

# IV

## RUOAN SÄILÖMINEN

Keskiajalla tuoretta ruokaa ei ollut saatavilla säännöllisesti. Ylhäiset saattoivat saada syödäkseen tuoretta lihaa ja kalaa läpi vuoden, mutta tavallisen väen piti suunnitella ruokatarpeensa tarkasti koko vuodeksi. Kevät, kesä ja etenkin syksy olivat satokautta, jolloin ruokaa kerättiin varastoon talveksi. Ruoka-aineita piti säilöä, sillä monet niistä eivät kestäneet pilaantumatta talven yli. Talvella syömättä jääneet ruoka-aineet käytettiin seuraavaksi, sillä uutta ruokaa ei ollut hyväksyttävää eikä taloudellista syödä ennen kuin vanhat varastot olivat tyhjiä.

Varsinkin maaseudulla oli oltava omavarainen. Useimmat taloudet pystyivätkin tuottamaan ruokaa vain omaan tarpeeseensa, mutta jos jotakin jäi yli, se toki myytiin. Myytävän tai ostettavan ruoan varaan ei kuitenkaan voinut laskea, sillä ruoan toimituksesta ei ollut varmuutta, kulkuyhteydet olivat huonot ja joihinkin vuodenaikoihin, kuten kelirikon tai jäidenlähdön aikaan, liikkeelle ei edes päästy.

Ruokaa säilöttiin keskiajalla pääasiassa hapattamalla, savustamalla, kuivaamalla ja suolaamalla. Lisäksi heraan, rasvaan tai etikkaan voitiin säilöä marjoja, yrttejä, kasviksia, kalaa ja lihaa. Esimerkiksi kaloja säilöttiin talvella kuivaamalla ja kesällä hapattamalla tai savustamalla. Pienet kalat, kuten silakka, säilöttiin kokonaisena ja perattiin vasta syötäessä. Säilötty ruoka laitettiin puiisiin tynnyreihin, jotka suljettiin naulaamalla, tai keraamisiin ruukkuihin, jotka suljettiin vahakorkilla.

Hapattamisen suosio väheni keskiajan kuluessa samalla kun suolan hinta laski ja suolaamisesta tuli yhä yleisempää. Samalla koko makumaailma muuttui. Sisämaassa ja pohjoisessa, jonne suolan kuljettaminen oli kallista ja yhteydet olivat hankalat, hapattaminen oli yleinen säilöntämenetelmä koko keskiajan.

## HAPATTAMINEN

Keskiajalla hapatettiin koko maassa kasviksia, kalaa ja lihaa. Jopa ihraa hapatettiin, jotta se ei härskiintynyt säilytyksen aikana. Hyvin onnistunut säilyke saattoi olla syöntikelpoista vielä kolmen vuoden kuluttua – nykyisin tosin suositellaan, että säilykkeet käytetään valmistamista seuraavan talven aikana. Hapatettua ruokaa syötiin joko sellaisenaan tai se kuivattiin tai keitettiin.

Hapattaminen on ainoa säilöntämuoto, joka säilyttää täydellisesti ruoan ravintoarvon ja vitamiinit ja myös parantaa ruoan laatua ja makua. Hapattaminen tekee ruoan helposti sulavaksi, ja hapattamisen aikana syntyvät maitohappobakteerit hoitavat suolistoa ja vatsaa. Hapatetuissa ruoissa on B12- ja C-vitamiinia, ja hapantuokkia nauttimalla rauta ja muut kivennäisaineet imeytyvät elimistöön paremmin.

Keskiajalla saatettiin myös valmistaa eräänlaisia hapantuotteen ja etikkasäilykkeen välimuotoja. Tällöin voitiin käyttää esimerkiksi kalaa (tässä haukea paloina), etikkaa, suolaa ja mausteita. Ainekset sekoitettiin ja jätettiin hapantumaan, ja kun ruoka-aine oli sopivan hapanta, se pakattiin tiiviisti säilytysastiaan ja vietiin kylmään.



Hapattamisessa ruoka alkaa käydä mutta ei vielä mädäntyä. Käymisen saavat aikaan maitohappobakteerit, ja sen seurauksena ruoan pH laskee ja haitallisten mikrobin toiminta estyy, jolloin ruoka ei pilaannu. Maitohappobakteereita on luonnostaan kaikkialla. Ne käyttävät ravinnokseen kasvien omia sokereita, joita vapautuu, kun kasvien soluseinät rikotaan pilkkomalla tai raastamalla. Jotta maitohappobakteerit pystyvät toimimaan nopeasti, vaaditaan tiettyjä olosuhteita: riittävästi käymiskykyisiä sokereita, käymiselle otollinen lämpötila, hapettomat olot ja puhdas ympäristö.<sup>231</sup>

Jollei hapattavassa ruoassa itsessään ollut maitohappobakteereita, joiden avulla prosessi käynnistyi, niin keskiajalla ruokaan lisättiin hapanjuurta, tuoretta tai kuivaa hapanleipää, korppujauhoa, heraa tai mehua aiemmasta, hyvin onnistuneesta hapansäilykkeestä. Kasviksia säilittäessä oli tehtävä juuri näin. Niitä hapatettiin esimerkiksi eläinten mahalaukuissa, upottamalla ne hereaan tai lisäämällä niihin merivettä. Hyviä hapattavia kasviksia olivat nauris, palsternakka, valkosipuli, sipuli, porkkana, kaali, valkosipulin naatit, viiniköynnöksen lehdet ja lisäksi omena yhdessä jonkin vihanneksen kanssa (omenassa yksin oli liian vähän sokereita). Villiyhteistä hapatettiin esimerkiksi nokkosta. Venäjällä hapatettiin ja suolattiin punajuuria, ja myös venäläiseen



ruokapöytään 1500-luvulla tullut kurkku säilöttiin hapattamalla. Useimmille marjoille ja hedelmille hapattaminen ei sopinut, mutta hapatettuun ihraan voitiin säilöä marjojakin.

Kun hapatettiin nisäkkäiden ja kalojen lihaa, niiden veressä oleva suola esti hajottajabakteerien toiminnan, minkä vuoksi liha ei mädäntynyt. Suola myös laittoi käymisen alulle. Aluksi hapatettavaan ruokaan ei lisätty lainkaan suolaa, mutta kun suola yleistyi keskiajan kuluessa, sekä hapatettavaa että kuivattavaa lihaa alettiin suolata. Lihan hapattaminen perustui eläimen suolistossa olevan maitohappobakteerin toimintaan, eli lihaa ei suolistettu eikä kalaa perattu ennen hapattamista.

