

Poropeukalon keittokirja

(tämä teos ei ole Painonvartijoiden suositttelema)

Ohjeita maallikoille jotka ovat syystä tai toisesta joutuneet tilanteeseen jossa ruoanlaitto on väistämättä edessä.

Näillä ohjeilla sinulla on mahdollisuus järjestää erityyppisiä kulinaarisia kokemuksia ystäväpiirissäsi.

Soveltamalla sitä sun tätä voit pysyvästi hankkiutua eroon tietyistä tyypeistä.

Samassa kirjasarjassa tullaan mahdollisesti julkaisemaan:

- pitsin virkkausta niille joilla on peukalo keskellä kämmentä
- fileerausopas multasormille
- tähtitaivaan ihmeitä likinäköisille
- kasvisruokaa kannibaaleille





Esipuhe ja menettelytapaohjeita ennen ja jälkeen ja tarjoilun.



Lyhyt katsaus kokkauksen faktoihin

- vispilä on kierteinen nippu teräslankaa varren päässä
- paistinpannu: peruspannu jyvettä valurautaa ja kevyempi versio on teflonpannu joka ei kärsi kokkaamista metallisilla työvälineillä.
- sähköliesi uunin kera tai ilman toimii nimensä mukaisesti sähköllä, edellyttää että sähkölaskut on hoidettu ajallaan
- mikrouuni jossa muutamia käyttövinkkejä: älä laita sisään metalliesineitä, älä yritä kypsentää kananmunia tai lämmittää säilykelihapurkkia!
- rasvapalo: älä sammuta vedellä! TUKAHDUTA liekki!
- työtilan siistiminen: kaavintatyökalu, roskaämpäri, erityyppiset liuottimet
- turvatyökalu leikkaamiseen (molemmat kädet kiinni työkalussa)



Ensiapulaukku jossa varsinkin laastaria ja haavasiteitä

Sammutusvälineistö: vesiämpäri, jauhesammutin, palopeite

Hätänumero on 112

Nuorten makuun on "Lämpimät leivät"



Tarvitset toimivan sähkölieden, paistinpannun, paistolastan (ei metallista) ja ainakin kaksi lautasta. Paistokinnas tai pannunlappu ja tarjoilualustoja.

Maitoa, pekonifilettä, paahto- tai ranskanleipää (ei ihan tuoretta, ruisviipaleillakin onnistuu), munia, ripaus rasvaa.

- **6-asentoisen sähkölieden levy asentoon 4**
- **pekoniviipaleita 4 – 6 kpl / ruokailija**
- **laita viipaleet pannulle paistumaan, käytä lastaa koko valmistuksen ajan**
- **kaada tilkka maitoa lautaselle**
- **kierrittele 10 – 15 mm paksut leipäviipaleet maidossa, varo ettei kostu liikaa**
- **käännä pekoniviipaleet pannulla kun alapuoli alkaa ruskistua (2 – 3 min)**
- **siirrä lähes kypsät pekoni pannun reunalle kehäksi**
- **paista leipäviipaleet molemmin puolin pekonin rasvassa (2 – 3 viipaletta)**
- **nosta kypsät pekoni leipäviipaleiden päälle ja nostele ne lämpiämässä olevalle tarjoilulautaselle (toinen levy asennossa 1 vähän aikaa), ripaus suolaa**
- **veitsenkärjellinen rasvaa keskelle pannua, paistolevy asentoon 3 ja toinen 0**
- **riko 1 tai 2 kananmunaa, varoen jos on haluttu "häränsilmiä", suolaa munille**
- **paista kunnes ovat kunnolla hyytyneet ja nosta aikaisempien paistosten päälle**
- **nosta lämmin lautanen pöydälle tarjoilualustalle. Varo näppejäsi, lautanen on aika lämmin. Älä laita uuden satsin kylmää lautasta liian lämpimälle levyille!**
- **toivota hyvää ruokahalua**

Jos haluat eroon lisää kinuavista ruokailijoista, käytä levyssä asentoa 6 ja reilusti suolaa.



Humalahauki

Ohjeita niille jotka ovat syystä tai toisesta joutuneet ryppyremmissä ruoanlaitto tilanteeseen

Lähes aina on miesporukassa yksilö joka hankkiutuu ensitöikseen kalastuspuuhaa harjoittamaan. Jos hän kaikkien harmiksi saa suuren kalan voi käydä näin:

