

Made avannosta lautaselle

VILLE VÄHÄ

■ Mateen liha on vähärasvaista ja helposti sulavaa. Herkullinen maksa sisältää runsaasti A-vitamiinia. Ja varsinainen gastronominen aarre – mäti – on ladattu täyteen B- ja C-vitamiineja.

Mateen kudostekniikan hauraudesta johtuen käsittelyssä on alusta lähtien syytä noudattaa huolellisuutta.

Heti vedestä noston jälkeen made tainnutetaan napakalla iskulla silmien taakse ja verestetään katkaisemalla kidusvaltimo. Kunnollinen verestys parantaa lihan laatua ja säilyvyyttä. Lisäksi se varmistaa, että made ei sitkeähenkisenä jää kitumaan, vaan todella kuolee.

Kesällä made laitetaan verestyksen jälkeen mahdollisimman pian kylmään, sillä runsaasti vettä sisältävänä kalana se pilaantuu erittäin herkästi. Vanha uskomus kesämateen syöntikelvottomuudesta johtuu juuri tästä. Huolellisesti käsiteltyä kesämadea on erinomainen ruokakala.

Talvella on puolestaan pidettävä huoli, että made ei pääse jääty-mään. Jäätyminen rikkoo kudostekniikoita ja lisäksi jäänyt nahka repeää helposti nyljettäessä.

Nylkeminen vai kaltaus?

Mateen pehmeä nahka on limakerroksen peittämä ja siinä olevia pieniä suomuja on lähes mahdoton erottaa.

Yleensä mateen käsittely aloitetaan poistamalla nahka. Nyljettäessä kuitenkin menetetään nahkan mukana makuja.

Jos nahkaa ei haluta tai osata poistaa, voidaan made kalta. Kaltauksessa pintalima poistetaan esimerkiksi karkealla merisuolalla hieromalla, veitsen hama-rapuoletta kaapimalla tai etikkaan kastamalla. Kaltaus on nykyisin harvinaistunut käsittely ja lähes kaikissa resepteissäkin käytetään nyljettyä madetta.

Mateen nylkeminen aloitetaan tekemällä veitsellä viilto poikittain niskaan kiduskansien takapuolel-

Mateen rujoa ulkonäköä ei pidä säikähtää, sillä käsittelyn niksit tunteva loihitii mateesta helposti ensiluokkaista raaka-ainetta monenlaisiin maittaviin ja terveellisiin ruokiin.

Madekeitto nyljetystä mateesta

*n. 1 kg:n made
0,5–1 kg perunoita
2 sipulia
vettä
voita
tilliä
mauste- ja valkopippuria
maittoa tai vaihtoehtoisesti kermaa*

Leikkaa nyljetty made poikkipäin noin 5 cm:n annospaloiksi, laita palat kattilaan ja lisää kylmää vettä niin, että kalat peittyvät. Keitä noin 10 minuuttia, kuori keittäessä pinnalle muodostuva vahto pois.

Siivilöi liemi, erottele lihat ruodoista ja laita lihat syrjään odottamaan. Lisää liemeen lohkotut perunat ja sipulit sekä pippurit ja anna kiehua. Perunoiden pehmenyttyä lisää joukkoon kalat, maitto (tai kerma) ja voinokare. Hauduta alhaisella lämmöllä kypsäksi.

Nosta mateen maksa keiton päälle ja keitä vielä pari–kolme minuuttia. Ripottele lopuksi päälle tilliä.

Tarjoo ruisleivän kera.

Jos kaipaat hieman vaihtelua, voit lisätä keittoon sinihomejuustoa, tilkan sitruunaa tai muutaman valkosipulin kynnen.

Kainuulainen madekeitto nylkemättömästä mateesta

*n. 1 kg:n made
0,5–1 kg perunoita
1½ rkl ruisjauhoja
vettä
voita
suolaa*

Poista suolistetusta mateesta pintalima. Laita lohkotut perunat kiehuvaan veteen ja keitä puoli-

kypsiksi. Sekoita ruisjauhot tilkkaan kylmää vettä ja kaada suurus perunoiden joukkoon.

Paloittele made ja nosta palat perunoiden päälle. Lisää kattilaan vettä niin paljon, että kalat peittyvät. Lisää voita ja suolaa maun mukaan ja keitä kypsäksi.

