

HARVIA FLARE SMOKER

КОПТИЛЬНЯ HARVIA

HARVIA SUITSUANI

EN

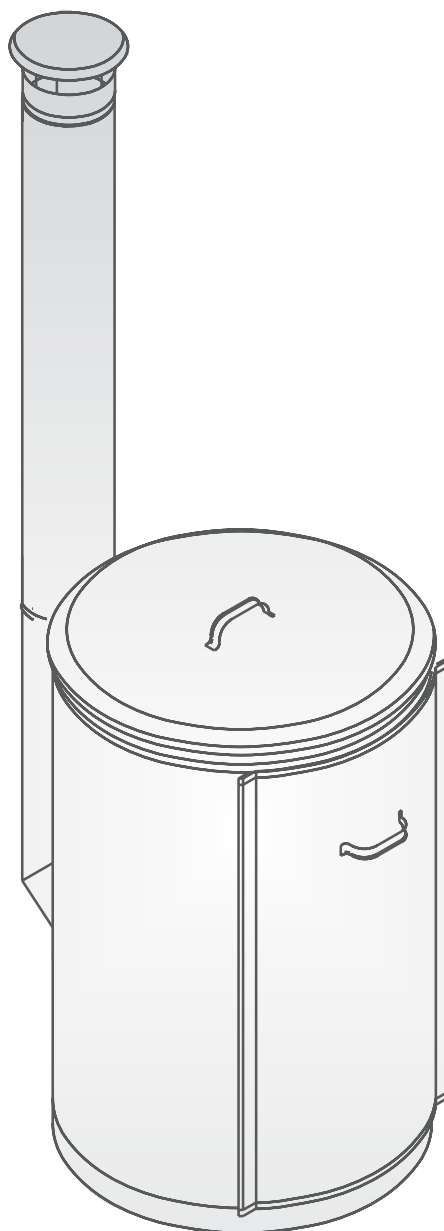
Instructions for user and recipes

RU

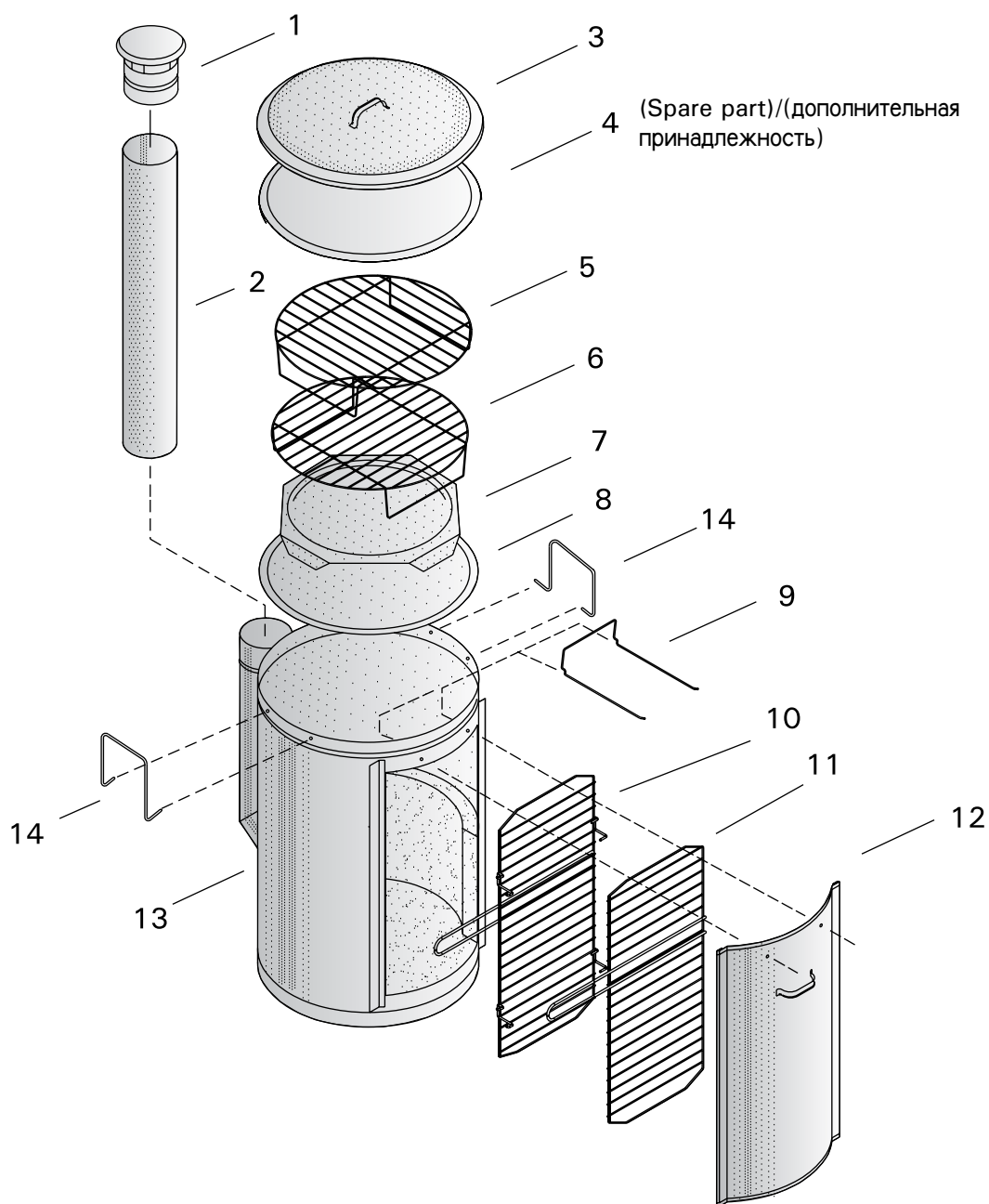
Инструкция по эксплуатации и рецепты

ET

Kasutusjuhend ja Menüü



FLARE SMOKER/ КОПТИЛЬНЯ



1. Rain cap
2. Smoke pipe
3. Cover
4. Frying pan (optional)
5. Upper wire tray
6. Lower wire tray
7. Dripping plate
8. Heating plate
9. Holder for gridiron
10. Gridiron for cooking in the blaze
11. Gridiron for cooking in the blaze
12. Radiation shield
13. Grill body
14. Handle

