

**Mitpä olisi tammikuun talvinen viikonloppu ilman hyviä ystäviä sekä reilua annosta blinejä ja mateenmätiä! Mateesta saa muutakin herkkuruokaa ja siitä voi nauttia kesälläkin. Tässä kahden huippukokin madereseptit.**

JUHA JORMANAINEN

# Maukas turska

■ Madetta tavataan lähes kaikissa Suomen järvissä sekä myös merialueiden murtovesissä, jopa Tenossa.

Tenon kuulu soutaja Manu Bogdanoff kertoi, että 70-luvun alun eräänä huonona lohivuonna eräs porukka oli soutamassa Porssijoen suulla heinäkuun porottavalla helteellä. Vihdoin ja viimein vapa taipui, mutta järkytys oli melkoinen, sillä siiman päässä olleessa Nils Masterissa kiemurteli tuhti made. Kalastus loppui siihen paikkaan.

”Kyllä Tenosta pyydettiin madetta ihan tarkoituksella madekoukuilla, kun lohenpyynti oli loppunut. Siihen aikaan se oli pikkupoikien hommaa, eivätkä saamelaiset syöneet madetta. Mutta jos jostakin suvannosta saatiin talven aikana hyvin madetta, niin se oli seuraavana kesänä tavallista parempi lohipaikka”, Manu muisteli.

## Myös kesällä

Aikaisemmin monet söivät madetta vain talviaikaan. Tämä johtunee siitä, että aikoinaan madetta ei verestetty heti pyynnin jälkeen, eikä sitä säilytetty riittävän kylmässä. Mateen liha pilaantuu pian ja väärin säilyttäessä seurauksena voi olla vakava ruokamyrkytys.

Nykyään tiedämme, että kesällä syvänteiden kylmissä vesissä asustava made on yhtä hyvä ruokakala kuin talvella. Verien laskeminen heti pyynnin jälkeen on kuitenkin ehdottoman välttämätöntä. Helteellä veneessä on syytä olla kunollinen kylmälaukku, jossa on riittävästi kylmäkalleja tai jäätä.

Mateen liha on itse asiassa kesällä parempilaatuista kuin talvella, sillä talvella kala kuluttaa energiaansa sokerisolutuottamiseen. Lihaksiston sidekudokset ja jänteet ovat heikkoja ja tästä johtuen myös ravintona helposti sulavaa. Mateen liha sopii herkällekin vatsalle.

Kudosten rakenteesta johtuen on syytä välttää mateen kovakou-raista käsittelyä. Mateiden ei saisi antaa jäätyä pyynnin jälkeen. Sen välttää laittamalla pakkasella pyydetyt kalat lumen sisään.

Mädin ja lihan lisäksi myös mateen maksa on herkullista ja hyvä A-vitamiinin lähde. Valitettavasti maksa ei aina ole loisivista madon munista vapaa. Erään tiedon mukaan maksan voi käyttää, jos munat poistaa, mutta ainakin itse jätän sellaisen maksan väliin.

Hyvin usein pienempien mateiden maksa on herkullisempaa kuin suurten limamikkojen.

Ranskalainen kuninkaiden kokki ja kokkien kuningas Auguste Escoffier (1847–1935) totesi mateesta, ettei kala sinänsä ole kummoinen, mutta sen maksa on erinomaista.

## Ota mäti oikein talteen

Monen mateen kalastajan päätaivoite ei ole made, vaan sen mäti. Se on pienirakeisena ja samettimaisen pehmeänä kotimaisten kalojen mätien ehdotonta huippua.

Vertailun vuoksi mainittakoon,

että litrassa lohen mätiä on noin 4 000–5 000 mätimunaa ja siian mädissä 40 000–50 000 kappaletta. Mateen mätimunia litraan mahtuu jopa miljoona.

Kun avannosta nousee jäälle pulleamahainen mätimade, niin kylmä, viima, pimeys ja useat turhat pilkkireissut unohtuvat hetkessä. Jos tuuria riittää, niin hyvällä syönnillä pilkkireppu on huomattavan raskas kotimatalla ja kotona odottaa kerrankin miellyttävä kalanperkaustehtävä.

Perinteisesti mätipussit rikotaan astiaan ja haarukalla tai sähkövatkaimella erotetaan kalvot. Menetelmä ei ole paras mahdollinen, sillä veri voi päästä mädin mukaan antamaan ikävää sivumakua.

Olemme todenneet seuraavan konstin huomattavasti varmemmaksi.

Viillä mätipussi halki ja laita se



Ravintola Haviksen keittiöpäällikkö Jyri Hänninen.