Mademuhenkos

*n. 1 kg:n made
1 sipuli
n. 3 dl vettä
3 rkl vehnäjuhoja
1 dl kermaa
voita
suolaa
valko- ja maustepippuria
sitruunamehua
tilliä*

Paloittele nyljetty made noin 3 cm:n viipaleiksi. Laita voi ja hienonnettu sipuli kasariin ja paista kullankeltaiseksi. Lisää joukkoon kalapalat, vesi ja mausteet. Kypsennä miedolla lämmöllä kannen alla n. 10 minuuttia.

Nosta kalan palat pois, erottele lihat ruodoista ja siivilöi keitinliemi. Laita siivilöity liemi ja kalan palat takaisin kasariin. Sekoita vehnäjauhot kerman joukkoon ja lisää suurus kasariin. Keitä miedolla lämmöllä kypsäksi.

Lisää paloitettu maksa ja keitä vielä noin 2 minuuttia. Mausta muhenkos sitruunamehulla ja ripottele pinnalle tilliä.

Paistettu made

*n. 1 kg:n made
1 dl vehnä- tai ruisjauhoja
1 sipuli
valkopippuria
suolaa
tilliä
voita
2 dl kermaa
limettimehua*

Paloittele nyljetty tai fileerattu made annospaloiksi. Sekoita tilli, valkopippuri, suola ja jauhot keskenään ja leivitä madepalat seoksessa.

Kuullota lohkottu sipuli voissa ja siirrä lohkot pannun reunoiille. Paista madepalat pannulla paksuudesta riippuen 2–5 minuuttia puoleltaan.

Laita paistetut madepalat lautasille ja lisää kuullotettu sipuli niiden päälle.

Tee kastike kaatamalla kerma pannulle ja maustamalla se tillillä ja limettimehulla.

Blinit (noin 6 kpl)

*4 dl kermaviiliä
(tai Bulgarianjogurttia)
20 g hiivaa
1 dl vehnäjuhoja
1 dl tattarijauhoja
1 tl suolaa
1 tl sokeria
2 kananmunan keltuaista
2 kananmunan valkuaista
1 rkl voisulaa
1 dl kuumaa maitoa
voita paistamiseen*

Liuota hiiva pieneen tilkkaan haaleaa maitoa, kaada sekaan kädenlämpöinen kermaviili ja vatkaa sekaan myös jauhot ja suola. Anna taikinan nousta pari tuntia huoneenlämmössä tai mieluummin yön yli jääkaapissa.

Lisää suola, munankeltuaiset, voisula ja kuumentettu maito. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää se sekaan.

Voitele blini- tai ohukaispannu ja paista blinit molemmin puolin. Tarjoo välittömästi madin, sipulisil-pun ja smetan kera.





le. Kovin syvälle ei kannata viiltää, riittää, kun terä menee juuri nahkasta läpi.

Nahkaa aletaan irrotella työntämällä etusormet viillosta nahan alle. Nahka pyöräytetään irti rinta- ja vatsaevistä sekä kurkusta.

Kun nahka on irroteltu ympäriinsä, otetaan tukeva ote kalan päästä ja sopivia pihtejä tai paperia apuna käyttäen aletaan vetää nahkaa ns. tuppeen. Usein nahka irtaava suhteellisen helposti ja nylkeminen onnistuu yhdellä vedolla. Jos nahka on lujasti kiinni tai made isokokoinen, nahkaa vedellään vuorotellen molemmilta puolilta.

Nylkeminen helpottuu, jos mateen saa päästään kiinni johonkin, jolloin voi käyttää molempia käsiä. Entisaikojen mateenpyytäjillä oli tapana naulata made päästään kiinni liiterin seinään ja sitten kaksin käsin vetäistä nahka pois.

Pään nylkeminen onnistuu hel-

poiten, kun tekee ensin viillon pitkittäin niskasta kuonon etuosaan ja sitten nylkee molemmat puolet erikseen. Kiduskansista nahka irtaava näppärästi, kun pyöräyttää etusormella nahkan ja kallon välistä.

Maha auki varovasti

Kun nahka on poistettu, avataan seuraavaksi maha peräaukosta kurkkuun asti. Varovaisuutta pitää tässäkin noudattaa, täysinäisiä suolia ja varsinkaan sappirakkoa ei saisi puhkaista. Myös mätipussit vaurioituvat herkästi.

Mahaa auki leikatessa made pidetään leikkuualustalla selällään ja samalla hieman kohottaa mahaliievettä ylöspäin.

