

Kuuntelen herkällä korvalla kala- ja metsäalan ammattilaisia.  
Näin sain kirjaan eräopas Marko Rantapään antama lahnavihjeenkin.  
Lämmin savulahna hyytelöityy itsestään. Sitä kannattaa hyödyntää!

### **Markon lahnapatee**

Perkaa savustettu lahna heti lämpöisenä. Jauha tehosekoittimessa smetanan ja tillin kanssa, mausta pippurilla. Kääri kuin maustevoi tillisilpun päälle kelmuun ja pyöritä tasaiseksi pötköksi. Sulje kuin makkara ja pane kylmään.

Muutaman tunnin kuluttua lahna on hyytelöitynyt leikattavaksi ja voit tarjota pateen tapaan palasina ruisleivän kanssa. Marko teki lahnapateeta rosvopaistitulilla vahtivuorossa oleville.

Minä annoin lukijoilleni ohjeen, jossa savustettu savusiika pakataan smetanan , kapriksen tillin, ruohosipulin ja maustepippurin kanssa sitruunalla kostutettuun, lippaaksi koverrettuun saaristolaisleipään. Leipälipas on kätevä eväs esimerkiksi venematkalle. Narulla suljettuna, leivän kannen kanssa.

Metsämiehille kirjoittaessani olen yhdestä asiasta vakuuttunut. Eväsreppuun pitää varata aina myös makea pala. Ja parhaat päivälliset päättyvät huikeaan jälkiruokaan. Tästä olen pitänyt kiinni myös kirjoissani.

### **Suklaata ja suolankukkia**

Retkikeittiön vakiovarastoon kuuluu suklaa. Eikä mikä tahansa suklaa, vaan kaikkein kovin ja vähämaitoisin, säilyvä ja raivostuttavan kitkerä, musta suklaa. Miten makeaksi se muuttuukaan, kun maja on saatu lämpimäksi ja suklaapala on murrettu ensimmäisen kahvikupin ja näkkileivän palan seuraksi.

### **Tumma suklaatorttu**

Pohja: 100 g voita  
1 dl tomusokeria  
2 munaa  
1,5 dl vehnä jauhoja  
0,5 dl kaakaojauhetta  
Täyte:  
1,5 dl sokeria  
2 dl kermaa  
200 g taloussuklaata  
100 g voita  
1 tl vaniljasokeria

hyppysellinen suolakiteitä kuten Maldon kukkasuolaa

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen koko ajan vatkatun. Sekoita jauhot taikinaan. Vuoraa paistosvuoka leivinpaperilla ja levitä taikina vuokaan. Paista pohjaa 180-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Jäähdytä vuoassaan.

Tee täyte:

Paahda sokeria kattilassa kunnes se muuttuu siirappimaiseksi. Lisää kerma. Ja keitä seos raskasliikkeiseksi kinuskiksi. Lisää suklaa ja voi. Sekoita hyvin. Jäähdytä hiukan ja levitä jo jäähtyneelle paistospohjalle. Ripota jähmettyneen suklaakerroksen päälle muutamia

suklaakiteitä juuri ennen kakun tarjoamista. Jos annostelet kakun paloiksi, ”suolaa” vain juuri tarjottavat palat. Näin suola ei leviä kakulle hallitsevaksi.

Kirjassa tarjoan kakun vodkassa maustuneiden marjojen kanssa. Tuoreet kauden marjat ovat paikallaan aina. Ilman alkoholia.