Hapattaminen vaati ilmatiiviin tilan. Suolistamaton liha ja perkaamaton kala esimerkiksi kiedottiin kasvien lehtiin ja tuoheen ja haudattiin maakuoppaan. Se, kuinka monta päivää ruoka oli haudattuna, määräytyi palan koon mukaan: se saattoi olla maassa jopa kuukausien ajan. Sitten kala tai liha kaitettiin ylös syötäväksi ja laitettiin tarjolle tai kuivattiin.

Hapattamalla kalat tulivat pehmeiksi ja makeiksi. Näin säilöttiin etenkin pieniä kaloja. Eräissä hapattamistavassa kaloille ripoteltiin pyynnin jälkeen vain hiukan suolaa ja niiden annettiin sitten hapantua ulkona auringonpaisteessa. Rasvainen kala ei ennättänyt mädäntyä viileässä, keväisessä ilmastossa. Sen jälkeen kalat pakattiin ilmatiiviisti tynnyreihin painon alle,

---

### *Kalan hapattaminen*

Keskiajalla kalan hapattamisen ensi töiksi pestiin puusaavi tai -pytty kuumalla katajavedellä. Peratut, pikaisesti pestyt kalat (yleensä särjet) valutettiin korissa. Saavi kuivattiin, ja sen pohjalle ripoteltiin ruisjauhoja 3–4 suurta lusikallista kymmentä kalakiloa kohden. Jauhojen lisäksi pohjalle laitettiin suolaa. Kuivia aineita laitettiin niin paljon, että saavin pohja peittyi. Vaihtoehtoisesti astian uurteet voitiin sivellä happamalla ruis-  
taikinajuurella.

Saaviin laitettiin kerroksittain kalaa ja suolakourallisia, kunnes astia tuli täyteen. Päällimmäiseksi tuli suolaa. Kaloja pidettiin tällä tavoin avoimessa astiassa, pimeässä ja viileässä paikassa viikon verran. Sen jälkeen päälle laitettiin kansi ja isohko kivi painoksi, minkä ansiosta saavin pohjalle muodostui vettä. Kalojen annettiin olla koskematta suolavedessä, jossa ne happanivat syömäkelpoisiksi vajaassa kuukaudessa. Kala vain parani vanhetessaan, kunhan astiaa ei siirrelty, ja se säilyi syötävänä jopa pari vuotta.

jotta happanemisprosessi keskeytyisi. Arkeologit arvelevat, että painona olisi käytetty reiällisiä kiviä, samanlaisia kuin pystykangaspuiden loimipainot. Tällaisesta tynnyrikalasta puhuttaessa kyse oli todennäköisesti usein muikusta, vaikka muikkua ei mainittu nimeltä veroparselien joukossa.<sup>232</sup> Kalaa hapatetaan edelleen Keski-, Itä- ja Pohjois-Suomessa, ja Ruotsissa hapansilakka (ruots. *surströmming*) on tunnettu herkku.

Esimerkiksi kalastajat säilöivät pitkillä kalamatkoillaan saaliinsa matkan varrelle. He kaivoivat metrin syvyisen kuopan, jonka pohjalle he laittoivat turvetta, katajanoksia ja vitsoja. Niiden päälle ladottiin useita kerroksia perattuja, kevyesti suolattuja lohia. Kalat kiristettiin vitsoilla paketiksi. Kuopan seinät vuorattiin tuohella. Kalapaketin päälle laitettiin tuohia ja katajanoksia sekä painoksi litteä kivi. Kuukausien päästä vietiin kotiin haudatut – graavatut – kalat, jotka eivät olleet mädäntyneet eivätkä hapantuneet, koska nesteet olivat valuneet maahan. Graavilohi (ruots. *gravad lax*) on muisto tällaisesta viikinki-ajan herkusta, maahan haudatusta lohesta. Nykyisin tuntemamme graavilohi ei kuitenkaan ole hapatettua vaan suolan avulla kypsytettyä kalaa.<sup>233</sup>

---

---

### *Hapansilakka, ruotsalaisten herkku*

Hapansilakka (ruots. *surströmming*) on ruotsalaisten perinteen, kuolemattomia tarinoita synnyttänyt herkku, jota myydään edelleen. Sitä voi ostaa Suomestakin. Hapansilakan maku on erittäin vahva, kuten sen hajukin. Vahvat hajut ja maut olivat kuitenkin keskiajalla tavallisia, ja hapansilakan haju, joka tarttuu joka paikkaan, ja maku, joka turruttaa nykyisiin mietoihin makuihin tottuneen makuaistin, olivat tavallisia keskiajalla myös Suomessa. Keskiajalla hapansilakat pakattiin katajasta tehtyihin tynnyreihin, nykyään taas metallipurkkeihin, mutta muuten valmistusprosessi on pysynyt samanlaisena.

Hapansilakan valmistus aloitetaan keväällä. Vain maaliskuuhuhtikuussa pyydetyt vähärasvaiset kalat sopivat raaka-

aineeksi. Silakat pannaan ensin kovaan suolaan vuorokaudeksi. Sitten ne perataan ja siirretään tynnyreihin miedompaan suolaan 12 viikoksi. Tasainen 16–20 asteen lämpö ja mieto suolaliuos aloittavat käymisprosessin, joka jatkuu myös purkitamisen jälkeen. Siitä syntyy purkin sisäinen paine ja voimakas haju.<sup>234</sup>

Ruotsissa silakat tulevat myyntiin elokuussa. Tuote on käyttökelpoinen valmistusvuoden joulukuun saakka. Hapansilakka maistuu hyvin voimakkaalta, ensiluokkaisen anjoviksen ja erinomaisen gorgonzolajuuston yhdistelmältä. Vain muutama silakka riittää yhdelle aterialle.

---

---

### *Kasvisten hapattaminen*

Kasvisten hapattamisen menetelmä ei ole juuri muuttunut keskiajalta. Nykyään on kuitenkin käytettävissä muutamia helpottavia oikopolkuja.

Aluksi puhdista astiat huolella. Hapeton ympäristö on edellytys onnistumiselle, joten valitse säilöntäastiaksi mieluiten kumiivisteellä varustettu säilöntäpurkki. Huuhtelee sitten kasvikset huolellisesti ja mehusta eli nuiji ne.

Jos hapatettavissa kasviksissa ei ole luonnostaan maitohappobakteereita, lisää niitä. Maitohappobakteereita on joissakin kasviksissa, kuten nauriissa, sipulissa, porkkanassa ja kaalissa, sekä esimerkiksi hapanleivässä ja mustaherukan- tai vadelmanlehdissä (3–4 lehteä kiloon hapatettavaa tuotetta). Nykyisin myydään myös valmista maitohappobakteeria (Molkosan-juomaa).

