



Matias Koivuranta asettelee lihapaketin kuumaan kuoppaan. Kunnan hanskat ovat rosvopaistin kypsennyksessä tarpeen.

Maan pivossa kypsyy suussa sulavaa lihaa

Lampaansyöjät-elokuvasta suosikiksi nousseen rosvopaistin lihat muhivat uunin virkaa toimittavassa kuumassa maakuopassa 6–7 tunnissa niin mureiksi, ettei lihaa tarvitse juuri pureskella. Hyvin tehty rosvopaisti vie kielen mennessään.

■ Teksti ja kuvat **Anneli Pulsa**

Rosvopaistin tekeminen vaatii niksinsä, jos noudattaa kaikkia taiteen sääntöjä. Yksinkertaisemminkin ohjein kuitenkin pärjää – ainakin mitä lampaan ja sianlihan hankintaan tulee. ”Rosvopaistin lihat varastetaan edellisenä yönä Lammassaaresta”, laskee Saunasaari-yrittäjä **Rainer Hanhilahti** luikuria. Saunasaari toimii Vasikkasaaren pohjoisrannalla Suomenlinnan kupeessa Helsingissä. Se tarjoaa vierailleen löylyt kolmessa savusaunassa ja päälle sellaisen aterian, jota keskikaupungilla ei saa. Rosvopaisti on ehdoton suosikki.

Etenkin yritysten ulkomaiset vierat ovat myytyjä, kun saunomisen, mereen pöytälahtamisen ja lämmitettävässä kylpytynnyrissä puljaamisen päälle nautitaan konstaletomatonta ruokaa luonnon helmassa. Sesonki kiihtyy syksyä kohti. Silloin ovat myydyt lammaset ja juurekset parhaimmillaan.

Ensin tehtiin kuopat

Paistin kypsennyksen varten on rantaa kaivettu kolme kallioon ulottuvaa kuoppaa. Niihin on ladottu seiniksi tiiliä niin, että kuopat muistuttavat maauuneja. Pohjilla tiilien sivustoilla on hiekkaa. Se vaihdetaan kerran kesässä, sillä kovassa käytössä hiekin



Rosvopaistiliha on pehmeää ja se sulaa suussa. Tästä ei ruokannos parane!

Aidot maut nousussa

■ **Rainer Hanhilahti** tietää, että luonto, perinteet ja reilu ruoka kiinnostavat ihmisiä yhä enemmän. Yrittäjä sanoo elävänsä 'kolmatta elämää' matkatoimisto- ja hirsitalonäyttely-yrittäjyyden jälkeen. Se avautui, kun hän etsi yrittämismahdollisuutta saaristosta ja päätyi vuokraamaan Vasikkasaaren pohjoisosan 30 vuodeksi. Vanhaan suosittuun telttailu- ja mökkisaareen ja kaupungin sittemmin edustussaunakäyttöön kaavoittamaan paikkaan nousivat Maisemasavu, Perinnesavu ja Haapasavu, joilla on arkkitehti **Petri Blomstedtin** ideasta oma pihapiiri ja rauha. Saunat lämmitetään leppähaloilla.

Yrittäjän lisäksi työssä on kuusi henkeä. Kolmen miehen porukka lämmittelee saunat, hoitaa rakennuksia ja pihaa ja avustaa ruoanlaitossa. Ruoasta ja siivouksesta pitää huolen kolme eestiläisnaista. Saunasaari toimii kahdeksatta vuotta. Toimintakausi on toukokuun alusta lokakuun puoleen väliin. Vilkkaimpana päivä on ollut saunomassa ja syömässä 115 henkeä. Vieraryhmiä käy kesässä 120–130.

Saunasaari palvelee yritysasiakkaita. Luvassa on, että toiminta laajenee pääsaaren puolelle, kunhan sinne saadaan sähköt ja vedet. Silloin kuka tahansa pääsee saunomaan.



Rainer Hanhilahti käärii lihapaketin kostutettuun sanomalehteen.

lasittuu. Rainer Hanhilahtien mukaan tiilivuoraus kuopat on tarpeen, sillä ryhmille ruokaa tehtäessä ei voida jatkuvasti kaivaa uusia kuoppia eikä kallioisesta saaresta löytyisi sopivia paikkojakaan. Hän suosittelee tekniikkaa myös mökkikäyttöön silloin, kun rosvoaistia valmistetaan silloin tällöin. Paras paikka kuopalle on savimaa. Jos maa on vähänkään turpeinen tai juurakkoinen, pitää varoa, ettei tuli pääse valloilleen, Hanhilahti muistuttaa.