1. Дождевой колпак
2. Дымовая труба
3. Крышка
4. Сковорода (дополнительная принадлежность)
5. Коптильная решетка
6. Коптильная решетка
7. Противень для сбора жира
8. Противень для нагревания
9. Держатель решетки для копчения на огне
10. Решетка для копчения на огне
11. Решетка для копчения на огне
12. Заслонка
13. Корпус коптильни
14. Ручка

FISH DISHES

Cooking in the blaze of fire

- Remove the heating plate (8)
- Pile up the firewood into the combustion chamber
- Put the holder for the gridirons into their holes
- Light the fire
- Put the fillets between two gridirons and
- Hang then the gridirons to the holder
- Hang also the radiation shield to the holder. It protects against wind and keeps the heat.
- Put the cover on
- Use the dripping plate under the gridiron, so that liquid from the fish don't drip to the ground.

The fillets shall be salted with fine salt in advance. Sprinkle lemon pepper to the fillet surface.

First blaze the skin side of the fillet so that it becomes crispy, then blaze the other side. The blazing time is about 20–30 minutes. The fish is ready, when the flesh comes loose from the skin.

Squeeze lemon juice to the surface of the ready fish. The most popular species of fish for blazing are salmon and whitefish. Suitable sauce for fish is e.g. self-made fish-roe sauce.

You can also grill the beef with this method.

“Blazed salmon”, fish-roe sauce and boiled potatoes (4 person)

Ingredients:

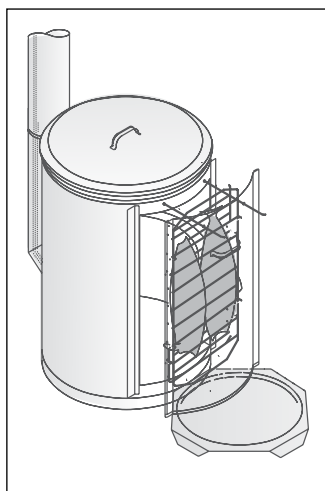
- Salmon (or other fish) fillets 500–600 g
- Lemon
- Lemon pepper, dill, fine salt, white pepper
- Fish-roe 200g
- Cream 2 dl
- 1 onion
- 8 potatoes (medium-sized)

Look the instruction “Cooking in the blaze of fire”. Lay the ready blazed fish fillets onto the serving tray. Squeeze 1/2 lemon juice. The other half of the lemon and a part of the dill can be used for the decoration.

Mix the fish-roe and chopped onion. Add white pepper and salt. Whip this mixture together with unseasoned whipped cream. Sprinkle some chopped dill on the top of the sauce.

Salad: American lettuce, cucumber, dill, lemon juice.

Figure 1. Cooking in the blaze of fire
Рисунок 1. Рыба, копченая на открытом огне



РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыба, копченая на открытом огне

- Снимите противень для нагревания.
- Уложите дрова в топку.
- Установите держатель решетки для копчения в предназначенные для него отверстия.
- Зажгите огонь.
- Уложите предназначенные для копчения рыбные филе на решетку и подвесьте ее на держатель.
- Установите на держателе заслонку для защиты от ветра и сохранения тепла.
- Закройте крышку.
- Используйте под решеткой противень для сбора жира, чтобы выделяющийся из рыбы сок не стекал на землю.

Подготовьте рыбные филе для копчения, предварительно посолив их мелкой солью. Приправьте мякоть лимонным перцем. Коптите кожу до образования румяной корочки, после чего переверните и продолжайте копчение стороны с мякотью. Время копчения на огне составляет 20–30 минут. Рыба готова, когда мякоть отделяется от кожи.

Сбрызните готовую рыбу лимонным соком. Для копчения на открытом огне лучше всего подходят лосось и сиг. В качестве подливы к копченой рыбе можно приготовить, например, соус из икры. На открытом огне хорошо получаются и бифштексы гриль.

Лосось, копченый на огне, соус из икры и отварной картофель (4 порции)

Продукты:

- филе лосося, 500–600 г
- лимон
- лимонный перец, укроп, мелкая соль, белый перец
- икра налима, 200 г
- сливки, 2 дл
- лук
- картофель среднего размера, 8 шт.

Приготовьте рыбу на открытом огне, как описано выше. Уложите приправленные соком половинки лимона филе лосося на блюдо. Используйте вторую половинку лимона и укроп для украшения.

Соедините икру и мелко нарезанный лук, прибавьте белый перец и соль. Взбейте смесь с натуральными сливками. Посыпьте соус измельченным укропом. Внимание! Осенью лук можно использовать более обильно. Весной старый лук имеет более сильный вкус, поэтому достаточно меньшего количества приправы. Можно использовать также икру лосося, ряпушки и сига. Икру озерных рыб рекомендуется перед применением замораживать.

Рекомендуем использовать картофель сорта «Сиикли» из-за его отличного вкуса и хороших свойств при отваривании. Он также легко очищается от кожуры. Салат: салат сорта «Ледяная гора», огурец, укроп, лимонный сок.

“Smoked fish”

- Pile up the firewood into the combustion chamber.
- Sprinkle the alder chips (or other wood chips, which are suitable) onto the heating plate.
- Install the dripping plate.
- Line up the fishes to the wire tray(s)
- Put the wire tray(s) into the oven.
- Install the radiation shield onto its grooves. (Note! The control of the draught).
- Put the cover on.
- Light the fire

The smoking time of the small fishes is about 10–20 minutes. The smoking time for medium-sized fishes app. 30 minutes and for big fishes app. 40 minutes (e.g. salmon, pike).

