

JOULUSAHTI

Maltaat (20 kg ohria, 2 kg ruismaltaita) sekoitetaan muuripadassa n. 20 l lämmintä vettä ja annetaan hautua n. 45 min. peitettynä.

Lisätään maskeihin 30-45 min. välein hyvin sekoitetaan 5 l 70-, 80-, 90- ja 100-asteista vettä.

Mäski lämmitetään hiljaisella tulella, kunnes pintaan kohoaa valkoinen vaahto, jota ei voimakkaastikaan sekoittaen saada häviämään, lisäksi maskin väri muuttuu punertavaksi.

Kuurna kuunostetaan laittamalla sen pohjalle puupalikoita ja niiden päälle poikittain rukiinolkia ja katajanoksia.

Mäski kauhotaan padasta kuurnaank olkien päälle ja valuva vierre kaadetaan takaisin kuurnaank maskin päälle kunnes vierre muuttuu kirkkaaksi.

Kirkasta vierrettä juoksetetaan haluttu määrä (50 l.) lisäämällä varovasti kiehuvaa vettä kuurnaank maskin päälle.

Vierteestä otetaan heti alussa erilliseen astiaan n. 2-5 l vierrettä, jäädytetään se n. 30-asteiseksi ja sekoitetaan siihen 50 g hiivaa. Tämä nk. esikäyte siirretään lämpimään vedottomaan paikkaan.

Vierteeseen lisätään humaloita (yksi kourallinen) ja se jäädytetään alle 20-asteiseksi, jolloin siihen voidaan sekoittaa esikäyte ja astia peitetään.

Kahden tai kolmen päivän päästä käyvä sahti siirretään tynnyriin tai muihin astioihin käymään pääkäymistään. Astiat siirretään vuorokauden kuluttua kellariin tai kylmiöön, jossa lopukäyminen saa jatkua 1-2 viikkoa. Sahti säilyy jopa kuukauden.



KINKKU

4-6 kg:n kinkku	Suolavesi:
4-6 rkl. suolaa	10l vettä
1-2 rkl sokeria	2 l karkeata suolaa
1 rkl salpietaria	

Sivelyyn: sinappia
Pinnalle: korppujauho-sokeriseosta
Koristeeksi: keit. omenoita, luumuja

Hankitaan ohutkamarainen 1 l:n kinkku. Se kaavitaan veitsellä puhtaaksi. Pintaan hierotaan suola-sokeri-salpietariseos. Kinkku saa seistä seuraavaan päivään.

Suolavesi keitetään, pinnalle muodostuva vaahto kuoritaan pois ja suolavesi jäädytetään. Kinkku saa olla suolavedessä kylmässä paikassa 2-3 viikkoa. Käännellään silloin tällöin.

Keittäminen suoritetaan isossa kannellisessa keittoastiassa. Pohjalle pannaan kahdenkertainen pergamenttipaperi tai lautanen pohjaanpalamisen estämiseksi. Suolattu ja huuhdottu kinkku pannaan tulelle kylmään veteen. Vettä tulee olla kinkun korkeudelta. Keitetään hiljaisella tulella 3-5 tuntia, kunnes liha varvulla koetellen tuntuu pehmeältä.

Kinkku jäädytetään, kamara poistetaan ja pinta sivellään sinapilla sekä ripotellaan päälle korppujauho-sokeriseosta. Kinkku ruskistetaan hyvässä uuninlämmössä.

