

Laitumelta
lautaselle

Kokonainen varraslammas kesäjuhliin

Näyttävä ja herkullinen perinteiseen balkanilaiseen tapaan valmistettu varraslammas on yllättävän yksinkertainen valmistaa.

Vida Kleut-Masnikosa

Balkanin alueella lampaita on perinteisesti kasvatettu maidon ja villan takia ja siksi lampaan liha ei ole ollut arkiruokaa vaan harvinainen ja arvostettu juhlaruoka. Nykyisin lampaita kasvatetaan myös lihaksi ja lampaanlihaa käytetään arkisempienkin ruokalajien raaka-aineena.

Kroatiassa, kuten myös synnyinseudullani Medakissa vanhan ohjeen mukaan paistettu varraslammas on edelleen suku- ja kyläjuhlien kohokohta. Paahtamalla kypsynyt liha on kauttaaltaan pehmeää ja maukasta, mutta vatsaontelon kiinnittämiseen käytettyjä etukoipia pidetään erityisen herkullisina ja ne varataankin juhlien sankarille tai muuten arvostetulle henkilölle.

Aittoa makua

Lammas maustetaan ainoastaan suolalla, jota menee yhteen ruhoon noin 500 grammaa. Mikäli lihan valmistus aloitetaan heti teurastuksen jälkeen, voidaan käyttää karkeaa suolaa, jää-



Kuvat (s. 42): Vida Kleut-Masnikosan arkisto

Madekin seutu on ilmastoltaan viileämpi kuin 1 757 metriä korkean Velebitvuoren takana oleva Dalmatian rannikko.

Ruho sidotaan rautalangalla. Selkäpuolella puupala asetetaan rautalangon ja lihan väliin, mahapuolella vatsaontelo suljetaan etukoivilla ja rintaontelo rautalankaompeleella.



Kypsään lihaan tehdystä viillosta ei valu lihasnesteitä.

dytetyn lihan suolaamiseen käytetään hienoa. Vartaina käytetään perinteisesti käsikäyttöisiä vartaita, mutta nykyään myös sähköllä toimivia on saatavilla.

Valmiit grillihiilet käyvät paistamiseen mainiosti. Palavat hiilet asetetaan vartaan etu- ja takaosaan eikä aivan vartaan alle, ettei lammas kypsy liian nopeasti. Keskikohdalle ei laiteta hiiliä ollenkaan, koska ohutlihainen keskiosa kypsyy nopeasti. Kylmällä säällä paistopaikka suojataan esimerkiksi seinällisellä pressukatoksella, että hiiloksen lämpö pysyy riittävänä.

Huoneenlämpöisen lihan kypsymiseen menee reilu tunti per 10 kilogrammaa, esimerkiksi 30 kilon painoinen ruho kypsyy 3–3,5 tunnissa. Kyp-



Kuvat (s. 43): Merituuli Hemilä

Liha saa jäähtyä puolisen tuntia ennen paloittelua.



Liha leikataan annospaloiksi tarjolle.

syiden voi tarkistaa tekemällä veitsellä syviä viiltoja paksuimpiin kohtiin, kypsästä lihasta ei valu lihasnestettä. Tai vaihtoehtoisesti työntämällä etujalkaa, jolloin kypsyyden merkinä lapaluun nivel loksahtaa.

Varraslampaan valmistus

1. Lammas kiinnitetään vartaaseen ennen suolausta. Ensimmäiseksi leikataan etujalat polvinivelen kohdalta ja jätetään ne odottamaan mahan sulkemista varten.

2. Ruho kiinnitetään rautalangalla niskasta ja selkärangasta vartaaseen. Selkärangan ja vartaan väliin laitetaan puupalat, jotka estävät rautalangan uppoamisen kypsän lihan läpi.

3. Takajalat vedetään vartaan yli ja kiinnitetään rautalagalla.

4. Mahaan tehdään pari viiltoa, joiden läpi pujotetuilla etujaloilla suljetaan maha. Mikäli rintalasta on auki, se suljetaan rautalangalla ”ommellen”.