Mätipussit ovat takaosastaan lujasti kiinni peräaukon ympärillä. Ne irtaavat kätevimmin, kun irrottaa ensin pelkkien sormien avulla pussien etupään, vetää varovaisesti ulospäin ja samalla leikkaa pussit

irti takaosasta.

Kutuajan ollessa lähellä ja mädin ollessa juoksevaa mätipussit leikataan auki ja tyhjennetään niiden ollessa vielä kiinni vatsaontelossa.

Mateen sappirakko on kiinni maksassa ja turvallisimmin sen poistaminen onnistuu leikkaamalla ohut siivu maksasta sappirakon mukana. Puhjetessaan rakosta tuleva kitkerä sappineste tarttuu herkästi maksaan ja lihaan, eikä se lähde pois huuhtomalla.

Kun kallisarvoiset mätipussit ja maksa on saatu talteen, leikataan ruokatorvi poikki kidusten takaa ja poistetaan sen mukana loput sisälmykset. Ruumiinontelo pestään huolellisesti unohtamatta selkärunkoa vasten olevia munuaisia. Jos pää on tarkoitus hyödyntää ruuanlaitossa, niin myös kidukset tulee poistaa.

Nyt made on valmis keittoon tai muhennukseen.

Fileointikin onnistuu

Vaikka kalakauppojen tiskeiltä ei yleensä madefileetä löydy, niin mateen fileoiminen kuitenkin onnistuu. Turskakaloihin kuuluvalla mateella on paksut käyrät kylkiruodot, mistä johtuen fileointi poikkeaa hieman totutusta tavasta.

Nyljetystä ja puhdistetusta mateesta poistetaan ensin molemmat selkäevät ja peräevä yksinkertaisesti vetämällä ne irti pyrstöpäästä alkaen.

Varsinainen fileointi on kaksivaiheinen: ensin fileoidaan pyrstöpää ja sitten etupää.

Made asetetaan kyljelleen ja työnnetään veitsi peräaukon kohdalta läpi ja leikataan selkärunkoa seuraillen pyrstön päähän asti. Kala käännetään toiselle kyljelle ja toistetaan operaatio. Tarkoituksena on siis vain irrottaa pyrstön fileet ruodosta, mutta jättää ne vielä tässä vaiheessa kiinni etuosaan.



◀ Nylkeminen aloitetaan teke-
mällä viilto poikittain niskaan
ja irrottamalla nahka rinta- ja
vatsaevistä. Liukkaasta nahkasta
saa paremman otteen esimerkiksi
pihtien avulla.

▶ Madekeittoon kannattaa
ehdottomasti laittaa mukaan
makuu antamaan myös pää.
Nahkan poistaminen helpottuu,
kun tekee ensin päähän pitkit-
tävien viillon ja nylkee sitten
molemmat puolet erikseen.



▼ Kidukset antavat keittoon
ikävän sivumaun, joten ne tulee
poistaa. Myös selkärankaa vas-
ten olevat munuaiset ja kaikki
vatsaontelossa olevat kalvot
kaavitaan huolellisesti pois.



▲ Mateen kitkerä sappineste
on ohutseinäisen sappirakon
sisällä. Sappirakko on tiukasti
kiinni maksassa ja rakon puhkea-
misen välttämiseksi on parempi
leikata ohut siivu maksaa sappi-
rakon mukana. Kudun lähes-
tyessä naarasmateet kantavat
valtavaa mätilastia. Parin kilon
painoisessa mateessa saattaa
mätiä olla yli puoli kiloa, mikä
tarkoittaa noin paria miljoonaa
mätiäjyvää.

▶ Nyljetty made, maksa ja mäti
valmiina jatkokäsittelyyn. Oikea-
oppisesti käsitelty made kelpaa
nykyajan kotikokeillekin, jotka
ovat tottuneet verettömiin ja
siisteihin raaka-aineisiin.

Etupäätä fileoitaessa made ase-
tetaan mahalleen ja viilletään selkä-
rankaa pitkin molemmille puolille
viillot. Viillon tulee ulottua kylkiruo-
toihin asti, mutta ei kuitenkaan kat-
kaista niitä. Kylkiruotojen on siis tar-
koitus jäädä kiinni selkäruotoon.

Fileet irtoavat kylkiruodoista,
kun kääntää veitsen lappelleen ja
tunnustellen seuraa veitsellä kaare-
via ruotoja. Ensimmäisellä kerral-
la tämä saattaa tuntua hankalalta,
mutta muutaman harjoittelukalan
jälkeen homma alkaa kyllä sujua.





