaa, tai jotain. Ei oo niin nöpönnuukaahhh. Tsekkaa vishki.*

*Shiivilöi shitruuamehu, lishää yksi ruoka. Lushikka. Shokeria tai jotain, aivan shama prkkhele. Voitele uuni. Käännä kakkuvuoka 220 asteeseen, älä unohda käännäyttää vatkaista poish. Heitä kulho ikkunashta, tsh... tshikka taas vishhki. Mee nnukkummaan. Kuka ...aatana ylipäätään viittii shyyä jottain pershelheen jihoillukakku???*

*P.S. Viskin voi halutessaan korvata konjakilla!*

*Terveisin Anja Pieksämäeltä*