



Lihakeitto - Kauko Juhantalo

Aineet: Vettä
lihaa
perunoita
lihaliemikuutioita
kasvisliemikuutioita
lanttua
sipulia
purjoa
porkkanaa
mustapippuria
persiljaa
aromisuolaa
suolaa

Valmistus: Lihakeitto on talvella suuri herkkuni, tekeminen vaatii kärsivällistä aikaa ja hyvät ainekset.

Nimensä mukaisesti tarvitaan ensin kunnon lihaa ja suuri kattila. Käytän itse 10 litran kattilaa. Syömme toki lihaa erilaisia määriä, mutta lihaa hankkiessa tavoittelen henkeä kohti noin 250 gramman lihamäärää.

Kaikkeahan ei yleensä ahmita kerralla, sitä pitää myös jäädä. Monen mielestähän lihasoppa on parhaimmillaan vasta lämmitettynä.

Lihasta puolet on sonnin tai naudan niskalihaa. Toinen puoli paistilihaa. Lisäksi aina joukkoon ydinluuta ja jos suinkin on saatavilla, häränhantaa. Paloittelen lihat noin tulitikkuaskin tai hivenen pienempiin palasiin.

Mahdollisten hyytymien huuhtelun jälkeen nostan kaikki lihaosat ja luut kattilaan ja päälle raikasta vettä niin paljon, että lihat reippaasti peittyvät. Tässä vaiheessa lisään joukkoon vain käsissä tunnustellen karkeata merisuolaa, mutta sillä tavoin varoen, ettei suolapitoisuus myöhempien lisäainesten vuoksi nouse liian korkeaksi. Suolaisuutta voi keittämisen loppuun saakka puukauhalla maistella ja niin pitääkin tehdä. Sitä voi aina tarvittaessa lisätä, vähentää voit vain soppasi kokoa suurentamalla.

Alkukeittämisen seurannassa pitää olla tarkkana. Keittovaahdon muodostuminen on seurattava ja välitön poisto tehtävä huolella. Jos tämän laiminlyöt, soppasi ei ikinä maultaan ole onnistunutta ja pahimmillaan suttaat kattilasi ja hellasi pahanpäiväisesti.

Ennen vaahdon poistamista älä lisääkään keittoosi suolan lisäksi mitään muuta, suuri osa lisätarpeistasi menee muutoin vaahdon mukana viemäriin. Erikoiskauhalla tai vaikkapa tiheällä teesihdillä vaahto lähtee tarkoin pois.

Tämän jälkeen lisään keittoon riittävän runsaasti kokonaisia mustia pippureita, paloittelen joukkoon reippaasti lanttukuutioita, tuoretta sipulia ja purjoa sekä jonkin verran myös porkkanakuutioita. Koska haluan hyvin maittavan ja vahvan liemen, lisään runsaasta lihamäärästä huolimatta joukkoon myös 2-4 lihaliemikuutiota ja saman verran kasvisliemikuutioita sekä aromisuolaa. Tässä jokaisen on syytä edetä maun mukaan puukauhalla maistellen, ottaen huomioon, että keitinveden määrää voit pienessä määrin säädellä ja että lopuksi mukaan tulevat perunat hivenen lieventävät lopullisen sopan makua. Sitten vain jätät hiljaiselle tulelle kattilasi varovasti kiehumaan 3 tunnin ajaksi. Lihasopan lihan tulee olla lusikalla

herkästi hajoavaa ja luista imeskelemällä pehmeästi irtoavaa. Sitkeät lihansäikeet hampaiden välissä eivät kuulu soppanautintoon.

Keittämiseen sopivat perunat pesen , kuorin ja palastelen vasta tuon 3 tunnin jälkeen. Määrän arvioin sopan koon mukaan siten, ettei keitoksesta tule pelkkää perunasoppaa vaan jokaisella kauhaisella lautaselle tulee runsas määrä lihaa. Lisään ne kattilaan ja sekoitan puukauhalla varoen koko keitoksen tasalaatuisiksi. Tuolloin nestepinnan tulee olla hivenen keittoainesten yläpuolella. Kun kiehuminen on jatkunut noin 10 minuuttia teen puukauhalla maisten viimeiset tarkistukset maun suhteen ja tuolloin on mahdollista tehdä vielä viimeisiä tarkistuksia maun suhteen. Perunat saavat kiehua puoli tuntia, sitten lämmöt pois päältä. Hetken tasaantumisen jälkeen lisään kattilaan koristeeksi ja pikku lisämausteeksi silputtua persiljaa ja kattila pöytään. Voita, tummaa leipää paahdettuna, juomat perheen, vieraiden tai tilaisuuden mukaan, varmuudella alkaa innostunut jutustelu.