Laita sitten mehustetut kasvikset, mahdolliset mausteet sekä maitohappobakteereita sisältävä aines kerroksittain säilöntäastiaan. Painele ne astiaan tiiviisti. Survo lopuksi ilmapuiklat huolella pois purkista. Kasvikset eivät saa täyttää koko astiaa, vaan astian yläreunaan tulee jäädä hieman tilaa.

Valmista sitten suolaliuos jodittomasta hienosta suolasta (esimerkiksi heinäsuola tai merisuola) ja kloorittomasta vedestä. Liuoksen sopiva suolapitoisuus on 0,5–3 prosenttia (1 teelusikallinen – 2 ruokalusikallista suolaa 1 litraan puhdasta vettä). Keitä vettä ja suolaa miedolla lämmöllä, kunnes suola on liennut veteen. Jäähdytä liuos huoneenlämpöiseksi ja kaada se astiaan kasvisten päälle. Liuoksen määrä riippuu siitä, kuinka paljon kasviksista vapautuu omaa nestettä painelun yhteydessä. Suolaliuoksen ja kasvisten oman nesteen tulee peittää kasvikset kunnolla.

Aseta päällimmäiseksi astiaan tiivis kangas ja sen päälle esimerkiksi astian sisään sopiva lautanen. Laita lautasen päälle pesty kivi tai muu paino, jotta kasvikset painuvat pari senttimetriä nestepinnan alle. Sulje astia tiiviillä kannella.

Jätä astia huoneenlämpöön (18–22 asteeseen). Lämpimämmässä paikassa happaneminen on nopeampaa mutta säilyvyys on huonompi ja maku kesympi. Huoneenlämmössä makuun tulee enemmän sävyjä. Jos hapantuminen ei käynnisty 2 vuorokauden kuluessa, vie astia kylmään, kunnes se viilenee kunnolla, ja tuo se sitten takaisin huoneenlämpöön 2–3 vuorokaudeksi. Maitohappobakteerit pystyvät elämään myös kylmässä, ja kun lämpötila jälleen nousee, ne lähtevät välittömästi lisääntymään ja saavat näin muihin bakteereihin nähden etulyöntiaseman.

Siirrä sen jälkeen astia 10 vuorokauden ajaksi 15–18 asteen lämpöiseen tilaan. Lopuksi siirrä astia kellariin ja anna sen kypsyä siellä vähintään kuukausi ennen avaamista. Joko suolaliuoksen tai kasvisten oman nesteen tulee peittää kasvikset kunnolla koko ajan.

Valmiin tuotteen ideaali pH on noin 4,1, ja sen voi nykyään mitata pH-liuskalla. Jos hapatat kasviksia liian pitkään lämpimässä, pH laskee liian alas ja tuotteesta tulee kyllä hyvin säilyvää mutta liian hapanta syötäväksi. Paha hajua ei saisi syntyä, silloin purkkiin on saattanut päästä vieras bakteeri. Onnistunut säilyke tuoksu miellyttävän, raikkaan hapokkaalta.

Avatun astian sisältö pitää nauttia 2 viikossa. Aina kun astiasta otetaan kasviksia, sinne pääsee ilmaa, joka edistää pilaantumista. Pidä astiassa painoa, joka pitää kasvikset nesteessä silloinkin, kun purkki on avattu.

## SAVUSTAMINEN

Savustaa voitiin saunassa, uunissa ja savustamossa eli kodassa, ja pienten määrien savustaminen onnistui myös padassa tai nuotiolla. Suomessa savustettiin sekä kuuma- että kylmäsavustustekniikalla. Kuumasavustuksessa lämpötila oli sadan asteen paikkeilla. Kalat savustuivat nopeasti, koko prosessi kesti tunnista kolmeen tuntiin. Lihat savustettiin yleensä suurina paloina, joten niiden savustaminen kesti kauemmin kuin kalojen savustaminen. Suurikokoisen ja tiiviin ruoka-aineen, kuten etulavan tai kinkun, savustaminen saattoi kestää jopa kaksi viikkoa. Kuumasavustukseen sopivia paikkoja olivat sauna ja nuotio. Tärkeää oli savustamisen matala alkulämpötila.

Sisä-Suomen lohijokien äärellä viikoiksi kalastamaan lähteneet talonpojat säilöivät saaliitaan myös kylmäsavustamalla. Kylmäsavustusta pidetään kuumasavustusta paljon nuorempana tapana, mutta se oli käytössä ainakin 1500-luvulla. Kylmäsavustuksessa ruoan etäisyys tulipesään oli pidempi ja savustuslämpötila matalampi, joten savustuminen kesti pidempään. Kylmäsavustuksessa ruokaa ei varsinaisesti kypsytetty. Ruoan lämpötila oli keskimäärin 25 astetta, ei ainakaan yli 30 astetta. Kylmäsavustamiseen käytettiin pyyntipaikalle rakennettua savustamoja eli kotaa.

Yleisimmin savustettiin kalaa, mutta myös lihaa, kasviksia, jyviä ja jauhoja voitiin säilöä ja maustaa savustamalla. Kalan savustamiseen sopivat parhaiten rasvaiset kalat: lohi, kirjolohi, nieriä, lahna, siika, muikku ja silakka. 1500-luvulla siika savustettiin yleensä kuumassa ja lohi hitaasti kylmässä savussa. Lihan osalta nykyään yleisimpiä savustettavia ruhon osia lienevät kinkut, kyljet ja etulavat, mutta keskiajalla voitiin savustaa myös kokonaisia ruhoja ja kaikkia ruhon osia, myös luita, päitä ja sian sorkkia. Kasviksista eniten savustettiin valkosipulia ja sipulia. Humoraaliopin mukaan ominaisuudeltaan kosteaa sipulia kuivattivat savustaminen, paahtaminen ja kuivaaminen. Sipulit savustettiin kokonaisina, ja sen jälkeen ne viipaloitiin ja kuivattiin.

Lihaa savustettiin enimmäkseen kuumasavustusmenetelmällä saunassa. Keskiajan saunat olivat savusaunoja, joissa oli kivistä ladottu suurikokoinen kivi-ryöykkiö, kiuas. Kiukaan tulipesä oli lattianrajassa, ja koska kivi-ryöykkiö oli hormiton, se savutti sisälle. Savussa voitiin savustaa lihan lisäksi kalaa ja

olutmaltaita. Maltaat ripustettiin yläorsille asetettujen laverien päälle ohueksi kerrokseksi, ja samalla saunaa voitiin tarvittaessa käyttää normaaliin tapaan myös kylpemiseen. Liha savustettiin suurina paloina, jotka roikkuivat katosta narussa. Savustamiseen ei riittänyt yksi päivä, vaan saunaa lämmitettiin usean päivän ajan. Savun laatua ja tuoksua eli saunassa savustettavan ruoan ulkonäköä ja makua voitiin muuttella polttopuiden avulla, sillä puiden savu antoi omaa aromiaan savustettavaan ruokaan. Yleisimmät savustuksessa käytetyt puut olivat leppä ja kataja, mutta esimerkiksi suopursuakin käytettiin.

