

JAUHELIHAN KUIVAAMINEN VAELLUSMUONAKSI

Tämä on vain yksi monista ohjeita. Itse olen kuitenkin tällä tavoin valmistanut kuivattua jauhelihaa ja syönyt sitä – ja säilynyt hengissä.

Mitä lihaa ostaisin?

- Osta vähärasvaista paistijauhelihaa tai nautan jauhelihaa, toki vähärasvainen sikanautajauhelihakin käy hätätilassa. Jauhelihan tulee olla mahdollisimman tuoretta. Hirven jauhelihakin käy sekaan oikein hyvin. Mitä parempaa liha on – sitä parempaa on jauheliha!

Jauhelihan kypsentäminen

- Yhdellä pannulla (Teflonpannu) voi kypsentää edistyksellisesti n. 700-800 gr. jauhelihaa.
- Kypsennä jauheliha kuten tekisit jauhelihakastiketta kuumalla paistinpannalla jauhelihaa koko ajan sekoittaen, ettei se pala. Älä laita pannulle rasvaa!
- Koeta hienontaa jauheliha pannulla mahdollisimman pienirakeiseksi.
- Kun jauheliha alkaa olla kokoruskeaa ja kypsää, erota pannulle jäänyt rasva ja muu neste. Tämä onnistuu esim. siten, että kallistat paistinpannua ja jätän yhden reunan pannusta vapaaksi jauhelihasta. Siitä voi lusikoida nesteen pois esim. jauhelihan myyntimuoviin.
- Älä mausta vielä jauhelihaa etenkin suolalla, koska se imee itseensä kosteutta.

Jauhelihan kuivattaminen

- Ennen kuivaamisen aloittamista olisi tärkeää saada kaikki rasva pois jauhelihasta. Voit esim. laittaa sanomalehden päälle talouspaperia ja kaataa kypsennetyn jauhelihan siihen. Jauhelihaa sekoittaen rasva jää talouspaperiin.
- Laita kypsennetty jauheliha uunipellille leivinpaperin päälle.
- Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on n. 65-75 astetta. Jätä uuninluukku aivan hieman raolleen (esim. lusikka tai veitsi luukun väliin – ei kuitenkaan puuta/muovia)
- Mikäli käytössäsi on kiertoilmauuni, se sopii tähän asiaan kuin nenä päähän!
- Sekoita jauhelihaa puolen tunnin välein siten, että se kuivuu kauttaaltaan.
- Jauhelihaa on hyvä kuivattaa väh. 4 – 5 tuntia jauhelihan määrästä riippuen.

Jauhelihan pakkaaminen

- Jäähdytä kuivattu jauheliha huoneenlämpöiseksi (ei kosteassa tai kylmässä tilassa, koska kuivattu liha imee itseensä kosteuden).
- Mausta jäähtynyt jauheliha suolalla. Suolaa saa olla reilusti koska kuivatusta jauhelihasta ruokaa valmistettaessa liha ”turpoaa” (imee itseensä nestettä). Suola edistää myös jauhelihan säilymistä!
- Laita kuivattu jauheliha ilmatiiviiseen purkkiin tai minigrip-pusseihin (kertaannos/pussi).

Kuivatun jauhelihan käyttäminen

- Kuivattuna jauhelihan tilavuus/paino putoaa vähintäänkin puoleen alkuperäisestä.
- Kuivattu jauheliha säilyy valmistustavasta ja kesällä säistä riippuen ainakin 1-2 viikkoa. Kuivattu jauheliha säilyy talvioloissa maailman tappiin.
- Laita kuivattu jauheliha ”likoamaan” jo ruoan valmistuksen alkuvaiheessa (esim. riisiin tai makaronin keitinveetenkin). On tärkeää, että kuivattu jauheliha ehtii nesteytyä ja pehmetä ennen ruokailua, muutoin se maistuu kuivalta purukumilta..
- Ruoanvalmistuksen yhteydessä voi käyttää mausteita (kuivattuja sieniä, tomaattia, paprikajauhoa, oreganoa, soijaa..)
- Jauhelihan kanssa käyvät hyvin mm. nuudelit, spagetti, makaroni, riisi, perunamuusi, tortillat, ruisleipä, räiskäleet..