Kuohkea madekeitto.

# kala

siivilään, jonka alla on astia. Hiero varovasti sormilla mäti siivilän läpi. Kun kaikki mäti on saatu talteen, pese mäti vähintään viiteen kertaan kylmässä vedessä, mutta varo kaatamasta mätiä veden mukana pois.

Jätä huuhtelujen jälkeen mäti valumaan vähintään puolen tunnin ajaksi siivilässä, jonka olet vuorannut talouspaperilla. Pidä mäti sinä aikana jääkaapissa.

Mielestäni 3,5 prosentin suolaus ei riitä mateen mädille, vaan suositelen käyttämään suolaa 4–5 prosenttia mädin painosta.

Monet pakastavat mädin lapamatojen pelossa, sillä mieto suolaus ei riitä matoja tappamaan. Pakastettu mäti on kuitenkin hieman vetistä, joten uskalias herkkusuu ottaa riskin ja nauttii mädin ilman pakastusta. Merimäteen matoja ei pitäisi olla, mutta järvikaloissa vaara vaani aina.

## Kaavi lima nahasta

Mateen ruoaksi laittamisessa on erilaisia koulukuntia.

Ne, jotka haluavat päästä helpolla, nylkevät mateen, mutta menettävät samalla nahan hienot makuaineet. Todellinen herkkusuu kaappii liman pois nahasta veitsellä.

Lima irtoaa helpommin, jos kalaa hangataan ensin suolalla tai se kastetaan etikkaliuokseen. Mikäli made valmistetaan välittömästi ruoaksi, se voidaan nopeasti huuhtoa kuumavesihanan alla, jolloin irtoaminen helpottuu.

Vaivannäkö kannattaa, sillä mateen nahasta tulee kalaliemeen erityisen hienostunut maku.

## Jyri Hännisen madeohjeet

Kalaruoistaan tunnetun helsinkiläisen ravintola Haviksen keittiöpäällikkö Jyri Hänninen (s. 1976) on omien sanojensa mukaan tehnyt ruokaa pienestä pitäen.

”Kyllä siinä näki kävi että meikäläiselle harrasteesta tuli ihan oikea työ. Haviksessa olen ollut nyt vuoden verran ja linjamme on selkeissä ja puhtaissa mauissa ja siisteissä annoksissa. Lisäkkeillä pitää olla maallinen tehtävä, emmekä lähde

leikkimään niillä”, Jyri kertoo.

Hännisen mukaan talvi on vaikeaa aikaa, sillä kelit vaikuttavat suuresti kalojen saatavuuteen. Ulkomaisia kaloja olisi kyllä tarjolla, mutta Haviksen kalaruokalistalla satsataan kotimaisuuteen. Jyrin omia suosikkikaloja ovat ahven, kuha ja yllättäen myös hauki.

”Hauki on monikäyttöinen kala, mutta sen maku on täysin kiinni siitä, mistä kala on pyydystetty. Muta-pohjaisen metsälammen hauki on aivan eri makuinen kuin syksyllä kylmän veden aikaan merestä pyydetty. Ja haukea pitää muistaa riiputtaa eli raakakypsyttää muutama päivä. Muuten sen maku ja koostumus eivät ole oikeita”, Jyri opastaa.

Lukijoiillemme hän loihti hieman nykyaikaisemman muunnelman madekeitosta sekä jännittävän parmeseanilla kuorutetun mateen kukkakaalikreemin kera.



**Harva kaloistamme tarjoaa yhtä monipuolisia mahdollisuuksia kokille, ja yhtä herkullisia.**

## Parmeseanilla kuorutettua madetta (neljälle)

600 g madetta fileenä  
200 g parmeseanjuustoa raasteena  
2 munaa  
1 dl vehnäjuuhoja  
suolaa  
voita paistamisen

Leikkaa filee palasiksi ja mausta suolalla. Riko kulhossa munien ra-

kenne haarukalla. Laita jauhot toiseen kulhoon ja juustoraaste kolmanteen.

Kuorruta mateenpalat ensin jauhoissa, kasta ne sitten munaseokseen ja pyöritä lopuksi juustokulhossa.

Kuumenna paistinpannu ja paista kalanpalat reilussa voissa kullan ruskeiksi. Jos palat ovat paksuja, laita ne ruskistuksen jälkeen 180-asteiseen uuniin 3–5 minuutiksi.

Jos mateen maksaa on saatavissa, siivuta se, mausta suolalla ja paista nopeasti voissa lisäkkeeksi.