Rinse the small fishes with cold water, strain off the water and smoke the fishes as such. The small fishes shall be salted afterwards by piling them lightly in layers e.g. in a box and add salt when piling. Try to prevent the loss of heat during the salting.

Remove the guts from medium-sized and big fishes. The medium-sized and big fishes shall be salted before smoking.

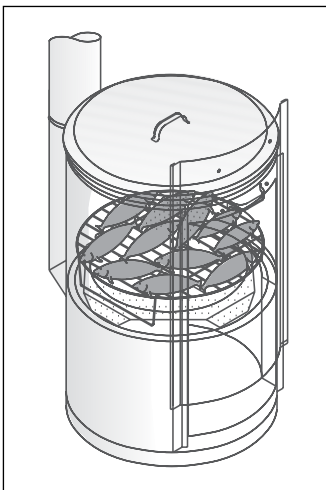
Smoked small fishes and mashed potatoes (4 person)

Ingredients:

- 600 g fishes
- salt, parsley
- 8 big potatoes
- 50–60 g butter
- 1–2 dl milk

Do the smoking according to the instructions “Smoked fish”. The salting time of the ready fishes is app. 40 minutes.

During that time you can make the mashed potatoes: wash and peel potatoes, cube them and boil. Put the boiled potato cubes into a basin and add the butter. Mash the potatoes with a mixer, add the milk and continue the mixing until the mash is batter. Sprinkle chopped parsley on the top.



**Figure 2. “Smoked fish”
Рисунок 2. Копченая рыба**

Копченая рыба

- Уложите дрова в топку.
- Насыпьте ольховую стружку на противень для нагревания.
- Установите противень для сбора жира.
- Уложите рыбу на решетку.
- Поставьте решетку в печь.
- Установите заслонку в предназначенные для нее пазы (Внимание! Не забывайте о регулировке тяги!)
- Закройте крышку.
- Зажгите огонь.

Время копчения мелкой рыбы составляет 10–20 минут (ряпушка, салака), рыбы среднего размера – ок. 30 минут (окунь, сиг, судак, угорь) и крупной – ок. 40 минут (лосось, щука, лещ).

Мелкую рыбу промывают холодной водой, дают воде стечь, и коптят целиком. Крупную и среднюю рыбу потрошат. После копчения мелкую рыбу посыпают солью грубого помола и неплотно укладывают в ящик. Во время соления предотвращается потеря тепла. Крупную и среднюю рыбу солят крупной солью перед копчением.

Копченая ряпушка и картофельное пюре (4 порции)

Продукты:

- ряпушка среднего размера, 600 г
- соль крупного помола, петрушка
- крупный картофель, 8 шт.
- масло, 50–60 г
- молоко, 1–2 дл

Коптите рыбу в соответствии с приведенным выше рецептом. Готовая рыба просаливается в течение примерно 40 минут. Тем временем приготовьте картофельное пюре. Рекомендуем использовать сорт «Пито», из которого получается красивое, светлое пюре с отличным вкусом.

Вымытый и очищенный картофель порежьте кубиками и отварите в пароварке. Опрокиньте картофельные кубики в миску и прибавьте масло. Сделайте миксером пюре, прибавьте молоко и перемешивайте до тех пор, пока пюре не загустеет. Сверху посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

С ряпушкой и пюре можно подать черный хлеб и молоко.

Салат: листовой салат, дыня, свежий огурец.

Рыба, жаренная на раскаленных углях

- Уложите дрова в топку.
- Дождитесь образования углей.
- Уложите рыбу на решетку для копчения.
- Поджарьте рыбу на углях.

Предназначенную для жарения на раскаленных углях рыбу промывают холодной водой, не разделявая и солят мелкой солью.

Dark bread and milk suit well with smoked fish and mashed potatoes.

Salad: Lettuce, honey melon and fresh cucumber.

Broiled fish

- Pile up the firewood into the combustion chamber and light the fire
- Wait until the wood becomes charred
- Line up the fishes to the gridiron
- Broil the fishes

The fishes shall not be cleaned, only rinsed with cold water. Salt the fishes with fine salt before broiling them.

The fishes shall be broiled on the hot coals from both sides and the broiling time is about 5–10 minutes. The fish is ready, when it's liquids come through the skin or when the dorsal fin gets easily loose.

Steamed fish

- Pile up the firewood into the combustion chamber and light the fire
- Wait until the wood becomes charred
- Lay the "wrapped" fish onto the coals
- Wait until the fish is ready

The steamed fishes shall be cleaned but do not remove the scales.

Salt the fish with fine salt. The seasoned fish shall be wrapped tight with greaseproof paper, and then it shall be wrapped tight with moistened newspaper. The greaseproof paper must be dry, so that the scales of the fish stick on the paper and the flesh "appears" out. Cut the extra paper away, so that it's easy to serve the fish.

Steaming time is 30 minutes, maybe more if the fish is very large.

Steamed pike perch and boiled potatoes (5 person)

Ingredients:

- 2 pcs of about 500 g pike perches
- 1 lemon
- fine salt
- 50 g butter
- dill, parsley, chives
- 10 medium-sized potatoes

Follow the instruction "Steamed fish".

Open the ready made steamed fishes on the serving tray, remove the bigger fish bones. Serve with boiled potatoes and sauce.

Salad: American lettuce, dill, cucumber, chives.

Common

The fish is ready, when the flesh easily gets loose from the bones or when the dorsal fin gets loose. The outside temperature and the moisture of the wood have great influence to the cooking time.