5. Reisien sisäpuolille, etujalkoihin ja rintaan tehdään viillot, joihin laitetaan

suolaa. Ruho suolataan huolellisesti kauttaaltaan vartaaseen kiinnittämisen jälkeen.

6. Varrasta pyöritetään kypsymisen aikana.

7. Kypsä lammas saa vetäytyä puolisen tuntia ennen paloittelua.

8. Ruho leikataan suurehkoiksi paloiksi ja tarjoillaan leivän ja salaatin kera.

Kiitokset Herrakunnan Lammas Oy:lle mahdollisuudesta valmistaa synnyinseutuni perinneresepti Suomessa.

LAMMAS- JA VUOHIKERHOT

1. Etelä-Pohjanmaan Lammaskerho r.y., siht. ja rahastonhoitaja, Sanni Kaitamäki, puh 040 717 7116, sanni.kaitamaki@gmail.com
2. Keski-Pohjanmaan Lammaskerho, siht. Leila Niemelä, Niemeläntie 41, 68230 Lohtaja, puh. 040 570 1599
3. Keski-Suomen Lampurit, pj. Mari Seppälä, Tarvajärventie 253, 42100 Jämsä, 040 824 1518, mari.seppala@hotmail.com
4. Kymenlaakson Lampurit, www.facebook.com/Kymenlaaksonlampuritry, pj Maija Knuutila, Ahviontie 260, 46960 Muhniemi puh. 040 575 8848, maija-knuutila@outlook.com. Siht. Marja Jalo, marja.jalo@proagria.fi, puh. 040 572 8387
5. Lapin Lampurit r.y., siht. Petri Leinonen, Mäkikierintie 9, 95520 Tornio, puh. 040 581 8477, petri.leinonen@elomestari.fi
6. Pirkanmaan Lammaskerho, pj. Ira Hellsten, ira.hellsten@kurjentila.fi, puh. 041 528 9672
7. Pohjois-Pohjanmaan Lammaskerho, siht. Risto Hänninen, Rautionmäentie 56 92220 Piehinki, puh. 040 558 5421
8. Pohjois-Karjalan Lampurit, siht. Eila Pennanen, puh. 050 361 4144 pk.lampurit@gmail.com, www.pohjoiskarjalanlampurit.blogspot.fi, www.facebook.com/PohjoisKarjalanLampurit
9. Pohjois-Savon Lammaskerho/LF-team, siht. Niina Lohva, Kulvemäentie 164, 74230 Salahmi, niina.lohva@kiuruvesi.fi
10. Satakunnan Lammaskerho, siht. Hanna-Leena Juhola, Taipaleentie 73, 27150 Eurajoki, puh. 044 3124 272, http://satakunnanlammaskerho.blogspot.com/, https://fi-fi.facebook.com/SatakunnanLammaskerhoRy/
11. Suur-Savon Lampurit r.y., pj. Kirsi Vertainen, Levänomaisentie 648, 51820 Hatsola, puh. 040 590 6959
12. Uudenmaan Lampurit r.y. – Nylands Färfarmare r.f., siht. Mikko Idlax, idlaxgard@gmail.com
13. Varsinais-Suomen Lammaskerho, siht. Terhi Oinonen, Hanhijoentie 6, 21540 Preitilä, puh. 0400 881 956, terhi.oinonen@kolumbus.fi
14. Ålands Färvareförening r.f. ordf. Mia Söderdahl, c/o Babbi Söderdahl, Sjöbagavägen 71, 22 150 Jomala, alandsfaravel@gmail.com
15. Österbottens svenska färförening r.f., ordf. Josefin Norrback, josefinnorrback@hotmail.com, sek. Daniel Englund, daniel.englund95@gmail.com
16. Suomen Vuohiyhdistys r.y., pj. Jonna Ukkola, Loppi, 040 757 3757, jonna.ukkola@outlook.com, siht. Markus Koivisto, Kihniö 050 463 5354, koiviston.tila@hotmail.com