Kalat savustettiin heti pyynnin jälkeen tuoreena kodassa tai savusaunassa. Kalaa voitiin savustaa myös liedellä tai nuotiolla käyttämällä valurautaista pataa, jonka pohjalle laitettiin leppälastuja, niiden päälle katajanoksia ja vielä niiden päälle olkia, jos niitä oli saatavilla. Kalat aseteltiin päällimmäiseksi, ja pata suljettiin kannella. Nuotiolla voitiin savustaa tai kypsentää ruokaa myös käärimällä iso kala, lihapala tai lintu märkiin, suurikokoisiin kasvin lehtiin ja asettamalla paketti hiillokselle, tuhkaan tai tuleen.

Kylmäsavustusta varten rakennettiin kosken rantaan kota. Nopeasti kasattava, kevytrakenteinen savustuskota voitiin rakentaa sinne, missä kulloinkin kalastettiin, ja se voitiin purkaa nopeasti sitten, kun oli aika poistua paikalta. Muodoltaan kota saattoi olla kupumainen tai telttamainen. Se rakennettiin riukujen varaan ja katettiin esimerkiksi nahalla, tuohilevyillä, kankaalla tai turpeella. Kota saattoi olla myös puista salvottu turve- eli multakota. Kodan keskellä oli tulisija. Peratut kalat sidottiin pareittain narulla toisiinsa ja nostettiin kodan kattoon orsille roikkumaan. Alhaalla pidettiin nuotiota, jossa poltettiin lehtipuuta. Myös katajaa ja sen oksia käytettiin joskus savustamiseen, ja lisäksi liekkeihin saatettiin heittää aromia antamaan esimerkiksi suopursun tai mesiangervon versoja tai muita tuoksuvia kasveja.<sup>235</sup>

## **SAVUSAUNASSA KEVYESTI SAVUSTETTU LAMPAANREISI TAI NAUDANPAISTI**

*Tämän tapaan valmistettava liha voitiin laittaa kypsymään savusaunaan aamulla. Kun illalla tultiin saunalle kylpemään, siellä oli valmis paisti odottamassa.*

**pieni tai keskikokoinen  
lampaanreisi tai noin  
2 kg naudanpaistia  
3 rkl karkeaa merisuolaa  
3–6 rkl kuivattuja yrttejä tai  
2 dl tuoreita yrttejä  
1–3 rkl pippuria**

Hiero lihaan merisuolaa, yrttejä ja pippuria. Laita liha ritilälle ja ritilä korkealaitaiselle uunipellille. Vie pelti saunan ylälauteille lähelle kiuasta ennen kiukaan sytyttämistä. Lämmitä sauna normaaliin tapaan kuumaksi (saunasta riippuen 7–10 tunnin ajan). Kun sauna on valmis kylpemiseen, liha on valmista.



## KUIVAAMINEN

Suomessa on perinteisesti säilötty kuivaamalla vähärasvaista kanaa, riistaa, kalaa ja lihaa, marjoja, yrttejä, villiyrttejä ja kasviksia. Jopa kalanmätiä ja verta, sisäelimiä sekä kehäjuustoja kuivattiin.<sup>237</sup> Kuivaaminen kannatti, sillä kuivatut tuotteet olivat kevyitä ja veivät vähän tilaa. Lisäksi hyvin kuivatut tuotteet säilyivät käyttökelpoisina useita vuosia, mikäli ne säilytettiin kuivassa ja suojassa suoralta auringonvalolta. Kuivattuja ruoka-aineita oli helppo käyttää ruoanvalmistuksessa. Niissä säilyivät hyvin maku ja useimmat ravintoaineetkin, tosin A- ja C-vitamiineja tuhoutui prosessin aikana.

Kasviksista ja hedelmistä kuivattaviksi sopivat esimerkiksi lehtikaali, sipuli, nauris ja omena. Ne leikattiin ensin lastuiksi. Marjoista kuivattiin kiinteitä marjoja, kuten mustikkaa, karpaloo, ruusunmarjaa ja ahomansikkaa. Suuret ahomansikat voitiin halkaista. Pihlajanmarjat voitiin kuivata terttuina ja riipiä vasta kuivattuina.

Marjat, ohuet kasvikset ja yrtit kuivuivat sisällä huoneenlämmössä kuivalla säällä tai ulkona varjossa. Sateinen sää lisäsi ilmankosteutta ja vaikeutti kuivumista myös sisällä. Kasvikset aseteltiin ritilälle tai alustalle vierä viereen, ei päällekkäin. Marjat ja viipaloidut omenat voitiin pujottaa lankaan ja ripustaa katonrajaan kuivumaan. Pitkän sadejakson aikana kuivattavat ruoka-aineet tarvitsivat lisälämpöä, joten ne voitiin siirtää varovasti mahdollisimman korkealle eli sinne, minne lämpö kerääntyy, kuten kylmän saunan lauteille. Herneet ja härkäpavut oli helppo kuivata ulkona, huoneenlämmössä pöydällä, uunin pankolla tai katonrajassa olevalla parvella. Talon seinustalla oli usein myös puinen hylly, johon kuivattava tavara asetettiin niin, että se kuivui mutta ei päässyt alttiiksi auringonvalolle. Eläinten pääsy hyllylle oli estetty.

Yrtit kuivuivat kuivalla säällä muutamassa päivässä. Yrtit olivat kuivia, kun ne rapisivat ja murenivat käsin puristeltaessa. Esimerkiksi kokonaiset marjat, herneet ja pavut kuivuivat huoneenlämmössä noin viikossa. Niiden oikea kuivuus selvisi puraisemalla. Kun ruoka-aineet kerättiin säilöön kuivatusalustalta tai langasta, niiden täytyi olla ehdottomasti kuivia. Niitä säilytettiin kuivassa ja hämärässä tai pimeässä suoralta auringonvalolta suojattuna. Jos säilytyksen aikana huomattiin hometta, koko astiallinen oli heitettävä pois.