Рыбу обжаривают на углях с обеих сторон в течение 5–10 минут. Рыба готова, когда на ее поверхности начнется выделяться кипящий сок. Наиболее распространенными видами рыбы для жарения на углях являются салака и сиг. Жарить рыбу на раскаленных углях рекомендуется, например, во время копчения или сразу после него.

Запеченная рыба

- Уложите дрова в топку.
- Дождитесь образования золы.
- Положите завернутую рыбу в золу.
- Запекайте.

Запекаемую рыбу разделяют, не удаляя чешуи, и солят мелкой солью. Приправленную рыбу плотно заворачивают в пергамент, после чего в смоченную газетную бумагу. Пергамент должен быть сухим, чтобы кожа и чешуя готовой рыбы приставала к бумаге, а мякоть свободно отделялась. Лишнюю бумагу обрезают. Так рыбу можно легко подать на стол.

Время запекания – 30 минут, а для особо крупной рыбы даже больше. Для запекания отлично подходит судак, язь и лещ.

Запеченный судак и отварной картофель (5 порций)

Продукты:

- 2 судака, ок. 500 г
- 1 лимон
- мелкая соль
- масло, 50 г
- укроп, петрушка, зеленый лук
- картофель среднего размера, 10 шт.

См. рецепт запекания рыбы. Готовую рыбу открывают на блюде, удаляют из нее приправы-добавки, а также позвоночные и реберные кости. Блюдо подается с отварным картофелем и, например, готовым соусом. Салат: салат сорта «Ледяная гора», укроп, огурец, мелко нарезанный зеленый лук.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Рыба готова, когда ее мякоть отделяется от костей. Обычно рыба готова, когда плавники легко отделяются при потягивании. Готовность мелкой рыбы определяется вскрытием ее брюшка. Если внутренности не кровянистые, то рыба готова. Морские рыбы не содержат гельминтов, которыми может быть поражена озерная рыба.

С мягкочешуйных рыб не снимают чешую (лосось, ряпушка, салака). Мелкую рыбу, предназначенную для копчения или жарения на углях, не потрошат. При разделке рыбу не стоит чрезмерно мыть, достаточно промыть холодной водой и промокнуть бумагой. Возможное чрезмерное содержание соли можно удалить лимонным соком.

На время приготовления сильное влияние оказывает температура наружного воздуха и влажность дров.

MEAT DISHES

Blazed, marinated pork chops and baked potatoes (4 person)

Ingredients:

- 4 pork chops
- olive oil
- paprika powder
- black pepper
- mustard
- mixed pepper
- salt, pinch of sugar
- garlic claw
- 4 big potatoes (rosamunda)

Wash the potatoes and wrap in foil. Baking time is about 40–60 minutes. Fill the potatoes e.g. with sour cream sauce. You find the recipe from “Other applications”.

Salad: Chinese cabbage, sweet corn and paprika

THE USE OF THE FRYING PAN (OPTIONAL)

You can fry thin pancakes, fish, meat, vegetables with Harvia frying pan (optional). You can also warm up buns or slices of bread.

- Pile up some thin firewood into the combustion chamber and light the fire.
- Place the frying pan on top (instead of the cover).
- Add some firewood and adjust the draft with the radiation shield so that the firewood burns constantly.
- You can use the cover together with the frying pan to keep the food warm.
- Note! Don't let the flame grow too high.

Broiler (chicken) on frying pan and salad (4 person)

Ingredients:

- 4 pcs breast of chicken
- China sauce, curry
- fine salt
- paprika powder
- butter

Remove all bones from escalopes. Split the escalope with a sharp knife so that the long side of the escalope is like a hinge. Fry in butter and season with salt, curry, China sauce and paprika powder. The cooking time is not long, but be sure that the broiler is always well-done.

Salad: Chinese cabbage, canned peach halves and cucumber (also pineapple and mandarins can do as fruit).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Жаренные на огне маринованные свиные котлеты и печеный картофель (4 порции)

Продукты:

- свиные котлеты, 4 шт.
- оливковое масло
- порошок паприки, черный перец
- горчица, смесь перцев
- соль, щепотка сахара
- долька чеснока
- крупный картофель, 4 шт.

Заверните промытый картофель в фольгу и запекайте в течение 40–60 минут. В качестве соуса для картофеля может использоваться, например, подлива из сметаны. Рецепт приводится в разделе «Другие возможности применения».

Салат: пекинская капуста и пакет замороженной смеси из паприки и кукурузы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКОВОРОДЫ

На сковороде Harvia (дополнительная принадлежность) можно поджарить оладьи, рыбу, мясо, овощи или подрумянить булочки, батоны и кусочки хлеба.

- Уложите несколько тонких дров в топку.
- Установите сковороду вместо верхней крышки.
- Уложите дрова и отрегулируйте с помощью заслонки тягу так, чтобы пламя горело спокойно.
- Сковороду можно накрыть крышкой для сохранения тепла.
- Будьте осторожны и не создавайте слишком сильного пламени, от которого могут раскалиться блестящие нержавеющие детали коптильни!

Жаренный на сковороде бройлер и салат (4 порции)

Продукты:

- вырезка из грудки бройлера, 4 шт.
- китайская приправа
- карри
- соль мелкого помола
- порошок паприки
- масло

Удалите из грудки все кости и нарежьте острым ножом так, чтобы образовалась «книжка». Обжарьте в масле с одной стороны до образования корочки. Переверните, посолите и приправьте карри, китайской приправой и порошком паприки. Время приготовления относительно короткое, но бройлера следует обязательно жарить до полной готовности.

Салат: пекинская капуста, консервированные персики и свежие грунтовые огурцы. Можно также использовать такие фрукты, как ананас и мандарин.

Blazed or broiled reindeer fillet and boiled potatoes (5 person)

Ingredients:

- Reindeer fillet
- Bacon
- Olive oil
- Mint
- Paprika powder
- Mixed pepper
- Salt

Make a marinade of the spices, and let the fillet stay in at least 6 hours. Wrap the fillet with salted bacon slices.

