

SAPUSKAT JA EVHÄT KILIPAILU 2024

No jopa se sattui somasti, tuo tämän vuoden Vanhojen Markkinoiden kilpailu teema SAPUSKAT JA EVHÄT!

Tämä oli meistä itsestään selvä asia, että lähemmä koittamhan onnea, viilillä ja suolakalalla.

Se juontaa alkunsa siitä, ko me olemme jo sen aikuisia petronelloja, että jouimme lähtemhän heinäpellolle, heinäntekhon. Pellot eivät olhet pihapiirissä, vain ne ulottuivat kauemmas, ihan jänkäniityille saakka. Sapuskat ja evhät sen mukaiset. Piti olla ruokasa ja nälän kurissa pitävä eväs sekä vähän tillaa vievä ja sopivan kevyt kantamus. Piti kulettaa muutkin heinän tekhon tarvittavat välinhet.

No viili oli ruokasaa, kokomaidosta tehä paksua sinkuvaa sekä mukavan paksu kermakuori päällä. Siihenkö vielä marjoja kyytipojaksi niin kyllä kelpasi. Kyllähän siinä toiset käyttivät talkkunajauhoja, mutta ei se meillä päin oikein hyvältä maistunut.

Suolasena tietysti omasta järvestä saatua siikaa. Kyllähän sitä haukeakin pyydettiin ja suolattiin, mutta kyllä siika piti heinäpellolle suolaseksi laittaa. Totta viehkön ruisjuuresta leivottua limppua, siihen ite kirnuttua voita.

Sanoppa se mikä on parempaa ja ruokasempaa, kysyn vain??

Vieläkö siinä mennessä navetan seinustalta repäsee ruohosipulin varsia, se vihreys ja keveys korostui leivän päällä. Äitillä ruukasi olla navetan ympärystä täynnä noita ruohosipulin pehkuja sekä muita sen aikaisia yrttejä.

Nämä evhätkö syöthin niin rupeshan se jossain vaiheessa janothamhan.

Olihan sitä varauduttu siihenkin. Pääärillinen kirnupiimä (harmajaa) oli upotettu vesiojhan, että se varmasti oli kylmää. Sehän oli myös ruokasempaa kuin vesi.

Siinä sitten aikama heinätoita paiskottiin, niin tulihan se kahvitauonkin aika. Olihan ne leuhkat evhät kahvillekin mukhan tehty. Lätyt kokomaitoon ja kirnuvoilla paistettu. Hilla aika oli ollut parhaillaan ennen heinäntekoa, nehän oli kylkiäisenä mukana lätyille. Siinäkö oli sitten nautittu, sekä tasapainoitettu kehoa, oli aika saada kylläisen oloinen röyhtäisy, sehän onnisui vain sillä, että nautithin hyvin käynyttä kuplivan kuohuvaa PETTONELLOJEN SIMAA.

Kyllä me vain tulimme siihen tuloksen kuinka hyvät sapuskat meillä oli evhänä heinän teossa.

Ja mitä vielä, olthin omavaraisia, sekä usko oli luja kotimaiseen terveeseen lähiruokaan!

Petronella Marjatta Palenius 15.8.2024