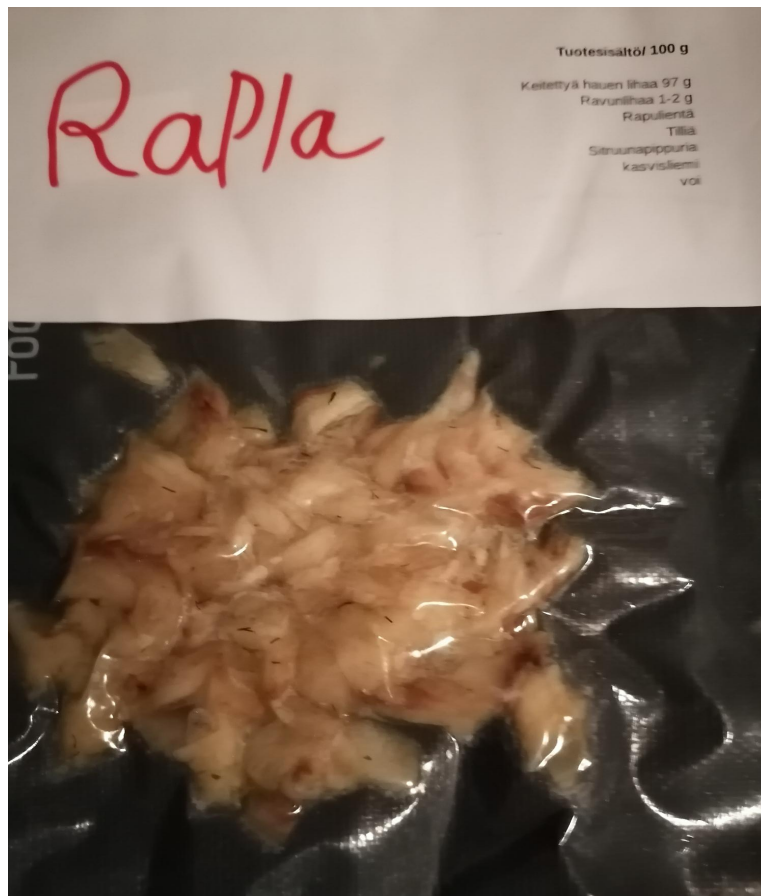


# RAPLA

Ravunmakuinen kalajaloste



Oona Puranen  
Olkkolan koulu  
5 lk  
Mikkeli  
Ohjaaja: Anssi Kirjalainen

## 1. Johdanto

Vuonna 2018 Suomessa kalastettiin 175 miljoonaa kiloa kalaa ammattikalastajien toimesta. Suurin osa tästä saaliista (95 %) oli silakkaa ja kilohailia.

Vapaa-ajankalastajat kalastivat samana vuonna 22 miljoonaa kiloa kalaa, joka oli pääasiassa muikkua.

Kotimaista kalalajeista eniten syödään, kirjolohta, haukea, ahventa, silakkaa, kuhaa, muikkua ja siikaa.

Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli kehittää ravunmakuinen kalajaloste rapua vähempiarvoisesta järvikalasta.

## 2. Käytetyt tarvikkeet

### 2.1 Laitteet

- OBH Nordica Food sealer
- pakastin, liesi, uuni

### 2.2 Tarvikkeet

- kattiloita, vuokia, pelti, siivilä, muovirasioita

### 2.3 Raaka-aineet

- ahvenfilettä, haukifilettä, keitetyjä rapuja, mausteita, vettä, ravunkuoria, tilliä  
sitruunapippuria, kasvisliemi, voi

### 2.4 Käytetty työaika

Tähän työhön käytettiin yhteensä aikaa 12 tuntia

## 3. Tutkimuksen toteutus

### 3.1 Rapuliemen valmistus

Rapuliemi valmistettiin keitettyjen rapujen kuorista. Ravun kuoret paahdettiin uunissa 180 C-asteessa 15 minuutin ajan. Paahdetut kuoret laitettiin vesikattilaan, tillin, sitruunapippurin, kasvisliemikuutioiden ja voin kera (kuva 1). Kuoria keitettiin tunnin ajan.

Rapuliemestä poistettiin kuoret ja niitä käytettiin marinadissa.



Kuva 1. Rapujen kokkaus käynnissä.

