

Vanameister Adoni talust teab liha- ja kalasuitsutamise nippe

05. september 2006 00:00



Autor: Margit Kirsipuu



Liha ja kala säilitamiseviisidest on suitsutamine ammu ajast teada-tuntud meetod.

Suitsutamise tehnoloogia on lihtne. Suitsuahju tuleb kütta alumisest otsast, kust suits liigub mööda toru küpsetusahju suitsukambrisse. Igal lihameistril on aga omad nipid ja võtted, kuidas suitsetamisel parimat tulemust saada. Kõige parem kuum-suitsuliha tuleb Adoni taluperemehe Ilmar Kikase sõnul ribist ja esimesest kintsutükist. “Taga-osa lihatükid on

tuimemad ja suitsetamiseks need hästi ei passi,” räägib Ilmar.

Liha suitsutamiseks soolab vanameister telliskivisuurused lihatükid jämeda soolaga sisse ja hoiab jahedas sahvris 4-6 päeva, et sool sulaks ja liha sisse imbuks. Kindlasti ei tohi liha hoida külmkapis, see rikub liha maitse. Suitsutamise päeval mässib Ilmar lihatükid marlisse ja seob nööriaga kinni. Oluline on, et kasutatud materjal ei annaks maitset ega värvi.

Mässitud ja seotud lihatükid paneb ta taluköögis külma veega pooleks tunniks keema. “Liha kuumeneb koos veega ja nii jäävad lihamahlad alles,” õpetab Ilmar. Seejärel viib ta kuumad lihatükid ettevalmistatud ja kōetud suitsuahju. Suitsutamisel jälgib ta hoolsalt, et ahju temperatuur püsiks ühtlane, nii 60-70 kraadi juures ning et eralduvad aurud ei tekitaks kondenseerunud vett.

Ilmar näitab uhkusega suit-susauna ja aidaruume, kus ta vanasti liha suitsetas ja säilitas. Toona tehti ühest seast kolm-neli tükki, mida suitsetati saunas ja säilitati aidas riputatuna nii, et närilised ja muud loomad liha kallale ei pääsenud. Kaks kuud hiljem oli kuivas ja hästi ventileeritud aidas seisnud liha sama värskelt maitsega. Suitsusaunast kaob lihalõhn üsna kiiresti, seevastu kalalõhn ei kao kuhugi ja seetõttu kala suitsetamiseks sauna ei kasutatud. Liha maitseomadused ja värskus säilivad kõige paremini 12-14 kraadi juures, aga kindlasti paberis, mitte kilekotis hoituna.