Mökkijoukkue oli jo hyvässä tuiskeessa kun onnellinen saalistaja asteli mökkiin lähestulkoon metrinen vesipeto kainalossa. Todettiin että tässä ei kursailu auta ja sovittiin että "Teurastusryhmä" tekee työnsä kunhan on ensin vahvistanut psyykeään parilla neuvoa antavalla. Sillä aikaa paistokaksikko valmistautui haastavaan tehtäväänsä. Pääkokki kopautti leikkisästi limaisella hauella apukokiksi äänestettyä osapuolta päin ns. pläsiä. Tämä antoi tapahtumille suunnan jonka lopputulos oli yhtä surkea kuin alkukin. Apukokki otti valtaisan paistinpannun ja leikkasi kalan keskeltä poikki ("Teurastusryhmä" oli jo uppoutunut muistelemaan edellisiä tappokeikkoja). Pääkokki väitti että kala on ensin suomustettava ja yksissä tuumin otettiin kalavainajan puolikkaat ulkoilmaan. Ulkoilma piristi ja kokit päättivät leikata vielä kalalta pään poikki koska se ei kuitenkaan olisi mahtunut pannun reunojen sisälle. Paistinpannu oli jo kuumennut tarpeeksi koska apukokki poltti pannun varressa kämmenensä rakoille. Kunnon voimöykky sulii ja ruskistui hetkessä ja puolikkaat pannulle heitettyään myös molemmat kokit lyöttäytyivät kuuntelemaan teurastajien kokemuksia. Nyt oli jo omakohtais-takin kokemusta, ei joka äijä ole nirhannut poikki vaaksan mittaista hauenpäättä.

Yöllä joku miehistä heräsi ja räkäisi : "kämpässä tuli irti". Hetkessä oli äijäkööri pihassa. Vahvahermoisin tuli viimeisenä kantaen alumiinivadissa valtaisaa pannua jonka sisällä oli kaksi koirankikkaran kokoista pötkylää. Siinä oli illallinen jota tosin ei kukaan osannut illalla kaivata eikä olisi tainnut nytkään maistua. Eikä siitä olisi kyllä kaikille riittänytkään. Mitä tästä opimme : ei kaikista ole teurastajiksi eikä varsinkaan kokeiksi!

Kastike muusille tai perunoille



(jos haluat antaa pöytäseurueelle mielikuvan että olet ranskalaisen keittiön osaaja, kutsu tätä bechamel-kastikkeeksi).

Tämä ohje tekee sinusta muiden silmissä todellisen kastikekurkon!

Tarvitset litran vetoisen, mikronkestävän kulhon ja toisen kulhon joka kestää kuumaa nestettä, kaksi ruokalusikkaa ja vispilän.

Maitoa, voita, lihaliemikuution, puolikarkeita vehnä jauhoja ja edam-juustoa.

Laita kulhoon noin 4 desilitraa maitoa ja lämmitä mikrossa noin 3 minuuttia. Tämä siksi että voi-jauhoseos ei sekoitu kunnolla kylmään maitoon. Kaada kuuma maito toiseen kulhoon ja sulata reilu ruokalusikallinen voita mikrokulhossa. Sekoita vispilällä kaksi kukkuraista ruokalusikallista jauhoja kuuman voion sekaan. Jos laitat vahingossa rasvaisen lusikan jauhopussiin et tee sitä luultavasti toista kertaa!

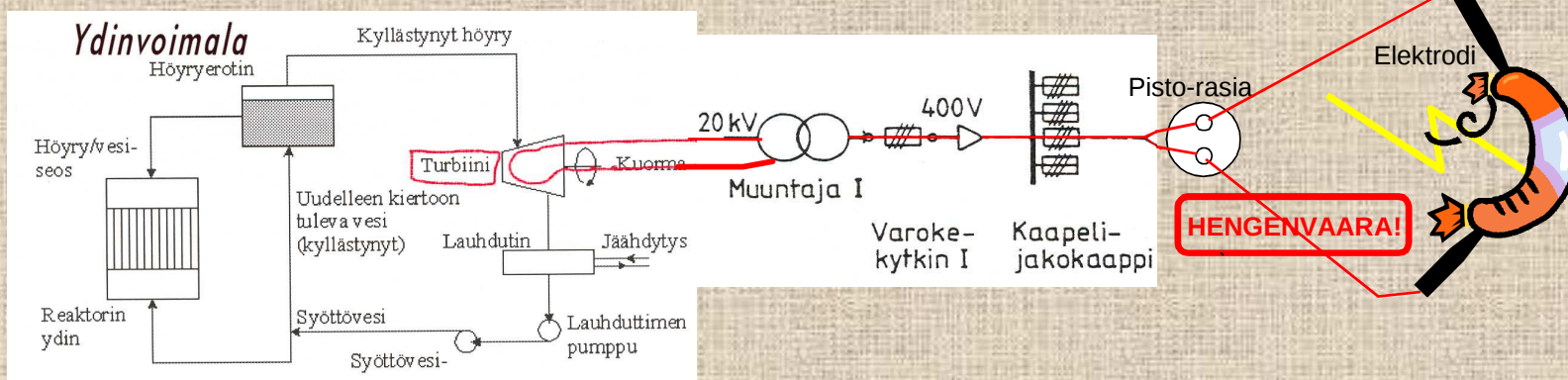
Kriittisin vaihe tulee nyt: Sekoita kuuma maito voi-jauhoseokseen tarmokkaasti vispilöiden. Viipaloi lihaliemikuutio seokseen edelleen vispilää käyttäen. Laita koko höskä ilman vispilää (jos on metallinen) mikroon ja kuumenna täydellä teholla pari minuuttia. Ota ulos ja vispilöi seosta kunnes se on tasaista. Jos mielestäsi liian paksua lisää loraus maitoa. Jos lisäät jauhoja tee se jauhot maitotilkkaan sekoitettuna. Taas mikroon minuutiksi pariiksi. Lisää noin 4 edam viipaletta suikaleiksi leikattuna seokseen. Sekoita ja vielä kerran mikroon kunnes saat juuston sekoitettua tasaisesti kastikkeeseen.