Do the blazing according to blazing instructions. If you decide broil the fillet the broiling time is app. 20 minutes depending on the size of the fillet.

Do the broiling according to the broiling instructions. The wire tray is suitable for broiling.

Salad: Lettuce, cucumber, sweetened cloud berry.

Note! Avoid burning the food, because the smoker/grill needs only a small amount of firewood.

OTHER APPLICATIONS

You can also make baked potatoes (or turnips) in combustion chamber. Wash the potatoes and wrap them in foil. Cooking time is app. 40–60 minutes. You can fill the potatoes with sour cream sauce.

Ingredients:

- 4 dl sour cream
- onion
- pickled cucumber
- black pepper
- mustard
- dill

Жаренное на раскаленных углях или на огне филе оленя и отварной картофель (5 порций)

Продукты:

- филе оленя
- бекон
- оливковое масло
- мята
- порошок паприки, смесь перца, соль

Для копчения на огне см. рецепт выше. Приготовьте из приправ маринад, и маринуйте в нем филе в течение не менее 6 часов. Заверните филе в подсолненные куски бекона. Жарьте ок. 20 минут в зависимости от размера филе. При жарении руководствуйтесь инструкцией по использованию коптильни. Решетка коптильни, предназначенная для копчения на огне, применима и для жарения на раскаленных углях.

Рекомендуем использовать подходящий к блюду по духу северный сорт картофеля «Пуйкула». Салат: кочанный салат, грунтовые огурцы, мороженая морозка с сахаром. Обычно летом внешний вид, вкус и прохладность салата можно подчеркнуть с помощью замороженных садовых ягод. Мы рекомендуем использовать такие ягоды.

Внимание! Следите за тем, чтобы приготавливаемое блюдо не подгорело, так как высокая температура в коптильне достигается даже при сгорании очень небольшого количества дров.

ДРУГИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

В топке можно легко приготовить печеный картофель, репу или жаркое. Она хорошо защищена, и поэтому создает огромное количество тепла, но минимальное количество дыма по сравнению с костром.

Печеный картофель

Заверните промытый картофель в фольгу и запекайте в течение 40–60 минут. В качестве соуса для картофеля может использоваться, например, подлива из сметаны.

Продукты:

- сметана, 2 банки
- лук
- соленый огурец, черный перец, укроп, горчица

В коптильне можно приготовить и десерт.

TRADITIONAL GRILL

Grill sausages in traditional Finnish way

- Remove all inside parts and radiation shield from the grill
- Pile up the firewood into the combustion chamber
- Place the upper wire tray upside down on the collar of the combustion chamber
- Put the cover on top
- Light the fire and let it turn into embers

When the embers is ready, put the sausages to the wire tray. You can grill when the sun shines or on rainy days! We recommend hot mustard and “suitable” drinks (e.g. beer) with sausages.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОПТИЛЬНИ КАК ТРАДИЦИОННОГО ГРИЛЯ

Колбаса гриль по-фински

Вынуть из коптильни все внутренние части и заслонку.

- Уложите дрова в топку.
- Установите самую верхнюю коптильную решетку верхом вниз на манжету топки.
- Закройте крышку.
- Подождите дрова и приготовьте раскаленные угли.

Когда угли будут готовы, нагревайте колбасу на коптильной решетке. Приготовление на гриле удастся и в дождь, и в солнечную погоду. С колбасой рекомендуем крепкую горчицу и «подходящие» напитки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Все решетки хромированы, и они промываются как обычно. При обращении с огнем необходимо всегда соблюдать осторожность!

Коптильню можно использовать и зимой без каких-либо ограничений.

Запрещается использовать коптильню в закрытых помещениях.