◀ Mäteen pitkät selkä- ja vatsaevät irtoavat yksinkertaisesti vain vetämällä ne pyrstöpäästä alkaen irti. Evät ja kaikki muutkin ruodot voi hyödyntää esimerkiksi kala-liemen valmistuksessa.

▶ Fileoiminen aloitetaan leikkamalla pyrstön fileet irti molemmin puolin. Fileetä ei katkaista keskeltä, vaan veitsi työnnetään sivusta läpi ja leikataan selkäruotoa pitkin pyrstön päähän.

▼ Fileiden etuosat on kätevintä irrottaa mäteen ollessa mahalaa. Selkärangan viereen leikataan ensin kylkiruotoihin asti ulottuvat viillot ja seuraavaksi veistä kallistaen irrotetaan fileet kylkiruodoista. Fileen vetäminen ulospäin toisella kädellä helpottaa hommaa.



Mädin käsittely

Irtonaiset mätipussit nostetaan leivinpaperin tai tuorekelmun päälle. Jos pussit ovat verestä tms. likaantuneet, huuhaistaan ne ensin kylmällä vedellä.

Mätipussit leikataan toisesta päästä auki ja painellaan varovaisesti tyhjiksi joko pelkkien sormien tai esimerkiksi lusikan avulla. Pussin pinnalla olevien verisuonten olisi tarkoitus jäädä kiinni kalvoon, eikä tulla puhtaana mädin mukaan.

Mäti laitetaan kulhoon ja poistetaan heti kaikki näkyvät verisuonet ja -hyttymät, jotta ne eivät ehdi antaa makua mätiin.

Seuraavaksi mäti vatkaetaan taiseksi hellästi haarukalla tai vispilällä. Mäti kannattaa huuhdella vähintään kahteen kertaan kylmällä vedellä, jolloin viimeisetkin kalvojen ja verisuonten rippeet saa poistettua.

Mätipussit voi myös leikata auki ja kaapia mädin suoraan sopivan tiheään siivilään. Mäti painellaan va-



rovaisesti siivilän läpi, jolloin kalvot ja muut suuremmat epäpuhtaudet jäävät siivilään. Näin toimien vatkausvaihe jää pois ja voidaan siirtä suoraan huuhteluun.

Huuhdeltu mäti laitetaan valumaan harsokankaalla tai talouspa-

perilla vuorattuun siivilään. Pienen määrän mätiä voi valuttaa myös suodatinpussissa. Valutuksen ajaksi mäti laitetaan jääkaappiin.

Mitä pidempään mädin antaa

valua, sitä kiinteämpää siitä tulee. Yleensä sopiva aika on muutamasta tunnista vajaaseen vuorokauteen.

Tuoreesta mäteen mädistä voi saada leveän heisimadon eli tavallisemmin lapamadon. Tästä syystä mäti pakastetaan vähintään vuorokaudeksi -18 C asteessa. Sulatetun mädin voi halutessaan vielä valuttaa ennen suolausta.

Sopiva suolan määrä on makuja tutkimiskysymys, mutta yleensä käytetään noin 2-4%:n suolapitoisuutta. Yksi teelusikallinen hienoa merisuolaa ja 200 grammaa mätiä on hyvä muistisääntö. Yksi kukkurallinen teelusikallinen suolaa painaa reilut 5 grammaa, joten suolapitoisuudeksi tulee noin 3%.

Halutessaan suolauksen voi tehdä myös ennen pakastusta, mutta lopputulos on hivenen parempi, kun mädin suolaa vasta pakastuksen jälkeen.

Mätipussit leikataan auki ja mäti kaavitaan varovaisesti pois lusikan tms. avulla. Pussin pinnalla olevia verisuonia ei kannata sotkea mädin mukaan, vaan yrittää saada mäti mahdollisimman puhtaana talteen.



Verihyttymät ja kalvot saa poistettua mädistä, kun lisää mädin sekaan vettä ja samalla sekoittaa varovaisesti. Huuhtelu tulee toistaa useampaan kertaan, jotta mäti todella puhdistuu. Puhdistettu mäti laitetaan valumaan esimerkiksi harsokankaasta taiteltuun pussiin. Jotta mädistä tulisi rakenteeltaan riittävän kiinteää, tulee mädin antaa valua jääkaapissa mielellään yön yli.