Kuivattuja kasviksia käytettiin sellaisenaan tai ne liotettiin ennen käyttöä. Herneitä ja härkäpapuja liotettiin vuorokausi kylmässä vedessä, ja sen jälkeen ne mahdollisesti idätettiin ennen ruoaksi laittamista. Nopea liottaminen sopi viipaloituina kuivatuille kasviksille ja marjoille. Se tehtiin esimerkiksi niin, että kourallinen kuivattuja tuotteita laitettiin vedenkestävään astiaan ja niiden päälle kaadettiin noin desilitra kiehuva vettä. Kolmen Ave Maria -rukouksen jälkeen ne olivat kostuneet sopivasti.

Kuivattua kalaa kutsuttiin kapakalaksi. Kapakala oli erityisesti ilma-kuivattua vähärasvaista kalaa, joka useimmiten valmistettiin turskasta tai

---

### *Lihan kuivaaminen ulkoilmassa*

Kuivausprosessi ei ole muuttunut keskiajalta. Kuivalihaksi sopivat esimerkiksi nauta, poro ja hirvi. Paras lihan osa on paisti, mutta lapaa, kylkeä ja muitakin luulihoja voi kuivata. Sisäelimet, kuten sydän, maksa ja munuainen, sopivat mainiosti kuivattaviksi.

Poista lihasta ensin ylimääräinen rasva ja lihaskalvot, jotka ovat sitkeitä ja estävät suolan imeytymisen lihaan. Paloittele puhdistettu liha noin tuuman paksuisiksi pitkiksi palasiksi. Leikkaa lihapalaset lihassyitä pitkin, ei poikittain. Tässä vaiheessa lihoihin kannattaa myös kiinnittää puhtaalla neulalla toisesta lyhyestä päädyistä narunpätkät, joista ne voi ripustaa kuivumaan.

Kuivaliha tarvitsee suolaa, mutta älä laita sitä liikaa. Pidä lihaa esimerkiksi muutaman päivän ajan suolaliuoksessa tai suolaa ne suhteessa noin 250–300 grammaa suolaa 10 kiloon lihaa. Anna suolan imeytyä lihoihin viileässä päivän tai parin ajan. Paloihin voi hieroa myös mausteita tai vaikkapa murskattuja katajanmarjoja, muita marjoja tai yrttejä, tai lihan voi

antaa maustua muutaman päivän esimerkiksi hapanliemessä (ks. resepti *hapanpaisti* s. 220).

Paloittelun ja suolauksen jälkeen nosta lihat ulos aurinkoiseen ja ilmavaan paikkaan. Maaliskuu on varmin kuukausi, mutta huhtikuussakin ilmat voivat olla suosiolliset. Parhaimpia ilmoja ovat aurinkoiset päivät ja niitä seuraavat pakkasyöt. Tällöin lihat saattavat kuivaa päiviä nopeammin kuin kosteina ja pilvisinä päivinä. Tärkeimpiä ovat ensimmäiset kuivaussyöt. Jos yöllä on lauhaa, lihojen pinta nahoittuu eivätkä lihat ala kuivua. Lihan kuivaaminen kestää palojen koon mukaan viikosta useisiin viikkoihin.

Arvioi lihan valmistumista toivotun lopputuloksen mukaan: jotkut kuivattavat lihat läpikuiviksi, toiset jättävät lihojen keskustan hieman pehmeäksi ja punaiseksi. Leikkaa valmiista lihasta ohuita lastuja. Luulihat voi käyttää esimerkiksi kuivalihavellin tekoon. Säilytä kuivatut lihat ilmastavasti pakatuna ja suojattuna auringonvalolta. Ne voi myös ripustaa lenkistään suojaisaan paikkaan.<sup>238</sup>

muista turskakaloista, mutta myös muita vähärasvaisia kaloja, kuten haukea, kuivattiin.<sup>239</sup> Kuivattu kala on vieläkin suosittu ruoka-aine useissa Välimeren maissa, ja vielä 1900-luvulla sitä syötiin yleisesti myös Suomessa.

Kuivalihalla eli kapalihalla on perinteisesti tarkoitettu kuivattua poron tai hirven lihaa, vaikka myös muiden eläinten lihoja kuivattiin. Ennen kuivaamista liha piti paloitella ja suolata. Se leikattiin noin tuuman paksuiksi pitkäköiksi palasiksi syiden mukaan, ja palaset suolattiin. Suolan annettiin imeytyä päivän tai pari.

Liha ja kala kuivattiin ulkona. Lihan ja kalan kuivaaminen vaati päiviä, jolloin lämpötila oli yli sulamispisteen, ja öitä, jolloin lämpötila laski alle jäämispisteen. Paras aika kuivaamiseen oli maaliskuussa, jolloin ei myöskään ollut hyönteisiä laskemassa muniaan riippuvaan lihaan tai kalaan. Liian lämpimällä säällä liha mätäni, ja liian kylmällä säällä se jäätty ja pilaantui. Kuivumisen aikana liha tuli suojata verkolla, jotta linnut ja muut eläimet eivät päässeet siihen käsiksi. Lihan ja kalan kuivuminen vei useita päiviä.

Kaloja säilöttiin talvella usein kuivaamalla ja kesällä muulla tavoin, sillä liiassa lämmössä kala pilaantui ennen kuin se ehti kuivua. Sisämaassa kala mieluiten aina kuivattiin, sillä siten se säilyi hyvin ja sitä oli helppo kuljettaa. Pienet kalat kuivattiin usein ulkona oksanvarvuissa, isot kalat avattiin ja kiinnitettiin puutikuilla talon ulkoseinälle kuivumaan. Kuivattava kala voitiin myös ripustaa ryhmissä räystäään alle tai riu'ulle, jolloin se kuivui talojen seinustalla kuivassa, kylmässä kevätssä. Kuivumisen nopeuttamiseksi kala usein halkaistiin.<sup>240</sup> Lisäksi lihaa ja kalaa voitiin kuivattaa miedossa uuninlämmössä olkien tai päreitten päällä.

Kuivatusta lihan ja kalan paloista veisteltiin palasia pataruokien ja puurojen sekaan tai suoraan suuhun. Ne likosivat liemessä nopeasti pehmeiksi. Olaus Magnus kertoi, että kapahaukea oli ennen ruokailua nuijittava vasaralla, liotettava vedessä ja keitettävä.<sup>241</sup>

## SUOLAAMINEN

Suolaamalla säilöttiin kalaa, lihaa, lintuja ja makkaroitu. Suolatut lihat, linnut ja makkarat säilöttiin suolatiinuissa, kalat tynnyreissä. Myöhäiskeskiajalla metsälinnutkin suolattiin tynnyreihin.

