



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



LOUNAISHÄMÄLÄINEN PYLSY

www.huitinholstein.net/hhembryo

Pylsy

Tämä perinneruoka on sukua haggikselle ja vain taivas on rajana, miten varioit raaka-aineiden suhteet!

Ota iso kattila. Aloita keittämällä lampaan tai karitsan kylkilihaa ja lapaa tai potkaa. Poista kalvot ja jänteet sekä liika rasva. Laita lihat kylmään veteen ja sekaan sideharsosta tehtyyn pussiin maustepippuria, laakerinlehteä ja muutama katajanmarja.

Kun lihat ovat lähes kypsiä, lisää avattuja ja huuhdottuja munuaisia reilusti. Karitsan munuaisia en ole liottanut, mutta jos haluat voit sen tehdä. Muistan äidin liottaneet niitä joskus maidossa. Sitten sekaan karitsan maksaa, avaa maksat ja huuhto. Seuraavaksi karitsan sydäntä halkaistuna ja huuhdottuna.

Anna kiehua, kunnes kaikki ovat kypsiä. Nosta lihat ja elimet valumaan ja jäähtymään.

Nyt alkaa pylsyn teko tosissaan! Ota lihoja ja elimiä mielellään puukaukaloon tai leikkuu- laudalle ja hienonna pieniksi paloiksi joko pienellä petkeleellä tai veitsellä.

Laita hienonnettua materiaalia kulhoon ja sekoita. Lisää suolaa ja hieman lisää maustepippuria jauheena. Ota lihamyly ja jauha kaikki muruksi. Ota osa muruseoksesta aterialla ja pakasta loput.

Miten pylsytä syödään?

Ota jauhettu pylsytä tai sulata pakastettu ja laita paistinpannulle voita. Paista pylsytä lämpimäksi, mutta ei kovin kuivaksi ja älä polta sitä. Keitä perunoita eli pernaa kuten me sanomme Hämeessä ja syö paistettu pylsytä perunan, suolakurkun ja punajuuren kanssa. Voit myös ottaa lisukkeeksi puolukkaa.

Pylsytyn resepti siirtyy sukupolvelta toiselle

Lapsuudestani muistan äidin tekemän hassun ruuan nimeltään pylsytä. Kun kasvoin tutustuin lisää tähän lounaishämäläiseen perinneruokaan. Äitini suku on Tammela-Urjala akselilta ja asunut seudulla iät ja ajat.

Lapsena oli selvä peli, että kaikkea ruokaa syötiin ja ei saanut ronklata ruuan kanssa. Sanottiin, että kyllähän syötte ennen kuin vanhin poikanne kyntää.

Pylsytä kuuluu syksyyn ja sian teurastukseen. Luulen, että kaikkien eläinten teurastuksen sivutuotteista tehtiin pylsytä. Meillä syötiin aina lammasta, sillä vanhempieni kotona oli lampaita. Lammaskaali ja haudutetut lammasruuat olivat sesonkiruokia ja helppoja tehdä.

Tämä resepti on 100 % lammasresepti, mutta sen voi tehdä siasta tai naudasta.

Törmäsin pylsytyn useasti, kun toimin ISS:n kenttäpäällikkönä Forssassa. Minulla oli asiakkaana Lihanjalostamo V. Hakala, joka teki ja myi pylsytä omassa myymälässään. Luulen että pylsytä on nykyisin tilaustuote tai harvinainen herkku.

Terveiset Hunsalan Huitista, HH Embryo Oy toivottaa kaikille hyvää kevättä!

Mikko Ranta-Huitti