Jos olet jollain konstilla onnistunut kypsentämään kanaa tai kalaa tarjoa niiden kera.

Jos kastikkeeseen syntyy yläkuvan mukainen sininen sävy on paras aloittaa tarjoilu anopista ja katsoa miten kastike vaikuttaa ihmisen elimistöön.

"Sähkömiehen Sininen AC"

Tämä on ehdottomasti ammattimiehen homma, ei kokin vaan sähkömiehen. Aluksi pitää varmistaa että pistorasiassa on sähköä. Näin yleensä on jos laskut on hoidettu ajallaan. Sähkön käyttömahdollisuus on syytä selvittää ennen kutsuttujen paikalle tuloa niin voi välttyä kiusallisilta selityksiltä: miksi ollaan myrskylyhdyn valossa ja kokataan nuotiolla jne - jne ja uteliailtahan ei kysymykset lopu!



Henkilöille jotka eivät ole sähköalan ammattilaisia lienee pieni selitys paikallaan. Makkaran paistomenetelmän ällistyttävä nopeus perustuu fysikaalisiin tosiasioihin. Makkaran päihin on liitetty elektrodit. Johtimet on liitetty pistotulppaan joka työnnetään pistorasiaan. Ja nyt pääsee valtakunnanverkko valloilleen! Tässä tapauksessa makkarasta on suora yhteys Olkiluodon ykkösreaktorin generaattoriin. Elektrodien kautta purkautuva sähkövirta kuumentaa silmänräpäyksessä makkaran rasvamolekyylit. Virta etenee valon nopeudella, 300 000 kilometriä sekunnissa. Jos oletamme että makkara liitetään sähköverkkoon Laitilassa on edestakainen matka voimalaitokselle noin 100 kilometriä. Jakolasku 300 000 km / 100 km antaa tulokseksi sen, että yhden sekunnin aikana rasvamolekyylit käyvät ydinvoimalan turbiinisalissa 3000 kertaa! Hengenvaara kyltti ei ole suotta. Makkara on valmista nautittavaksi välittömästi. Hyvä on ottaa töpseli pois pistorasiasta ennen aterialle käyntiä jotta oman kehon molekyylit eivät lähtisi samalle reissulle. Hyvää ruokahalua!

Ruokailun jälkeen

Liika mässäys ja moni naukku
siitä kärsii vatsalaukku!
Vaan kun tyhjenneet on pöydät
täältä huojennusta löydät!



Varsinkin retkiolosuhteissa voi seurue joutua epätietoisuuden valtaan kun ns. luonto kutsuu. Metsässä ei posliinikuppeja ole istuttavaksi joten muutama pikku ohje lienee paikallaan. Jos kyseessä on suurimuotoisempi leirintä on syytä pitää arvonta jossa voittajat pääsevät töihin edistämään yhteistä hyvää. Tekemisen kohteena on vanha kunnon riukukäymälä. Henkilöt A ja B kaivavat reilunkokoisen kuopan kahden puun väliin. Henkilöt B ja C karsivat kaksi puuta jotka ylettyvät puiden väliin ja ovat kyllin tukevia. Toinen riuku istuimeksi ja toinen selkänojaksi. Puiden kiinnitys jää ryhmän neuvokkaimpien vastuulle. Urheilumielinen porukka voi kokeilla yksiriukuista laitosta, mutta varsinkin huusiharjakaisten loppupuolella saattaa syntyä tilanteita joissa ei enää riu'ulla istuja pysy riu'ulla vaan...!

Matkaa jatkettaessa on taas arpajaisten aika kuopan peittäjien valitsemiseksi.

Vaellusretkellä on vaeltajan opittava omatoiminen asiointi jossa huolellinen valmistelu ja tähtäys on ensiarvoisen tärkeitä. Kriittisiä kohteita ovat kantapäät ja kalsareiden takareuna. Jos panos osuu näihin niin pahimmassa tapauksessa vaeltaja kuskaa oman satsinsa mukanaan housujen välissä ja ihmettelee uutta muikeata löyhähdyistä luonnon moninaisessa tuoksuympäristössä. Ennakkoharjoittelu lienee paikallaan aivan tottumattomalle. Kotioloissa harjoittelu saattaa kyllä asettaa toimivat ihmissuhteet koetukselle.