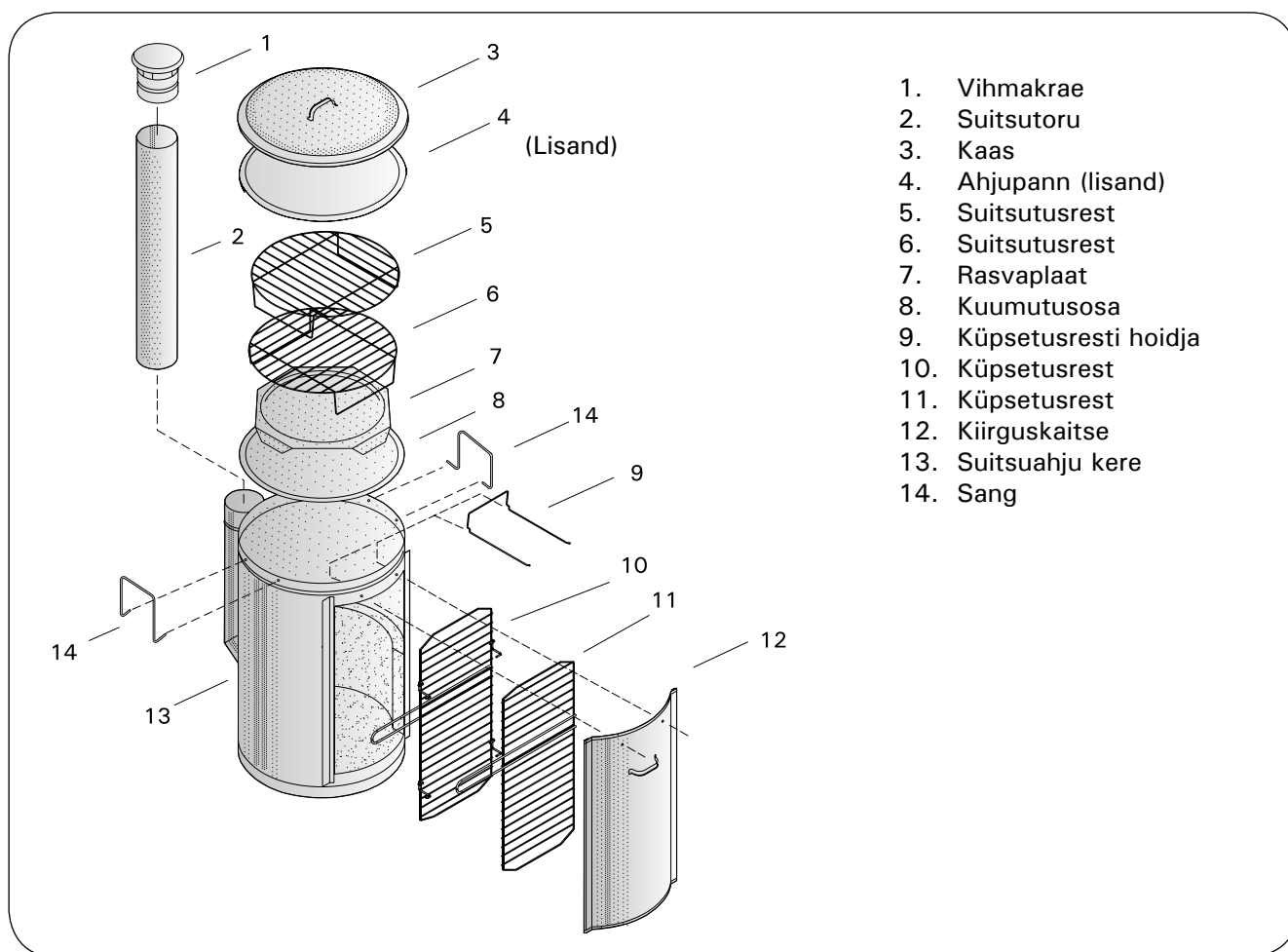
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Коптильня устанавливается на несгораемой (песок/камень/бетон), ровной и неподвижной основе. Во избежание повреждений, тщательно выбирайте место для ее расположения, чтобы коптильню не нужно было перемещать. Поверхность нагревается! Не прикасайтесь голыми руками к коптильне!

Поверхность коптильни и дымовая труба при эксплуатации темнеют! Из-за больших перепадов температуры на внутренней поверхности топки могут появиться небольшие трещины, которые не опасны.

При копчении тяга не должна быть слишком сильной, чтобы дым из коптильной полости не уходил в дымоход. Остерегайтесь выходящих из дымовой трубы горячих дымовых газов. Желательно использовать перчатки.

SUITSUAHJU OSAD



1. Vihmakrae
2. Suitsutoru
3. Kaas
4. Ahjupann (lisand)
5. Suitsutusrest
6. Suitsutusrest
7. Rasvaplatt
8. Kuumutusosa
9. Küpsetusresti hoidja
10. Küpsetusrest
11. Küpsetusrest
12. Kiirguskaitse
13. Suitsuahju kere
14. Sang

KASUTUSJUHEND

Suitsuahi kiirgab soojust igas suunas, seetõttu tuleb selle paigaldamisel hoolikalt arvesse võtta muuhulgas 1 meetri turvavahet suitsutoru ja põlevmaterjali vahel. Suitsuahi kiirgab soojust ka allapoole, mis tähendab, et see tuleb asetada piisavalt paksule, tulekindlale, tasasele ja liikumatule pinnale (liiv/kivi/betoon).

Suitsuahju pind muutub soojenedes kõrvetavaks igalt poolt! Ära puuduta seadeldist paljakäsi; kasuta piisavalt paksu kaitsekindaid!

Hoidu suitsutorust väljuvate kuumade suitsuaurude eest! Suitsutoru jaoks on lisandina saadaval pikendustorud.

Hoia küttekolde tuli väike kasutades õhukesi puupilpaid või kuiva risu/oksi.

Reguleeri suitsutades tuuletõmmet kiirguskaitsega (12) nii, et suitsu tuleks nii tulekolde suitsutorust kui suitsutusosa kaane (3) alt. Liigne tuuletõmme tõmbab suitsu suitsutusosast toru kaudu välja, samas kui suur leek ja liiga väike tuuletõmme toob kogu suitsu ja nõe suitsutusosasse.

Suitsuahju ei tohi kasutada siseruumides!

HOOLDUS JA KASUTAMINE

Kõik restid on üleni kroomitud ja neid pestakse tavalisel moel. Ole alati tulega ringi käies ettevaatlik! Suitsutusahju võib kasutada ka talvel.

KASUTUSVÕIMALUSED

Tulekoldes on lihtne küpsetada ahjukartuleid, naereid või kasvõi röövlipraadi. Suitsutusahju võib kasutada ka küpsetiste valmistamiseks. Kuna tulekolle on kaitstud, toodab see võrreldes lõkkega palju rohkem soojust, samas kui kahjulikku suitsu on minimaalselt. **NB! Ole ettevaatlik ja ära toitu põhja kõrveta - suitsuahi vajab vaid väga vähe puud.**

AHJUPANNI KASUTAMINE

Harvia ahjupannil (lisand) võib praadida pannkooke, kala, liha, juurvilju ning samuti küpsetada krõbedaid kukleid, pikksaiu või leiba.

- pane tulekoldesse paar õhukest puud
- aseta ahjupann oma kohale kaane peale
- pane puid juurde ja reguleeri kiirguskaitse abil tuuletõmme nii, et leek põleks rahulikult

Kaant võib kasutada ahjupanni peal soojahoidjana.

Hoidu liiga suure leegi tekitamisest, et suitsuahju läikivad roostevabad osad ei hakkaks hõõguma.

SUITSUAHJU KASUTAMINE TAVALISE GRILLINA

Grillvorstid Soome moodi

Eemalda suitsuahjust kõik sisemised elemendid ning kiirguskaitse.

