



# Kauhan varressa Saksiniekkvoja

RAUNO LAHTI

Auvo Pyykkönen

Ravustuksella on Hämeessä pitkät perinteet, sillä jo 1800-luvun lopulla täältä pyydettiin ja vietiin rapuja aina Pietariin saakka. Suomessa pyydetyistä ravuista valtaosa - täpläravuista jopa 70% - nostetaan nykyään hämäläisistä merroista. Tätä taustaa vasten on hienoa, että Häme julistetaan Suomen Rapumaakunnaksi elokuun 21. päivä Härkätien Rapujuhlan yhteydessä.

Hämeen kartanoissa rapujuhlat ovat aina kuuluneet loppukesän kohokohtiin. Arvokkaan kulttuuriperinteen ylläpitäminen tuskin voisi olla hauskeempaa ja nautinnollisempaa kuin rapuillallinen mukavassa seurassa.

Ensikertalaisenkaan ei kannata rapujuhlia kokea mattomuuttana arastella sillä apuja kattaukseen, syötiin ja rapuetikettiin hyvin internetsivustoilta ja vaikka kokeneemmilta saksiniekkoaddikteilta.

Rapujen ohella luonto on antelias muidenkin herkkujen suhteen näin loppukesällä. Marjat ovat kohta parhaimmillaan, kuha alkaa nousta ja sienimetsäkin alkaa antaa saalistaan. Näistä sesonkiaineksestä syntyy loppukesän unelmaillallinen. Kun tarjolla on kolmen ruokalajin illallinen, kuusi rapua on riittävä määrä alkuruuaksi.

## Rapujuhlien menu, ohjeet 4:lle

Rapuja, paahtoleipää, voita ja tilliä  
Paistettua kuhaa ja kermamuhennettuja kanttarelleja  
Tuoreita marjoja ja valkosuklaavaahtoa



## Ravunkeittoohje 24 rapua

4 l vettä  
150g merisuolaa  
40g sokeria  
kruunutilliä  
(2 dl sahtia tai olutta)

-varmistaa että ravut ovat eläviä ja huuhtelee ne kylmässä vedessä

-mittaa keittoliemen ainekset ja laita kiehumaan suurehkoon kattilaan

-sido kruunutillin varsista kolme nippua, säästä kruunut rapuvadin koristeluun

-laita tillinippu liemeen ja anna maustua kymmenen minuuttia, poista nippu

-pieni määrä olutta tai hämäläisittäin sahtia antaa ravuille miellyttävän maltaisen vivahteen

-laita ravut voimakkaasti kiehuvaan veteen, lisää uusi tillinippu ja peitä kannella

-sopiva keittoaika 11-12 cm ravuille on 8 minuuttia las-kettuna siitä kun vesi alkaa kiehua

-jäähdytä ravut uuden tillinipun kera mahdollisimman

nopeasti liemessään esimerkiksi tiskialtaassa kylmässä juoksevassa vedessä

-laita jäähtyneet ravut liemessä jääkaappiin

-parhaimmillaan ravut ovat vuorokauden kuluttua keittämisestä, mutta säilyvät hyvin jäähdytettynä muutaman päivän

Tarjoiluun

-voita

-paahtoleipää

-hienonnettua tilliä

## Kermamuhennetut kanttarelit

1 l tuoreita kanttarelleja

1 sipuli

nokare voita

2 dl ruokakermaa

2 purkkia smetanaa

suolaa ja pippuria

-puhdista sienet

-hienonna sipuli ja käristä hetki voissa kattilassa ruskistamatta

-lisää sienet ja pyörittele muutama minuutti

-lisää kerma, smetana ja mausta suolalla ja pippurilla

-anna kiehua kunnes kerma

on paksuuntunut sopivasti, tarkista maku

Paitsi paistetulle kalalle sienimuhennos sopii hienosti tarjottavaksi vaikka rapean pekoniin ja uppomunien kera.

## Valkosuklaavaahto

200g kuohukermaa

150g valkosuklaata

-kuumenna kerma kattilassa, siirrä pois lämmöltä

-lisää suklaa joukkoon ja sekoita tasaiseksi

-jäähdytä jäävesihauteessa aivan kylmäksi ja vatkaa sähkövatkaimella kuohkeaksi

2 dl vadelmia

2 dl mustikoita

Kaurakeksejä

-rakenna annosmaljoihin kerroksittain marjoja, valkosuklaavaahtoa ja murusteltuja kaurakeksejä

## Juomasuosituksia

-vesi, olut ja jääkylmä snapsi ovat perinteisesti rapupöydän juomia. Viiniksi sekä ravuille, että kuhalle sopii hyvin chililäinen Doña Isidora Riesling.