Kalojen suolaaminen tuli tunnetuksi Itämeren alueella vasta 1200-luvulla.<sup>244</sup> Sitä ennen kalat hapatettiin. Kun suolan hinta laski ja sen käyttö yleistyi, hapankalaa säilöttiin yhä vähemmän ja suolakalaa yhä enemmän. Menetelmä levisi Suomeen lännestä, ja Varsinais-Suomen maaseudulla käytettiin suolaa jo ainakin 1300-luvulla. Aluksi suolaa käytettiin vain arvokalan eli lohen ja siian säilömiseen, ja vasta vähitellen – suolan hinnan laskiessa – alettiin suolata muitakin kaloja ja lihaa. Myöhäiskeskiajalla suolan saanti oli jo helppoa ja sen hintakin kohtuullinen, joten sekä kala että liha säilöttiin yleensä suolaamalla.<sup>245</sup> Noin puolet Turun linnassa Juhana-herttuan aikaan syödystä lihasta oli suolattua.<sup>246</sup>

Yleensä kaikki rasvaiset kalat suolattiin, sillä niiden rasva härskiintyi kuivaamisen aikana, mikä aiheutti pilaantuneen maun. Rannikolla suola oli muuta maata halvempaa ja sitä oli helpompi saada, joten kalaa suolattiin paljon. Suolattu, kuivattu ankerias sekä suolattu ja kylmäsavustettu lohi olivat suuria herkkuja, joita esimerkiksi Hämeen linnassa 1500-luvulla tarjottiin vain linnanvoudille, hänen lähipiirilleen ja hienoimmille vieraille.<sup>247</sup>

Suolakala valmistettiin siten, että perkaamattomat kalat ladottiin karkean suolan kanssa kerroksittain tynnyriin tai suolatiinuun, jonka pohjalla oli kerros

---

### *Suolaliha nykykeinoin*

Nykyajan vastine suolatiinulle on muovisanko. Siinä voi valmistaa todella hyvää ja kuivaa suolalihaa. Se on sellaisenaan suolaista, kuivaa ja aika kovaa syötävää, mutta sitä voi käyttää keitoissa ja pataruoissa sekä puurojen seassa.

Leikkaa liha 3 senttimetrin levyisiksi suikaleiksi. Laita 10 litran muovisangon pohjalle ruokalautanen ja aseta se niin, että se jää kallelleen. Lautasen tehtävänä on pitää liha irti pro-

sessin aikana syntyvästä nesteestä. Lado lihasuikaleet lautasen päälle väljästi siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Laita lihojen päälle karkeaa suolaa niin paljon, että lihat varmasti peittyvät kunnolla. Laita suolakerroksen päälle taas uusi kerros lihaa ja sen päälle uusi kerros suolaa. Lihaa kannattaa laittaa pari kolme kerrosta, ei enempää. Vie sitten sanko viileään paikkaan noin 3 viikoksi.

suolaa. Kalat eivät saaneet koskettaa toisiaan. Päälle laitettiin suolakerros, kanneksi puhdas kangas ja sen päälle painava kivi. Kalat säilyivät tynnyrissä maakuopassa tai aitassa pitkiä aikoja. Suolakala sisälsi painostaan noin kolmanneksen suolaa.

Pienikokoiset linnut ja eläimet voitiin suolata kokonaisina, mutta suuri-kokoiset eläimet paloiteltiin isoiksi paloiksi. Suolatiinun pohjalle laitettiin ensin noin kolme senttimetriä paksu suolakerros, jonka päälle pakattiin kokonaiset takajalat ja muut palat siten, että ne eivät koskettaneet toisiaan. Päälle laitettiin suolaa niin, että palat peittyivät kokonaan suolalla. Suolakerroksen päälle ladottiin taas uusi lihakerros, joka peitettiin suolalla, ja näin jatkettiin, kunnes astia oli täysi. Lopuksi kansi laitettiin kiinni. Maaseudulla lihakerrosten välissä käytettiin runsaasti suolaa ja lihojen päälle kaadettiin vielä vahva suolaliemi. Suolan osuus oli noin kolmannes lihan painosta.

Ennen syömistä suolattua kalaa tai lihaa liotettiin vedessä useita päiviä liian suolan poistamiseksi. Vesi vaihdettiin muutaman kerran päivässä. Sen lisäksi liha tai kala saatettiin keittää, mutta silti maku saattoi jäädä hyvin suolaiseksi. Tosin suolainen liha sopi erinomaisesti joihinkin ruokalajeihin, kuten liha-keittoon tai lammaskaaliin. Liottamisesta huolimatta suolakalasta tai -lihasta valmistettu ruoka oli nykymakuun erittäin suolaista.

---

### SUOLATTU JA KUIVATTU PORSAAN SELKÄRASVA

*Ohueksi viipaloitu, kuivattu ja suolattu liha on oiva herkkueksimerkiksi illanistujaisiin. Se säilyy hyvin kauan syömäkelpoisena, ja se onkin tarkoitettu syötäväksi vähän kerrallaan.*

**noin 1,5 kg porsaan selkärasvaa (paksuus noin 3 cm)**

**385 g natriittisuola-sokeriseosta (275 g natriittisuolaa ja 110 g sokeria)**

**2 punttia timjama**

**40 g pippuria**

**6 laakerinlehteä**

Levitä astian pohjalle neljännes suola-sokeriseoksesta, aseta seoksen päälle lihapala ja ripottele lihan päälle loput suola-sokeriseoksesta. Lisää astiaan timjami, pippuri ja laakerinlehdet. Kääri astia kankaaseen, tuoheen tai nykyaikaisesti alumiinifolioon, jotta valolle herkkä rasva ei altistuisi valolle. Aseta päälle vielä noin 5 kilon paino.

Anna lihan suolaantua jääkaapissa 10–12 vuorokauden ajan. Kääntelee sitä muutaman kerran, kunnes se tuntuu kauttaaltaan tiiviiltä.

Huuhtelee suolattu liha kylmällä vedellä, kuivaa se huolellisesti ja kääri se puhtaaseen kankaaseen. Kuivata sitä viileässä, pimeässä ja kosteahkossa paikassa noin 3 viikon ajan. Leikkaa valmis liha ohuiksi siivuuksi.<sup>248</sup>

## Lipeöinti

Keskiajalla ruoan säilömisessä ja valmistamisessa käytettiin lipeää. Lipeä valmistettiin keittämällä koivun tuhkaa vedessä. Tuhkalipeä oli pääasiassa kaliumkarbonaattia eli potaskaa. Tietävästi muuta kuin kalaa ei säilötty tai valmistettu lipeöimällä.