- aseta puud tulekoldesse
- pane ülemine suitsutusrest kummuli tulekolde kaelusele
- pane kaas oma kohale
- süüta puud ja lase põleda, kuni tekivad hõõguvad söed

Kui söed on valmis, pane vorstid suitsutusrestile küpsema. Grillimine õnnestub, tulgu päikest või vihma. Vorsti juurde soovitage tugevat sinepit ja "sobivat" jooki.

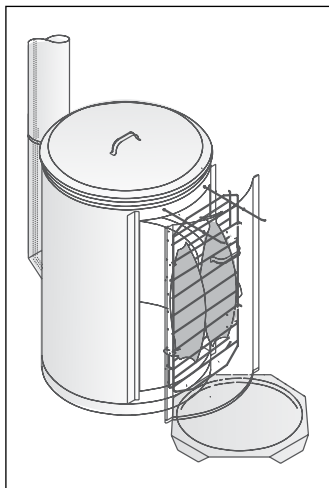
KALATOIDUD

Kalade küpsetamine sütel

- eemalda kuumutusosa
- aseta puud tulekoldesse
- pane küpsetusresti hoidja oma aukudesse
- süüta tuli
- pane küpsetatavad fileed küpsetusresti ja riputa rest restihoidja külge
- pane kiirguskaitse restihoidja külge tuule- ja soojusehoidjaks
- pane kaas tagasi oma kohale
- kasuta rasvaplaati küpsetusresti all, et kala küpsemisvedelik maha ei voolaks

Küpsetatavad fileed soolatakse enne küpsetamist peensoolaga. Lihapoolle raputatakse sidrunipipart. Esimesena küpsetatakse krõbedaks nahapool, seejärel lihapool. Küpsetusaeg on umbes 20 – 30 minutit. Kala on küpse, kui liha tuleb naha küljest lahti.

Valmis kala pinnale pigistatakse sidrunimahla. Populaarseimad küpsekalad on lõhe ja siig. Küpsetatud kala kastmeks sobib näiteks isetehtud kalamarjakaste. Sedaviisi sütel võib küpsetada ka pihve.



Joonis 1. Kalade küpsetamine sütel

"Sütel küpsetatud lõhe", kalamarjakaste ja keedetud kartulid (neljale)

Vaja läheb:

- 500 – 600 g lõhefileed
- sidrunit
- sidrunipipart, tilli, peensoola, valget pipart
- 200 g lutsumarja
- 2 dl koort
- 1 sibul
- 8 keskmist kartulit (talvekartul, nt. Siikli)

Vaata kalade küpsetamise juhendit. Lõhefileed pannakse serveerimisalustele ja fileede peale pigistatakse poole sidruni mahl. Teine pool sidrunist ja osa tilli kasutatakse kaunistuseks.

Kalamari ja peenestatud sibul segatakse omavahel, segule lisatakse valge pipar ja sool. Segu klopitakse maitsestatamata vahukoore sekka. Kastme pinnale raputatakse peenestatud tilli. NB! Sügisel võib sibulat rohkem panna, kevadel on sibula maitse tugevam, seetõttu piisab väiksemast kogusest. Võib kasutada ka lõhe, räabise või siia marja. Järvekalade mari tuleks enne kasutamist külmutada.

Soovitame kasutada talvekartulit (siikli) selle heade maitseomaduste ja keetmise hõlpsuse pärast. Seda on ka kerge koorida.

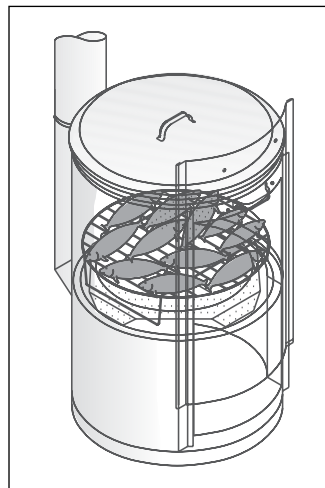
Salat: jääsalat, kurk, till, sidrunimahl.

Kalade suitsutamine

- pane puud tulekoldesse
- raputa kuumutusosa peale lepalaaste
- aseta rasvaplaat oma kohale
- pane kalad restile
- pane rest ahju
- pane kiirguskaitse oma kohale
- NB! Tuuletõmbe reguleerimine)
- pane kaas oma kohale
- süüta tuli

Väikeste kalade suitsutusaeg on umbes 10-20 minutit (räabised, räimed). Keskmiste kalade suitsutusaeg on umbes 30 minutit (ahvenad, siiad, kohad, angerjad). Suurte kalade suitsutusaeg on umbes 40 minutit (lõhed, haugid, latikad).

Väikesed kalad loputatakse külma veega, nõru-



Joonis 2. Kalade suitsutamine

tatakse ja suitsutatakse, nagu nad on. Suurtelt ja keskmistelt kaladelt eemaldatakse sisikonnad. Väikesed kalad soolatakse pärast küpsetamist jämeda soolaga ja laotakse õrnalt näiteks kasti. Soolamise ajal kaitsta kalu jahtumise eest. Suured ja keskmised kalad soolatakse jämeda soolaga enne suitsutamist.

Suitsutatud rääbised ja kartulipuder (neljale)

Vaja läheb:

- 600 g keskmise suurusega rääbiseid
- jämedat soola
- peterselli
- 8 suurt kartulit (Pito)
- 50-60 g võid
- 1-2 dl piima

Suitsuta ülalpool oleva juhendi järgi. Küpsed kalad soolduvad u 40 minutiga. Valmista sel ajal kartulipuder. Soovitame kasutada jahust söögikartulit (pito), millest tuleb ilus valge ja hea maitsega kartulipuder.