**Parmeseanimade kukkakaalikreemin kera.**

## Kukkakaalipyree

1 keskikokoinen kukkakaali  
1 sipuli  
50 g voita  
suolaa  
vettä

Paloittele kukkakaali ja kuori sekä hienonna sipuli. Laita ainekset kattilaan ja lisää vettä, että rehut peityvät. Keitä kypsiksi.

Nosta kukkakaalit ja sipulit kattilasta reikäkauhalla, laita ne tehosekoittimeen ja lisää tilkka keitinvetä. Lisää vielä pehmenyt voi ja aja ainekset sileäksi massaksi. Mausta lopuksi suolalla.

Seoksen paksuutta voi säätää lisäämällä tai vähentämällä keitinvetä tehosekoittimessa.

## Sahramivahto

1 dl madelientä  
50 g voita  
0,5 dl rasvatonta maitoa  
0,5 grammaa saharimia  
suolaa

Laita ainekset kattilaan ja nosta lämpö 90 asteeseen. Sekoita hyvin, mausta suolalla ja vaahdota lopuksi vispilällä.

Tarjoa ruokajuomaksi sisilialaista Terre di Ginestra Cattarrattoa. Alkuperäislajikkeesta valmistettu viini on sopivan tamminen ja hedelmäinen mateen seuraksi.

## Kuohkea madekeitto

(neljälle)  
 nyljetty kiloinen made  
 300 g sipulia  
 1 l vettä  
 10 g suolaa  
 3 laakerinlehteä  
 15 maustepippuria  
 pala ruisleipää  
 1 dl kermaa  
 100 g voita  
 4 perunaa  
 tilliä  
 suolaa

Nylje ja fileoi made. Leikkaa fileet palasiksi. Laita ruoto evineen kattilaan ja lisää vesi. Kiehauta ja kuori vahto tarkkaan pois.

Kuori sekä hienonna sipuli ja lisää 2/3 sipulisilpusta liemeen. Lisää suola, laakerinlehdet, tilli ja pippurit. Keitä 5 minuuttia ja nosta kattila lieden sivuun vetäytymään.

Kuutioi perunat ja leipä. Siivilöi liemi ja jaa se kahteen kattilaan, kolmasosa toiseen ja kaksi kolmasosaa toiseen. Lisää perunat ja loppu sipuli kattilaan, jossa lientä on vähemmän. Keitä, kunnes perunakuutiot ovat kypsiä ja lisää samaan kattilaan madepalat.

Lisää voi ja kerma kattilaan, jossa lientä on enemmän. Vaahdota neste sauvasekoittimella ja mausta tarvittaessa suolalla.

Nosta lautaselle kypsennettyä kalaa, perunaa, sipulia ja leipäkuutioita. Annostele vaahdotettua keittoa päälle.

Tarjoa ruokajuomana uusiseelantilaisista Villa Maria Private bin Riesling -valkoviiniä. Puolikuivana, aromaattisena ja lempeän pyöreänä se sopii mainiosti keiton seuraksi.

### Matti Lempisen madeohjeet

Matti Lempinen (s. 1961) on alkuperäiseltä koulutukseltaan hienomekaanikko, joten tie kokin hommiin mutkan kautta.

"Lähdin kesällä 1983 YK-joukkoihin radiosähköttäjäksi, mutta paikan päällä oli käynyt sekaannus ja paikka oli varattu. Esimieheni pyysi minua keittiöhommiin ja minä ajattelin, että neljä kuukautta sitä istuu vaikka aidanseipäällä. Loppujen lo-



**Mateen maksa pitää kypsentää hauduttamalla. Keitinliemeen voi laittaa ruodotkin makua antamaan.**

puksi aikaa kului 16 kuukautta, kun vastasin 150 miehen aamupalasta, lounaasta, illallisesta ja juhlatilaisuuksista", Lempinen muistelee.

Palattuaan kotimaahan hän kävi Espoon Hotelli- ja ravintolakoulun ja sen jälkeen työtä on ollut Helsingin parhaissa ruokaravintoloissa.

Ravintola Nokassa Lempinen on ollut kaksi vuotta ja hänen sydäntään, vai pitäisikö sanoa mahaansa lähellä ovat kaikki hyvälaatuiset kotimaiset raaka-aineet.

Madeteeman alkuruoaksi Matti suunnitteli ohuen spelttikrepin, joka on täytetty salaattilla ja paiste-

tulla mateen maksalla. Lisäkkeenä on vielä sipulia, tilliä ja smetanaa. Pääruokana on madetta itämaisittain Jaavan tapaan, jonka resepti on ollut Palacen herkkutelevien herrojen suosiossa aikoinaan. Eikä ihme, sillä hedelmien, mateen lihan ja curryn sekoitus on raikas ja kerrassaan herkullinen.



