

Punaista heraa ja muttia etsimässä

Ruokamatka Pohjois-Pohjanmaalle -webinaari

- 6.8. 2020 klo 14.20-14.40
- Anne Ruuttula-Vasari, FT historiantutkija



Ole
hyvä!!

Hera kattilassa





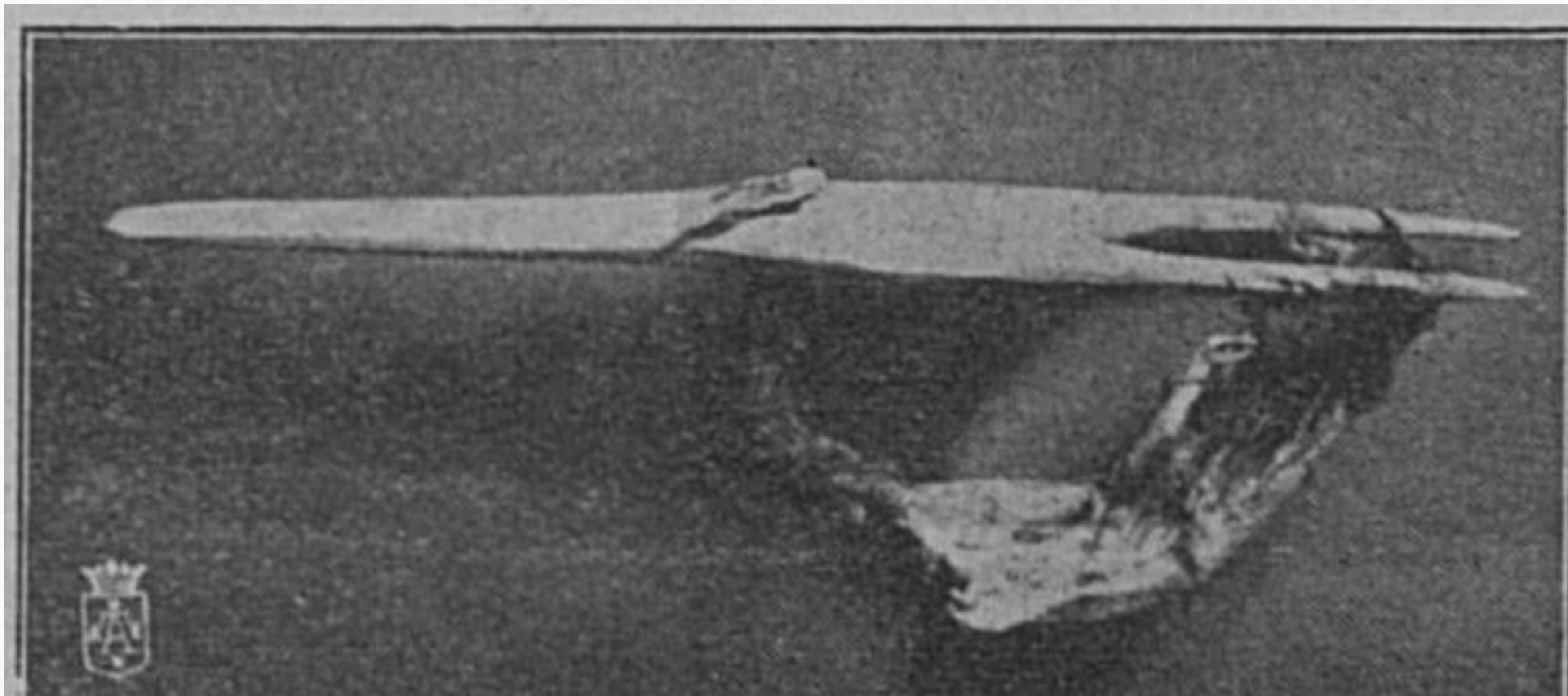
Heran keitto
muuripadassa

Rakkaalla lapsella monta nimeä

- Punanen hera
- Juhannusjuusto
- Juustokeitto
- Makiajuusto

Mako vasikan mahasta

[REDACTED] Vasikalta otettiin juoksutusmaha eli *juomuri* ja tehtiin siitä *mako*, mikä kävi siten, että juomuri sidottiin molemmista päistään kiinni kyynäräiseen puutikuun, puhallettiin oljella ilmaa täyteen ja pantiin sitten tässä tikussa seinän rakoon tuvan katon rajaan kuivumaan. Makoa käytettiin juustoja tehdessä ja heraa keittäessä maidon juoksuttamiseen. Suolatulla tuoreella maolla haudottiin särkeviä kipeitä ja ajettumia.



Makotikku katon rajassa



Äitien
tekemää
muttia

vettä,
ohrajauhoa,
suolaa



Eikä,
vaan isien
tekemää
ja voissa
paistamaa

- Muttimarkkinat
Sievissä 2013



JAUHORUOAT

Raa'at jauhot

Kypsät jauhot

Vellimäinen

Kokkareinen

Talkkuna

juotava

syötävä

mutti

mutti

Mutti

Pepu

kokkareinen

kuiva

hienorakenteinen

Lyydian mutti – näin keität muttia

- Lyydia Aution mutti
- Yksi kahvikupillinen vettä, kolme kahvikupillista jauhoja.
- Kun vesi helmeilee, joukkoon pannaan suola ja voi ja sitten jauhot.
- Jauhojen täytyy antaa höyryntyä, sitten tökitään kauhanvarrella reikiä, että höyry pääsee läpi. Sitten aletaan sekoittaa. Sitten pannaan kansi päälle ja annetaan kypsyä ykkösellä **ommiin nimmiin** kunnes se on pehmeää.
- KIITOS