



Ravunkeitto-ohje - Kauko Juhantalo

Aineet: Rapuja
vettä
suolaa
tilliä
sokeripaloja
Vaihtoehtoisia aineita
Olutta tai valkoviiniä
sinappia
valkosipulia

Valmistus: Rapukeiton perinteiset ainekset ovat veden lisäksi vain suola ja tilli. Kruunutilliä käytetään runsaasti. Painelen varovasti tilliniput puukauhalla rapujen jälkeen keitinveeteen, ainakin runsas perinteinen nippu per 5 litraa vettä. Kansainvälisyys on tuonut lisäaineita perinteiseen keitinveeteen. Melkein poikkeuksetta veteen lisätään nykyisin sokeria pieniä määriä. Vanha tapani on lisätä 4 -8 palaa sokeria per 10 litraa vettä. Maun mukaan jotkut lisäävät lisäksi olutta tai valkoviiniä, sinappia ja jopa valkosipulia. Laitan nykyisin mukaan keskiolutta, määränä vajaa pullollinen per 10 litraa vettä. Ripaus sinappia antaa kylläkin pikantin lisämaun, mutta se myös "tuhraa" keitinveettä. Selvin muutos on tapahtunut suolamäärissä. Hyvä että suolan määrä on vähentynyt, mutta täytyy muistaa, ettei suolattomia rapuja voi syödä. Keittoajat myös kovin vaihtelevat. Keitän rapuja 6 - 7 minuutin ajan siitä, kun keitinvesi uudelleen kiehuu rapujen lisäämisen jälkeen. Keitinvesi on pidettävä tehokkaasti kiehuvana. Ennen keittoa ravut tulee tarkastaa yksitellen, ettei joukossa ole kuolleita. Ne tulee huuhtoa juoksevassa, viileässä vedessä. Kylmä rapumäärä tuo viilennyksen keitinveeteen ja siksi onkin tärkeää, että lämpötehoa löytyy riittävästi. Pienen määrän rapuja (20 - 30) ehtii selkäpanssarista hyvin tiputtaa veteen yksitellen, mutta suuremmat määrät pitää kaataa keittoastiaan muutaman kymmenen ravun määrässä. Lisäysten välin tulee olla lyhyt. Rapu on kypsä, kun selkäpanssari selvästi irtoaa pyrstöstä. Keittämisen jälkeen rapuastiaan vaihdetaan tuoreet tillit ja astia sisältöineen jäädytetään esimerkiksi juoksevan veden avulla. Rapujen määrä ratkaisee tietenkin keitinveden määrän. Keittoastian tulee olla reippaasti veden määrää suurempi, johtuen rapujen ja tillien vaatimasta tilasta ja siitä että keitettäessä vesi helposti vaahtoa runsaasti. Vettä tarvitaan runsas desilitra per rapu, ehkä noin 1.2 dl on paikallaan. Esimerkiksi 40 rapua varten vettä tulee olla n. 5 litraa, 50 rapua varten n. 6 litraa jne. Mikä on oikea suolan määrä. Sen ratkaisee se, milloin ravut keittämisen jälkeen syödään. Jos ravut keittämisen jälkeen pakastetaan liemeensä ensi vappuna syötäväksi, on suolan määrä vähäisin, mutta jos ravut syödään jäähtymisen jälkeen parin tunnin perästä, on määrä korkein ja tietysti seuraavan päivän ravut siltä väliltä. Maistamalla opittujen kokemusteni ja tunnettujen keittiömestareiden ohjeisiin vertaamalla sopivat makuuni rapujen keitinveettä tehtäessä seuraavat määrät karkeata merisuolaa per vesilitra: 1. vappuravut 34 - 35 gr, 2. vuorokauden kuluttua syötävät 37 - 39 gr, 3. jäädytyksen jälkeen parin tunnin perästä syötävät 41 - 44 gr. Jos siis keitän esimerkiksi 40 rapua parin tunnin kuluttua syötäväksi otan vettä 5 litraa, karkeaa merisuolaa 205 - 210 gr, 3-4 palaa sokeria ja runsaan nipun kunnan varrellista tilliä.

Toinen nippu tarvitaan jäähdytysveteen ja kolmas lehtiosa silputtavaksi paahtoleivän päälle ja osin koristeiksi rapuvadille. 60 rapuun vastaavasti vettä 7.5 litraa , suolaa 305 - 330 gr jne. Käyttämäni lisukkeet ilmenevät edellä. Aina ei tietenkään ole käytössä tarkkoja vaakoja mutta useimmiten tavallisia suomalaisia juomalaseja on. Mittasin , että tavallinen 2 desilitran juomalasillinen merisuolaa painaa noin 220 gr. Siitä juuri ripauksen verran vähentäen on sopiva määrä viiteen litraan vettä 40 rapua varten pari tuntia jäähdytyksen jälkeen syötäväksi. Rapupöydän juomista ei seurassa nikotella, koska henkilökohtaiselle mieltymykselle annetaan aina valta. Kylmä snapsi on kuitenkin perinne. Kylmä olut ja valkoviini ovat snapsin lisäksi jääveden kera tavanomaiset rapupöydän juomat piittaamatta kovin etiketistä. Rapupöytään kuuluu sormilla syöminen , imeminen, maiskutus, hupaisa jutustelu lauluineen. Paahtoleipää, tilliä päälle, punaisia liinoja ja serviettejä mahdollisesti kynttilöiden kera. Ennen rapupöytään siirtymistä tuhti aperatiivi. Sormien huuhtomiskuppi ja rapuveitsi. Uusiakin apuvälineitä on kaupassa tarjolla. 20 - 30 rapua henkeä kohti luo näillä värkeillä varmuuden mukavasti etenevästä illasta.