

Marjatta Pulkkinen



Kalastaja ja kalanjalostaja Juhani Väyrynen ja ravintolatoimikunnan puheenjohtaja Helena Juntunen suunnittelevat, miten juhlakeiton keittäminen onnistuu parhaiten. – Nyt jännitetään vain sitä, viekö lama kalat järvestä, Väyrynen velmuille.

## Mykyrokka on Kiuruveden pitäjäruoika

Mykyrokka on aito savolainen ruokalaji ja Kiuruveden pitäjäruoika, jota on syöty paikkakunnalla sukupolvi toisensa jälkeen ja vieläpä erittäin hyvällä halulla.

Kiuruvedellä mykyrokkaa keitetään oheisella reseptillä, mutta – saateen sitä keittää toisella tavalla.

### Mykyrokka kiuruvetisittäin

3 kg vähäliusta sianlihaa  
300 g maksaa  
yksi munuainen  
1–2 sydäntä  
400 g sipulia  
maustepippuria kokonaisena  
merisuolaa  
3 litraa perunoita

### Mykytaikina

0,5 l vettä  
150 g sian ihoa ja/tai silavaa  
2 isoa sipulia  
2 tl suolaa  
0,5 dl vehnä jauhoja  
sopivasti ohrajauhoja

**Aloita** valmistamalla mykytaikina. Sulata silava/ihra paistinpannalla, lisää joukkoon pieneksi hakattu sipuli ja anna kiehua, kunnes seos on pehmeä. Jäähdytä. Kaada haalea seos veren joukkoon, lisää suola ja vehnä jauhot ja sekoita jonkin aikaa, jotta alkaa muodostua sitkoa. Lisää sitten ohrajauhoja sen verran, että taikinasta tulee leivottava. Jätä taikina tekeytymään.

**Keitä liha** isoina paloina noin 4 litrassa vettä. Laita mukaan muutama maustepippuri. Kiehauta erikseen ja useampaan kertaan munuaiset, joista olet poistanut liian rasvan. Samoin kiehua maksa ja sydän, kumpikin erillään. Muista, että sydän vaatii pisimmän kypsytysajan.

Kuori välillä perunat. Paloittele kypsä liha. Lisää keitinliemeen vettä sekä samaan kattilaan maksa, munuainen, sydämet ja sipuli. Mausta suolalla.

Lohko perunat ja laita ne kiehuaan edellisten joukkoon.

**Leivo myyvät.** Jaa taikina pieniin paloihin ja taputtele niistä ohrajauhoja apuna käyttäen litteät kakkarat. Laita myyvät perunoiden päälle kattilaan liemeen aina kiehuvaan kohtaan ja vierekkäin. Näin myyvät ehtivät kuorettua, eivätkä sen jälkeen tartu toisiinsa.

Anna rokan kiehua hiljalleen noin tunnin. Tarkista maku. Syötävää riittää 20–30 ruokailijalle.

Lue lisää [www.kiuruvedenherattajajuhlat.fi](http://www.kiuruvedenherattajajuhlat.fi)

# Juhlavieraat ravitaan lähellä tuotetulla ruoalla

Listan ykkösenä on järvikalakeitto.

ta tuotetaan korkeintaan 100 kilometrin etäisyydellä Kiuruvedeltä.

–Lähellä tuotettu elintarvike on tuoreempaa ja siten maistuvampaa. Säilön-

täaineita on vähemmän, vitamiinit sen sijaan ovat tallella. Kaiken lisäksi lähiseudun yrittäjien kanssa toimiminen on joustavaa, summaa Juntunen lähiruoan etuja.

**Samoja lähiruokaoppeja** noudatetaan vuoden 2010 herättäjäjuhilla. Kehittämistyö aloitettiin jo puolitoista vuotta ennen juhlia, ja tavoitteena on tarjota mahdollisimman maistuvaa ja tuoretta ruokaa.

–Yhtenä viidestä ruokalajista on järvikalakeitto, joka keitetään paikkakunnan kalasta ja perunoista. Mausteetkin saamme lähikunnista, joten eihän siihen meidän lähiruoka-alueen ulkopuolelta tule kuin kerma ja voi, Juntunen mainitsee esimerkkinä.

Kermaa ja voita kiuruvedestä maidosta toki saisi, mutta pitäjän maitolaitos-

–Ihmisellä pitäisi ruoan kautta olla yhteys siihen seutuun, jossa elää, Helena Juntunen uskoo.

SAARA KILVENSALMI

Kiuruveden herättäjäjuhlien vieraat saapuvat suoraan maaseutusmaiden sydämeen: onhan kaupunki niin maidon kuin naudanlihan tuotannossa valtakunnan kärkisijoilla.

Kiuruvedellä arvostetaan oman seudun tuotteita, ja niinpä juhluvieraatkin ravitaan lähellä tuotetuilla elintarvikkeilla.

–Ruokavieraille haluamme tarjota tankkauksen sijaan makumuistoja Kiuruvedeltä, lupaa ravintolatoimikunnan puheenjohtaja Helena Juntunen.

**Juntunen on työssään** Kiuruveden kaupungin ravitsemuspäällikkönä panostanut lähiruokaan jo kymmenkunta vuotta.

Kokeilunhalu, henkilökunnan innostus ja tiivis yhteistyö paikallisten yrittäjien kanssa ovat johtaneet tilanteeseen, jossa 40 prosenttia koululaisten ruoka-annosten tarpeis-



Saara Kilvensalmi