Pese ja koori kartulid, lõika need kuubikuteks ja keeda aurupotis, kalla kartulikuubikud kaussi ja lisa või. Klopi kartulid elektrimikseriga pudruks, lisa piim ja sega, kuni puder muutub ühtlaseks. Puista pinnale peenestatud peterselli.

Rääbiste ja kartulipudruga sobivad must leib ja piim.

Salat: lehtsalat, melon, värske kurk.

Kalade röstimine

- lao puud tuleasemesse ja süüta
- oota kuni tekivad hõõguvad söed
- lao kalad restile
- küpseta

Sütel röstitavaid kalu ei roogita, need ainult loputatakse külma veega. Kalad soolatakse peensoolaga enne küpsetamist.

Kalad röstitakse kuumadel sütel mõlemalt poolt, küpsetusaeg umbes 5-10 minutit. Kala on küpse, kui selle vedelik hakkab kalast välja keema. Sütel küpsetatud kaladest on populaarseimad räim ja siig. Kalade küpsetamine sütel on hea teha koos suitsutusega või kohe pärast seda.

Kalade hautamine

- lao puud tuleasemesse ja süüta
- oota kuni tekivad hõõguvad söed
- pane "pakitud" kala sütele
- küpseta

Hautatavad kalad roogitakse aga soomuseid ära ei puhastata, soolatakse peensoolaga. Maitsestatud kala ümber keeratakse tihedalt võipaber, mis kaetakse omakorda tihedalt niiske ajalehega.

Võipaber peab olema kuiv nii, et küpse kala nahk jääb selle külge kinni ja liha tuleb lahti. Lõika üleliigne paber ära – nii on kala kerge lauale panna. Hautamisaeg on umbes 30 minutit, väga suure kala puhul rohkemgi. Head kalad hautamiseks on koha, säinas ja latikas.

Hautatud koha ja keedetud kartulid (viiele)

Vaja läheb:

- 2 umbes 500 grammist koha
- 1 sidrun
- peensoola
- 50 g võid
- tilli
- peterselli
- murulauku
- 10 keskmist kartulit (talvekartul, nt Siikli)

Vaata juhendit kalade hautamisest.

Küpsed kalad avatakse serveerimisalusel; maitseainetäidis ja selgroog ning luud eemaldatakse. Serveeritakse koos keedetud kartulite ja näiteks valmis kastmega.

Salat: jääsalat, till, kurk, peenestatud murulauk.

ÜLDIST

Kala on küpse, kui selle liha tuleb luude küljest lahti. Üldiselt on kala küpse, kui selle lõpused tulevad tõmmates kergelt küljest ära. Väikeste kalade küpsus selgub kala avamisel - kui sisikond ei ole verine, on kala küps. Merekalade puhul paelussi oht puudub, järvekalade puhul on see olemas.

Üldiselt pehmete soomustega kaladel soomuseid ära ei puhastata (lõhe, rääbis, räim). Suitsutamise või sütel küpsetamise puhul väikeste kalu ei roogita. Kalu ei tuleks puhastades liialt pesta. Piisab kergest külma veega loputusest ja paberiga kuivatamisest.

Kui kala on liiga soolane, on soolasust võimalik neutraliseerida sidruniga. Küpsemisaega mõjutab tugevalt välistemperatuur ja puude niiskuste.

AHJUKARTULID

Ahjupartulid pestakse ja keeratakse fooliosse. Küpsetusaeg on umbes 40-60 minutit. Ahjupartuli täidiseks võib näiteks kasutada hapukoorekastet.

Vaja läheb:

- 2 purki hapukoort
- 1 sibul
- soolakurki, musta pipart, tilli
- sinepit

LIHAROAD

Sütel küpsetatud, marineeritud searibid ja ahjukartulid (neljale)

Vaja läheb:

- 4 ribitükki
- oliiviõli
- paprikajahu, musta pipart
- sinepit, piprasegu
- soola, veidi suhkrut
- 1 küüslaugu küüs
- 4 suurt kartulit (Rosamunda)

Ahjukartulid pestakse ja keeratakse fooliosse. Küpsetusaeg on umbes 40-60 minutit. Ahjukartuli täidiseks võib kasutada näiteks hapukoorekastet. Juhendi leiad punktist "Ahjukartulid".

Salat: hiina kapsas ja külmutatud maisi-paprika segu.

Ahjupannil praetud broiler ning salat (neljale)

Vaja läheb:

- 4 broileri rinnafileed
- china -maitseainesegu
- karrit
- peensoola
- paprikajahu
- võid

Eemalda fileedest kõik luud. Poolita filee terava noaga pikkupidi. Prae võis esmalt üks pool pruunikaks. Keera ja maitsesta soola, karri, china -maitseainesegu ning paprikaga. Küpsetusaeg on üsna lühike aga broiler tuleks kindlasti täiesti küpseks praadida.

Salat: hiina kapsas, konserv-virsikud ja tavaline kurk. Puuviljaks sobib ka ananass või mandariin.

Sütel röstitud/küpsetatud põhjapõdrafilee ja keedetud kartulid (viiele)

Vaja läheb:

- põhjapõdra fileed
- peekonit
- oliiviõli
- piparmünti
- paprikajahu
- piprasegu
- soola

Sütel küpsetamise kohta vaata selle juhendit eespool.

Maitseainetest tehakse marinaad, milles fileed marineeritakse vähemalt 6 tundi. Filee keeratakse soolatud peekonilõikudesse. Küpsetusaeg on umbes 20 minutit sõltuvalt filee suurusest. Röstimisel järgitakse suitsuahju kasutusjuhendeid. Sütel küpsetamise rest sobib ka röstimiseks. Kartuliks soovitame võtta juurde sobiva toidukartuli (Lapin puikula).

Salat: kerasalat, tavaline kurk, külmutatud murakad suhkruga. Salatile saab suvel tavaliselt värvi, maitset ja jahedust lisada külmutatud aiamarjadega. Soovitame nende kasutamist.