Kalliopohja voi tuoda yllätyksiä, ennen kuin oppii miten se käyttäytyy. Kallio pysyy keväällä pitkään kylmänä eikä paisti ehkä kypsyy odotetusti. Saaren kuopille on

tehty kannet lämmön pitimiksi. Kun niitä ei aluksi ollut, nousi metrisistä kuopista lieskat, joita luultiin tulipaloksi. Kuopissa poltetaan koivuhalkoja, joiden lämpöarvo on muita puulajeja parempi. Savusaunan lämmityksessäkin väitetään koivun antavan tulisimman lämmön, ja rosvoaistin teossa hiiliin jäävä kova kuumuus on hyväksi.

Elämysruokaa maan uumenista

Kuopissa voi kypsäntää rosvoaistia yhtä aikaa 50:lle hengelle. Meri-ilma kasvatetaan ruokahalua ja siksi ruokailijaa kohden varataan 600g lihaa. Ryhmille tiede-

tään kokemuksesta varata 2/3 lammasta ja 1/3 sikaa. Silloin kukin vieras saa mieluisinta lihaa.

Maan sisällä muhineesta ylikypsästä lihasta ei voi leikata täydellisiä viipaleita, mutta se ei haittaa. Tärkeintä on maku. Siihen ihastuvat myös rosvoaistia ensimmäisen kerran maistavat. Ruoka tekee hyvin kaupansa eikä lautasille jää tähteitä. Rainer Hanhilahti sanoo alkuun epäilleensä, voiko samoja ruokia tarjota vuodesta toiseen. Nyt hän tietää, että voi. Kun asiakas tulee uudelleen, hän haluaa syödä sitä, minkä on jo aikaisemmin hyväksinyt maistanut.

»»



Nytti valmiina kypsennettäväksi.

Rosvopaistin lisäksi saassa grillataan lihaa ja tehdään metsäsieni- tai lohikeittoa. Lohta myös loimutetaan ja kypsennetään niin ikään maakuopassa.

Juurekset höystävät

Kuhunkin kuoppaan mahtuu kolme rosvo-paistinytettä. Juuresnytyt laitetaan kuoppiin myöhemmin, noin neljä tuntia ennen lihojen kypsymistä. Niihin kiedotaan esikypsennettyjä lanttuja ja porkkanoit-ta. Esikypsennyksellä varmistetaan, että kaikki kypsyvät yhtä aikaa. Vaarana on, että juurekset kypsyvät liikaa ja voivat jopa palaa.

Perunat keitetään ja paistetaan voissa röstiperunoiksi. Uuniperuna sopisi rosvo-paistin makuun, mutta isolle joukolle niiden kypsentyminen on mahdotonta.

Pöytään kuuluu myös vihersalaatti, metsäsienikastike ja leipä. Tarjolla on vaaleaa leipää sekä hapanleipänä mikkeliäistä Marskin limppua. Vieraat tuovat tullessaan ruokajuomat. Aterian lopuksi nautitaan kahvit. ■



Verkotetut lihat asetetaan foliolla ja pekoniin vuorattuun kulhoon.



Paketin päälle lapioidaan tulikuumia hiiliä ja hiekkaa.



Olommaisimpana suojana on sammutuspeite.

Rosvopaistin valmistus

■ Karitsa on parasta lammasta rosvo-paistiin. Possunlihapakettiin kääritään kasleria.

Reinin Liha Hakaniemen Hallissa tekee Saunasaarelle valmiit lihapaketit. Lihapalat pysyvät koossa verkossa. Sekä lammas- että possun-paketit marinoidaan yhdessä kehitetyssä liemessä. Lihat noudetaan saareen kypsennys-päivän aamuna, sillä maakellarissa on tilaa vain saunajuomille. Sähköä tai juoksevaa vettä ei saassa ole.