**Matti Lempisen tie vei monien mutkien kautta kokin hommiin ravintola Nokkaan.**



## Blinit

■ Blinit ja mateen mäti kuuluvat keskitalveen kuten ravut elokuulle. Blinireseptejä on hyvin monenlaisia, mutta seuraava ohje on todettu vuosien varrella ehdottomasti parhaaksi.

Hyvässä blinissä on rapea pinta, mutta sisus kuohkean pehmeää. Salaisuus on siinä, että nousseeseen taikinaan sekoitetaan reippaasti kovaksi vaahdotettuja munanvalkuaisia.

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon ja lisää jauhot, keltuaiset, suola ja viina. Viinan pitäisi antaa taikinaan aivan erityisiä ominaisuuksia. Sekoita näistä taikina ja anna sen nousta lämpöisessä paikassa vähintään kaksi tuntia.

Srottele munanvalkuaisille vähän suolaa ja vatkaa ne kovaksi vaahdoksi. Sekoita valkuaisvahto varovasti taikinan sekaan ja paista blinit kuumalla lämmöllä runsaassa voissa. Aito valurautainen blinipannu on tietenkin juuri oikea valinta tähän työhön, mutta pienellä paistinpannullakin homma onnistuu.

Tarjoa blinit kuumina mädin, sipulin ja smetanana kera. Ruokajuomaksi sopii olut parhaiten, eikä pieni kyytipoikakaan ole pahitteeksi.

(neljälle)

1 dl tattarijauhoja

1 dl vehnäjauhoja

2 dl kädenlämpöistä maitoa

20 g hiivaa

1 tl suolaa

loraus kirkasta viinaa

2 munankeltuasta

6 munanvalkuasta

reilusti voita paistamiseen

lisukkeiksi mateen mätiä, sipulisiippua, smetanana, mustapippuria



◀ **Mateen maksaa ja spelttikreppejä.**

▶ **Madetta Javanaise.**



## Mateenmaksaa spelttikrepillä

(neljälle)

4 pientä tai 2 suurta mateen

maksaa

sipuli

reilusti kokonaisia valko- ja

maustepippureita

1 l vettä

tilliä

suolaa

Irrota perattavasta mateesta maksa varovasti, ettei sappi mene rikki. Puhdista se kevyesti talouspaperilla pyyhkien ja huuhtelee kylmässä vedessä tarvittaessa.

Kiehauta litra vettä, jossa mausteet ovat mukana, ja anna liemen jäähtyä hetken verran. Lisää kokonaiset maksat ja hauduta niitä miedolla lämmöllä 3–4 minuuttia. Anna maksojen jäähtyä keitinliemessä.

Paloittele maksat, paista ne juuri ennen tarjoamista voissa ja mausta suolalla.

## Kreppitaikina

0,5 dl maitoa

3 dl vichyä

2 dl vettä

3 munaa

3 keltuasta

0,5 dl oliiviöljyä

350 g spelttijauhoja

0,5 dl sokeria

Sekoita ainekset huolellisesti ja anna taikinan tekeytyä jääkaapissa tunnin verran. Paista taikinasta ohuita kreppejä ja laita täytteenä

salaattia ja paistettuja maksanpalloja. Mausta annos smetanalla, sipulilla ja tillisilpulla.

Tarjoa ruokajuomaksi viileää itälialaista Rotari-kuohuviiniä.

## Madetta Javanaise

(neljälle)

700–800 g madefleetä

1 banaani

1 ananas

1 appelsiini

kahden appelsiinin mehu

1 iso omena

riipaus kuivattua inkivääriä

2–4 tl Rajah Mild Curry -tahnaa

ruisjauhoja

suolaa

valkopippuria myllystä

voita paistamiseen

Leikkaa fileet sentin paksuisiksi suikaleiksi, mausta ne suolla ja pippurilla ja anna maustua jääkaapissa vartin verran.

Kuori hedelmät ja leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi. Jauhota mateen palat ja paista ne voissa rapeiksi. Laita mateenpalat lämpimään uuniin siksi aikaa, kun teet kastikkeen.

Laita hedelmäsuikaleet rohkeasti kuumalle pannulle ja paista niitä minuutin verran. Lisää sitten appelsiinimehu, currytahna, kuivattu inkivääri ja keitä lientä hetki kokoon.

Tarjoa basmatiriisin kera. Ruokajuomaksi sopii Torres Santa Digna Sauvignon Blanc -valkoviini.

Reseptiä on helppo muunnella ja lisätä siihen vaikkapa korianteria tai chiliä maun mukaan.