### 3.2 Kalojen valmistelu ja marinointi

Puolet ahven- ja haukifileitä keitettiin 15 minuutin ajan (kuva 2). Toinen puoli kaloista hyödynnettiin raakana. Kaikki neljä kala-annosta laitettiin marinadiastioihin yhdeksi vuorokaudeksi.



Kuva 2. Tutkija “patojen” äärellä.

### 3.3 Pakkaaminen

Valmiit kalajalosteet pakattiin OBH Nordica Food Sealer-laitteella noin 100 gramman tyhjiöpussiannoksiin. Nimetyt tyhjiöpakkaukset varastoititiin pakastamalla (kuva 3).



Kuva 3. Tyhjiopakattu Rapla.

### 3.4 Makutestit

Makutestit järjestettiin sekä koulun henkilökunnalle että halukkaille 3-6-luokkalaisille oppilaille (kuva 4). Testiin osallistuneet saivat itse koota maistiaisensa paahdetun vaalean leivän päälle yrttien kera (tilli, ruohosipuli). Testiin osallistui yhteensä 14 henkeä (liite 1).



Kuva 4. Vapaaehtoiset maistajat tutkijan kanssa maistamassa Raplaa.

## 4. Tutkimustulokset

### 4.1 Makutestit

Makutestiin osallistuneista 47/56 piti Raplaa ulkonäöltään erittäin houkutteleva tai houkuttelevana. Monissa testiarvioineissa Raplan tuoksua pidettiin raikkaana ja hyvänä. Makua kuvailtiin yleisimmin miedoksi. Valtaosa (47/56) maistelijoista voisi syödä Raplaa toistekin. Kouluarvosanaksi Rapla sai 8-.

## 5. Pohdinta

Työssä pyrittiin käyttämään ensisijaisesti lahnaa tai säynettä, mutta kalastusonni ei osunut kohdalle. Suuri joukko ihmisiä pyrki saamaan tutkijalle kaloja, mutta lopulta päädyttiin käyttämään kaupasta ostettuja ahven- ja haukifileitä.

Makutestien tulokset olivat yllättävän hyviä.

Ravun maku Raplassa jäi hyvin miedoksi ja tästä syystä olen vähän pettynyt.

Paremmassa rapumarinadissa maustamisen tulee olla selvästi voimakkaampaa.

Rapla-työn tekemiseen sisältyi paljon vastoinkäymisiä. Onneksi Raplan vastaanotto oli hyvin myönteinen.

### **Kirjallisuus**

Luke: Kala- ja riistatilastot.

### **Kiitokset**

- Kiitos isoisälleni Pertti Pirnekselle muhkeasta rapusaaliista.
- Suurkiitos äidilleni Tiia Pirnekselle kokkausavusta.
- Isälleni, Tero Puraselle kiitos tyhjiölaitteen käytön opastuksesta.
- Kiitos Hanna Lokoselle avusta rapujen kuorimisessa ja kuorien paahtamisessa.
- Iso kiitos koulumme entiselle keittäjälle Ritva Hokkaselle rapumarinadin maustamisvinkeistä ja hyvistä ohjeista.
- Kiitos Anssi Kirjalaiselle työn ohjauksesta..
- Kiitos kaikille makutestiin osallistuneille.

## Liite 1.

**Oonan Rapla-makutesti.** Osallistujan nimi\_\_\_\_\_. ( Luokka\_\_\_)

Rapla/Ahven raaka \_\_\_ Rapla/Ahven keitetty \_\_\_ Rapla/Hauki raaka \_\_\_ Rapla/Hauki keitetty \_\_\_

1. **Raplan ulkonäkö** . Miltä Rapla sinun mielestäsi näyttää? Valitse sopivin vaihtoehto.

a. Erittäin houkuttevalta. b. Houkuttevalta. c. Vähemmän houkuttevalta

2. **Raplan tuoksu.** Miten kuvailisit Raplan tuoksua?

\_\_\_\_\_

3. **Raplan maku.** Miltä Rapla mielestäsi maistuu?

\_\_\_\_\_

4. Minkä **arvosanan** (4-10) antaisit Raplalle? \_\_\_\_\_

5. **Voisitko syödä Raplaa toistekin?** Kyllä \_\_\_\_\_. En \_\_\_\_\_.

6. **Minkä kanssa** Rapla sinun mielestäsi sopisi parhaiten tarjottavaksi?

\_\_\_\_\_

Kiitos osallistumisesta makutestiin.