

Tee ekoteko, frittaa kalaherkku

ANSSI JOKIRANTA

KALASTUS

Joku kyseli kalaruoka-annoksia Englannin fish and chipsin korvaajiksi Lappiin. Itse olen tehnyt toreilla luonnonkaloista frittiä neulamuikuista, norkseista ja hauesta. Ehkä parasta frittikalaa on norssi ja muikku, kun taas hauesta tulee verratonta haukishipsiä.

Meillä Lapissa on eniten maailmassa neulamuikkuvesiä. Järvet ovat alikalastustilassa, ja vuosittain pitäisi nuotata satoja tonneja villiä luonnonkalaa Kemi-, Kitka-, Norva-, Mieko-, Simo-, Raanu- ja Unarijärivistä. Lisäksi pienvedet ovat pientä ahvenen- ja särjenperheä täynnä, jotka soveltuvat myös perkaamattomina frittikalaksi. Reseptejä voi kysyä vaikkapa thaimaalaisilta ja kiinalaisilta.

FRITTIIN TARVITAAN pientä kalaa, kuten neulamuikkua, norssia, särkeä ja ahventa. Ammattikalastajat pyytävät niitä työkseen satoja tonneja rysillä ja nuotilla vuodessa. Syyskala pitää seuloa, mutta talvinuottakalaa neulamuikkua ja norssia ei tarvitse edes perata. Frittiin sopii parhaiten alle kymmenensenttinen kala, kuten särjet ja kiisket kesänvanhoina.

Osta rypsiöjyä. Voi ja oliiviöljy eivät käy, koska ne eivät kestä kovaa lämpöä – palavat karstaksi. Leivitä pienkalat ruis- tai korppujauhossa. Jauhon sekaan voi laittaa sitruunapippuria. Sitrus ja chili antavat terävää makua. Jauhottu kalat pitää käyttää seulaista läpi, ettei jauhhoa mene pannulle. Kalat paistetaan rapeaksi kaasulla tai avotulella. Lopuksi vielä suolaa sirottimesta mauksi.

Kaksi kertaa teräspannuni on leimahtanut, jolloin tuli vähän mustia muikkuja messuilla. Sisälä en muikkuja friteeraa, koska tulee käryä, ja palohälyttimet alkavat huutaa katossa.

TEE EKOTEKO ja frittaa niin kutsut-



Muikuista saa herkullista ruokaa, kun ne friteeraa pannulla.

tu roskakalat herkuiksi makkaran sijaan. Samalla kotijärvi tulee arvo- ja petokaloja täyteen. Nyt särjet ja muikut syövät eläinplanktonin olemattomiin, jonka seurauksena tulee sinilevähaittoja.

Kalastukseen tarvitset vain tiheä-

peräisen nuotan tai rysän. Arvokalat voit vapauttaa uimaan, kuten mekin teemme hoitokalastuksessa.

Takaan, että Lapin roskakalannos on parempi kuin engelsmannien fish and chips. Paras taisei kuitenkin olla kymppikiloinen

jasper, hauki pakasteesta siivutettuna ruodottomasta fileestä. Rannalla pikkutyöt sanoivat niitä pi-parimarkkinoilla haukishipseiksi.

JOUKO LAMPELA

Ammattikalastaja ja torikauppias