Lipeäkala tai livekala on keskiajalta periytyvä ruokalaji, jota syödään erityisesti jouluna. Jouluaatto oli katolisena aikana paastopäivä, jolloin ei syöty lihaa, maitotuotteita eikä munaruokia. Lipeäkala oli jouluaaton paastoruokaa ainakin jo 1500-luvulla, todennäköisesti jo paljon aiemminkin.<sup>249</sup> Lipeäkala oli myös talkooherkkua ja suosittua pitoruokaa pitkin vuotta.

Lipeäkalan valmistus on pysynyt pitkälti samanlaisena keskiajalta saakka: ensin kala kuivataan, ja sitten kuivattu kala eli kapakala liotetaan lipeässä. Kala on perinteisesti ollut turskaa, joskus myös seitiä tai koljaa. Valmistaminen aloitetaan suomustamalla ja suolistamalla kalat. Ne halkaistaan kahteen kappaleeseen selkärunkaa pitkin, ja puolikkaat huuhdellaan hyvin. Kalat valutetaan kuiviksi. Sitten kalat laitetaan suolautumaan astiaan, jonka pohjalle tulee ainakin senttimetrin kerros karkeaa suolaa. Astia täytetään vuorotellen kalalevyillä ja karkeilla suolakerroksilla. Kalojen pitää suolautumisen aikana olla upoksissa suolaliemessä. Astian päälle laitetaan paino. Kala suolaantuu kahden tai kolmen vuorokauden ajan kalan paksuuden mukaan.

---

### *Tuhkalipeän eli potaskan valmistaminen*

Polta puhtaassa takassa tai nuotiossa puhdasta, kuivaa ja hyväkuntoista koivupuuta. Sytytä tuli koivun tuohella. Kun tuli on palanut ja tuhka jäähtynyt, kerää tuhka talteen. Laita kattilaan tuhkaa ja vettä, kunnes saat melko paksua seosta. Keitä sitä hiljalleen tunnin tai kahden ajan. Älä käytä alumiinikattilaa. Siivilöi valmis liemi moninkertaisen harsokankaan läpi toiseen astiaan. Näin saatu lipeä on valmista käytettäväksi.

Jos tuhkaa jäi yli, keskiajan taloudessa se käytettiin astioiden puhdistamiseen, lääkkeeksi ja haavojen hoitoon. Koivun

tuhkaa on tutkittu viime vuosina, ja se on todettu sisältävän eri yhdisteinä 65 eri alkuainetta, muun muassa kaliumia, kalsiumia, magnesiumia ja mangaania. Sitä suositellaan edelleen sekä sisäiseen että ulkoiseen käyttöön. Sen sanotaan auttavan muun muassa ihon ja hampaiden hyvinvointiin, hiivaongelmiin ja ihmisen yleiseen hyvinvointiin. Koivun tuhkaa on käytetty muun muassa syövän tukihoidon.

Suolautuneet kalat valutetaan, ja pyrstöpäihin leikataan kunnon viilto. Kalat ripustetaan reiästä kuivumaan orrelle, rیمانpärkkään tai narulle. Kuivauspaikan tulee olla varjoinen, tuulinen ja karpäsetön. Valmis kala on kopisevan kuivaa. Se säilytetään pimeässä, kuivassa ja viileässä varastossa.

Kala pehmitetään liottamalla sitä tuhkalipeässä. Perinteisesti kalan on annettu liota 3–7 päivää, jolloin se pehmenee. Lipeäkalan ei saa antaa liota liian pitkään, sillä silloin sen rasvat alkavat hajota ja maku menee pilalle. Pehmennyt lipeäkala pestään kylmässä vedessä huolellisesti ennen ruoaksi valmistamista.

Lipeäkalan tuoksu on erikoinen mutta maku on miellyttävä ja hyvin mieto. Portugalilainen perinneruoka bacalhau muistuttaa suuresti lipeäkalaa.

## LIPEÄKALA

*Tämän ohjeen mukaan voit lipeöidä kalaa ja säilyttää sitä haluamasi kokoisina annoksina pakastimessa. Ennen nauttimista lipeäkala tulee vielä kypsentää. Älä käytä alumiiniastioita lipeäkalan valmistuksessa. Varaa kullekin syöjälle 200–300 grammaa kalaa.*

**3 kg kuivattua kalaa (esim. haukea tai turskaa)**

**5 l koivun tuhkaa**

**noin 14 l vettä**

**1,5 dl sammutettua kalkkia**

Nuiji kaloja hieman ja pane ne turpoamaan kylmään veteen viikoksi. Aseta kalat sitten laakeaan astiaan nahkapuoli ylöspäin. Ripottele kalkkia kalojen väliin ja päälle.

Laita tuhka ja kalkki kattilaan ja lisää vettä, kunnes saat paksum seoksen. Keitä seosta noin 10 minuuttia. Jäähdytä liemi, ja siivilöi siitä varovasti kirkas lipeäosa erilleen. Astian pohjalle jää tällöin tuhkerkerros. Kaada lipeä kalojen päälle ja asettele kaiken päälle paino, jotta kalat pysyvät lipeäliuoksessa. Pidä kaloja lipeässä 4 vuorokautta. Siirrä sitten lipeäkalat kylmään veteen, jossa ne saavat olla 6–10 vuorokautta. Vaihda

vesi kerran vuorokaudessa. Hyvä lipeäkala on kirkasta ja kiinteää. Se säilytetään lumessa tai pakastimessa.

Ennen nauttimista lipeäkala täytyy vielä kypsentää uunissa tai liedellä. Jos haluat kalasta valkoista ja kiinteää, liota sitä kylmässä vedessä muutamia tunteja ennen kypsentämistä.

*Lipeäkala uunissa.* Avaa kala ja laita se nahkapuoli alapäin uuninkestävään vuokaan. Lisää vuokaan 2 teelusikallista suolaa yhtä kalakiloa kohden. Paista kalaa 175 asteessa noin 40 minuuttia. Jos kalapala on iso, kypsennysaika saattaa pidentyä. Kypsä kala irtoaa helposti selkänahastaan. Ota kala ajoissa pois uunista, sillä jos kalapalan lämpö nousee yli 70 asteen, kala saattaa hajota. Kaada vuokaan kerääntynyt liemi pois ja mausta kala.

*Lipeäkala liedellä.* Kiehauta kattilassa 2 litraa vettä. Lisää veteen 3 teelusikallista suolaa ja kala. Jos käytät puulietettä, siirrä kattila liedien laidalle. Jos taas käytät sähköliettä, sammuta liesi ja laita kattilan päälle kansi. Anna kalan hautua liedellä noin 30–40 minuuttia. Kypsä kala irtoaa helposti selkänahastaan. Kala ei saa olla vedessä liian kauan eikä sitä myöskään saa keittää, sillä silloin se hajoaa. Valuta kypsä kala ja mausta se.