Lihapaketit kootaan suuressa kulhossa. Se vuorataan moninkertaisella alumiinifoliolla. Palat ovat reiluja jotta ne riittävät paketin huolelliseen sulkemiseen. Paketit eivät saa vuotaa. Kulhon sisäreunoille laitetaan pekoniiviipaleita. Niillä varmistetaan, että liha säilyy kosteana ja mehevänä. Pekoni kuoriutuu pois, kun verkko poistetaan ennen lihan leikkaamista. Lihan alle ja päälle ripotellaan kourallinen kuorittuja valkosipulin kynsiä.

Verkkoon kiedotut lihat, yhteensä lähes kymmenen kiloa, nostetaan kulhoon ja mukaan kaadetaan marinointiliemi mehustamaan ja maustamaan lihaa. Pekoni kääritään tiukasti lihan ym-

pärille ja sen päälle monta kerrosta alumiinifolia. Kun paketti muistuttaa kiiltävää ja napakkaa jalkapalloa, koko komeus kiedotaan moninkertaiseen kostutettuun sanomalehteen. Sen ympärille tulee vielä alumiinifolio, joka pitää kosteutta sisällä. Lopuksi ympärille kietaistaan sammutuspeite ja peite sidotaan nyytiksi.

Jos ruokailu tapahtuu illalla puoli yhdeksältä, kuopissa poltetaan puuta yhteen asti, jolloin ne jätetään hiiltymään ja kahden aikaan laitetaan nytyt hiilloksen ja hiekan sisään. Kuopat peitetään kansilla ja kypsentyä jatketaan 6–7 tuntia. Puiden poltto-aika lyhenee, jos ruokavie-raita on peräkkäisinä päivinä. Tiilet säilyttävät peruslämpöä ja sitä lisätään hiillostamalla puuta kansien alla.

Kun lihat ovat kypsät, paketit koukitaan kuopista ja kiikutetaan viipaloitaviksi. Liha viedään peitetynä pöytään ja kun peitteet poistetaan, alta leviää houkutteleva tuoksu.

Rosvopaistiaterian hinta on 68 euroa. Pleinin vierasmäärä, jolle paisti tehdään, on 10 henkilöä, sillä liian pienessä paketissa liha saattaa kuivahtaa.

Reinin lihan vinkit

■ Yrittäjä **Pirjo Passinen** Reinin Lihasta innostaa kokeilemaan rohkeasti rosvo-paistin tekoa. Lähes kaikki ostajat valitsevat lihaksi karitsanpaistin koska siinä ovat lihakset paksummassa muodossa. Paistista riittää 6–8 hengelle. Lapaakin voi käyttää, vaikka se ei ole yhtä helposti viipaloitavissa. Jotkut kypsentyvät jopa kokonaisen karitsan. Passisen mielestä karitsa on parasta, koska sen ruuhossa ei ole liikaa rasvaa ja maku on mielto.

"Liha marinoidaan kylmässä muutama päivä ennen kypsentyämistä. Varsinkin luullisen paistin on hyvä antaa maustua 2–3 vuorokautta yrteillä, valkosipulil-

la ja muilla mielimausteilla maustettuna koska imeytyminen kalvojen ja rasvakudoksen läpi on hidasta."

Suola ripotellaan öljytyyn pintaan jossa se sulaa ja imeytyy tasaisesti. Punaviinillä voi vael-la paistia juuri ennen paketoimista. Silloin happo ei hapannuta lihan pintaa.

Karitsapaistin mukaan voi laittaa myös rasvaista ja nahallista possua, kuten lapaa tai kasleria. Filee ei sovi, sillä se kypsyi kuivaksi käppyräksi. Pakettiin paloitellaan myös naurista, porkkanaa ja sipulia.

Paisti kiedotaan moninkertaiseen folioon ja kostutettuun sa-

nomalehteen. Foliopintainen paketti kannattaa kietoa vielä kana-verkkoon, johon tehdään kahva. Siitä se on helppo koukkia ylös. Kivillä vuorattu ja puuta polttamalla lämmitetty maakuoppa kypsentyä tehokkaasti. Paistin päälle ladotaan kuumennettuja kiviä, hiiliä, tuhkaa ja maata tiiviisti.

Paisti-kasvispaketti kypsyi 3–4 tunnissa. Parikin tuntia voi riittää jos kivet ovat tosi kuumia. Isot lihamäärät vievät 6–8 tuntia. Työn oppii kokeilemalla sillä yleis-päteviä tarkkoja ohjeita on mahdoton antaa. Pirjo Passinen vinkkaa, että paketti löytyy helpommin, jos sen merkkää risulla.