## HERAAN JA RASVAAN SÄILÖMINEN

Heraa eli juustonvalmistuksessa erottunutta lientä juotiin keskiajalla sellaisenaan, vedellä laimennettuna, mehuun sekoitettuna tai hapatettuna. Sitä käytettiin myös säilöntään. Heran säilyvyyttä edistävät ominaisuudet paranivat, kun sen annettiin hapantua. Hapantuminen laitettiin käyntiin kaatamalla heran joukkoon tilkkanen hyvälaatuista, aiemmin hapatettua heraa.

Heraan säilöttiin lihaa, kalaa ja kasviksia upottamalla ne siihen. Hera antoi makua siinä säilöttyihin ruokiin, ja siinä oli arvokkaita vitamiineja, hivenaineita ja maitosokeria. Siksi sitä oli suositeltavaa käyttää säilöittäessä ravintoarvoltaan huonoja vihanneksia.

Rasvaan puolestaan säilöttiin esimerkiksi marjoja ja lihaa samalla tavoin eli upottamalla ne siihen. Kun rasva hapantui, sen säilyvyys parani ja samalla säilyi myös siihen upotettu ruoka-aine. Rasvaan säilötään edelleen joitakin perinneruokia esimerkiksi Ranskassa.

Liha voitiin säilöä rasvaan esimerkiksi laittamalla se ruukkuun. Näin voidaan tehdä edelleen. Lihan päälle kaadetaan vähintään puolen senttimetrin, jopa senttimetrin paksuinen rasvakerros. Rasvakerroksen on oltava ehjä, siihen ei saa tulla reikiä. Rikkoontumaton rasvapinta lihan päällä takaa lihan säilymisen. Jos rasvan seassa kelluu muita aineita, rasva tulee ensin puhdistaa. Se tehdään keittämällä rasvaa runsaassa vedessä miedolla lämmöllä, jottei rasva saa väriä eikä ruskistu, kunnes rippeet ja sakka ovat laskeutuneet kattilan pohjalle. Puhdistus perustuu siihen, että rasva kelluu veden pinnalla. Rasva kuoritaan keitinveden pinnalta, ja sen voi myös halutessaan kaataa siivilän läpi, kunhan se on vielä kuumaa ja juoksevaa.<sup>250</sup>

---

### ANKKAA RASVASSA

*Reseptiä voi soveltaa myös metsälinnuille.*

- 1 kg ankkaa tai ankankoipia**
- 400 g ankan rasvaa**
- 50 g merisuolaa**
- 0,5 tl murskattuja pippureita**
- 1 tl kuivattua timjamia**
- 1 laakerinlehti**

Paloittele kokonaiset linnut suunnilleen samankokoisiksi paloiksi. Poista lihasta tarvavalla veitsellä kaikki näkyvä rasva ja ota se talteen. Koivissa ei välttämättä ole poistettavaa rasvaa. Sekoita kulhossa suola, pippuri ja timjami ja hiero mauste-sekoitusta ankan pintaan joka puolelle. Pane palat kulhoon, sirottele loppu mausteos päälle ja peitä astia tiivisti muovilla. Anna lihan maustua yön yli jääkaapissa.

Sulata talteen otettu ankan rasva padassa miedolla lämmöllä. Lisää sulaan rasvaan laakerinlehti ja maustunut liha. Anna lihan hautua miedolla lämmöllä kannen alla vähintään 2 tuntia. Liha ei saa saada paahdunutta väriä, vaan sen tulee



## ETIKKAAN SÄILÖMINEN

Etikkasäilykkeet tunnettiin jo keskiajalla. Etikan sisältämä etikkahappo parantaa ruoan säilyvyyttä, sillä se estää joidenkin mikrobien toimintaa. Etikkaliemeen säilöttiin muun muassa kasviksia ja kalaa.

Etikkasäilykkeitä tehtiin kahdella eri tavalla: joko kaatamalla kiehuvaa etikkalientä raakojen, puhdistettujen vihannesten päälle tai keittämällä raaka-aineita maustetussa etikkaliemessä. Mausteliemi valmistettiin erilaisista etikoista, suolasta ja sokerista. Sitä maustettiin tarpeen mukaan yrteillä tai muilla mausteilla. Kasviksia voitiin myös liottaa etikkaliemessä, sitten ne voitiin valuttaa ja säilöä mausteliemeen.

Säilöttävä ruoka liemineen laitettiin keraamisiin ruukkuihin, ja ruukku pidettiin suljettuna. Kansi voitiin sinetöidä vahalla. Esimerkiksi salaattista valmistettiin keskiajalla etikkasäilykettä talven varalle. Agricolakin suositteli nauttimaan salaattia etikan kera, koska se tekee hyvää vatsalle.<sup>253</sup>

---

### Vinkkejä säilöntään

- Valitse vain sellaisia purkkeja, joissa on tiivis, puhdas ja ehjä kansi. Nykyään lasipurkit ovat helpoin vaihtoehto. Pidä mielessä, että avattu purkki tulee käyttää noin kahden viikon kuluessa avaamisesta, joten valitse purkkien koko sen mukaan.
- Puhdista purkit ja kannet erittäin huolellisesti. Jos olet valinnut purkkeja, joissa on tiiviste, tarkista tiivisteiden kunto ja tarvittaessa vaihda tiivisteet uusiin.
- Muista, että etikka syövyttää metallia, joten jos teet etikkasäilykettä ja purkeissa on metallikannet, niiden sisäpuolen tulee olla muovitettu tai purkin ja kannen väliin pitää laittaa tuorekelmua.
- Lado tuotteet purkkiin. Jätä hieman tilaa sisällön ja kannen väliin.
- Laita käsiin kuumuutta eristävät käsineet. Kaada mausteliemi purkkiin kiehuvan kuumana ja täytä purkit liemellä aivan piripintaan. Vetäise purkin pinnalta nopeasti pois ilmakuplat esimerkiksi lastan tasaisella lappeella ja sulje tölkki välittömästi. Purkin tulee olla suljettaessa aivan täynnä.
- Anna purkkien jäähtyä jonkin aikaa ja huuhtele ne vesihanalla lämpimällä vedellä.
- Säilytä purkit kylmässä. Purkit säilyvät jääkaapissa tai kellarissa ainakin talven yli. Avattu purkki tulee käyttää noin kahden viikon kuluessa avaamisesta.
- Jos purkkiin ilmestyy homeita, siihen on valmistamisen yhteydessä päässyt bakteereita. Keskiajalla home kuorittiin tarkoin pois ja sisältö kuumennettiin ja käytettiin heti, mutta nykyisin homehtuneen purkin sisältöä ei suositella käytettäväksi.