TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Kalamassa A1 (maiva-hauki) 5% punajuuri

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,450	kg			Jauhettua maivaa	0,450		
0,050	kg			Jauhettua haukea	0,050		
0,005	kg			Suolaa	0,005		
0,005	l			Sitruunamehua	0,005		
0,025	kg			Punajuuri pyree	0,025		
				Rypsiöljy-voiseos pintakäsittelyyn			
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen hinta yhteensä	**0,00**

Raaka-aineita	0,535	kg / l		
Kypsennyshävikki	15 %	%		
Valmista	0,455	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	3	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

Sekoita ainekset keskenään. Muotoile massasta 25g kalapullia ja voitele rypsiöljy-voiseoksella. Paista kiertoilmalla 170 asteessa n. 15 minuuttia.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Kalamassa A2 (maiva-hauki) 10% punajuuri

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,450	kg			Jauhettua maivaa	0,450		
0,050	kg			Jauhettua haukea	0,050		
0,005	kg			Suolaa	0,005		
0,005	l			Sitruunamehua	0,005		
0,050	kg			Punajuuri pyree	0,05		
				Rypsiöljy-voiseos pintakäsittelyyn			
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen hinta yhteensä	**0,00**

Raaka-aineita	0,560	kg / l		
Kypsennyshävikki	15 %	%		
Valmista	0,476	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,100	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	5	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

Sekoita ainekset keskenään. Muotoile massasta 25g kalapullia ja voitele rypsiöljy-voiseoksella. Paista kiertoilmalla 170 asteessa n. 15 minuuttia.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Kalamassa B1 (maiva-karisiika-hauki) 5% punajuuri

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,300	kg			Jauhettua maivaa	0,300		
0,150	kg			Jauhettua karisiikaa	0,150		
0,050	kg			Jauhettua haukea	0,050		
0,005	l			Suolaa	0,005		
0,005	l			Sitruunamehua	0,005		
0,025	kg			Punajuuri pyree	0,025		
				Rypsiöljy-voiseos pintakäsittelyyn			
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen hinta yhteensä	**0,00**

Raaka-aineita	0,535	kg / l		
Kypsennyshävikki	15 %	%		
Valmista	0,455	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	3	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

Sekoita ainekset keskenään. Muotoile massasta 25g kalapullia ja voitele rypsiöljy-voiseoksella. Paista kiertoilmalla 170 asteessa n. 15 minuuttia.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Kalamassa B2 (maiva-karisiika-hauki) 10% punajuuri

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,300	kg			Jauhettua maivaa	0,300		
0,150	kg			Jauhettua karisiikaa	0,150		
0,050	kg			Jauhettua haukea	0,050		
0,005	l			Suolaa	0,005		
0,005	l			Sitruunamehua	0,005		
0,050	kg			Punajuuri pyree	0,05		
				Rypsiöljy-voiseos pintakäsittelyyn			
				Mausteet %:			0,00
					Verollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	0,560	kg / l		
Kypsennyshävikki	15 %	%		
Valmista	0,476	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	3	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

Sekoita ainekset keskenään. Muotoile massasta 25g kalapullia ja voitele rypsiöljy-voiseoksella. Paista kiertoilmalla 170 asteessa n. 15 minuuttia.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Kalamuruchili

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,400	kg			Kalamuru (Lagerblad)	0,400		
0,147	kg		15	Kuutioitu sipuli	0,125		
0,017	kg		10	Hiennonnettu valkosipulinkynsi	0,015		
0,030	l			Rypsiöljyä	0,030		
0,188	kg		20	Kuutioitu paprika	0,150		
0,390	kg			chilitomaattimurskaa	0,390		
0,230	kg			Kypsiä kidneypapuja	0,230		
0,100	l			Vesi	0,100		
0,003	l			Suolaa	0,003		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	1,443	kg / l		
Kypsennyshävikki	5 %	%		
Valmista	1,370	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	9	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1 .Aseta kalamuru sulamaan edellisenä päivänä
2. Kaada rypsiöljy kuumalle pannulle ja lisää joukkoon hienonnettu sipuli ja valkosipulinkynnet sekä kuutioitu paprika. Anna niiden pehmetä pari minuuttia.
3. Kaada joukkoon tomaattimurska, valutetut pavut, kalamuru ja vesi.
4. Anna hautua noin 10 minuuttia. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa.
5. Tarjoa chili con carne riisin tai pastan kanssa. Se sopii myös tortillojen tai tacojen täytteeksi.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Kalamurulasagnette

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,150	kg			Lasagne piccolo	0,150		
0,200	l			Vesi	0,200		
0,400	kg			Kalamuru (Lagerblad)	0,400		
0,100	kg			Kuutioitua sipuli	0,100		
0,010	kg			Valkosipulinkynsi	0,010		
0,400	kg			Yrttistä tomaattimurska	0,400		
0,005	l			Basilika	0,005		
0,005	l			Timjami	0,005		
0,003	kg			Mustapippuri	0,003		
0,003	kg			Suola	0,003		
0,005	kg			Kasvisliemikuutio	0,005		
0,200	l			Kerma	0,200		
0,150	kg			Juustoraaste	0,150		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	1,631	kg / l		
Kypsennyshävikki	10 %	%		
Valmista	1,468	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,200	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	7	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Pilko sipulit ja valkosipulinkynnet.
2. Ruskista sipuli ja lisää kalamuru.
3. Lisää valkosipuli ja mausteet, lisää myös tomaattimurska ja vesi. Anna kiehahtaa hetki.
4. Lisää lasangepalat kastikkeen joukkoon, sekoita.
5. Kaada vuokaan. Lisää päälle kermaan sekoitettua juustoraastetta.
6. Paista lasagnettea uunissa 225 °C 30-45 minuuttia. (Kiertoilma 200°C)

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Lähikalaohrattovuoka meksikolaisittain

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,400	kg	20,22		Kypsää kalamurua (Lagerblad)	0,400	20,22	8,09
0,028	kg	38,93		Fajita-mausteseosta (1 pss)	0,028	38,93	1,09
0,300	kg	2,59		Rikottu ohrasuurimo (elovena)	0,300	2,59	0,78
0,380	kg	1,45		Esikypsennetty papu (kidney, musta)	0,380	1,45	0,55
0,300	kg	6,97		Pakaste aurinkokasvikset	0,300	6,97	2,09
0,010	kg	15,18		Kasvisliemikuutio (1 kpl)	0,010	15,18	0,15
0,500	kg			Vettä	0,500		
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**12,75**

Raaka-aineita	1,918	kg / l		
Kypsennyshävikki	15 %	%		
Valmista	1,630	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,250	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	7,82
Annoksia	7	kpl	Hinta / annos	1,95

Valmistus:

Aseta pakastettu kalamuru sulamaan jääkaappiin vähintään edellisenä iltana.

Pese ja huuhdo ohratosta suurin osa tärkkelyksestä. N. 30 sekunnin pyörittely vedessä, huuhtelu ja valutus usein riittää.

Valuta pavuista neste. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään vettä ja kasvislientä lukuunottamatta kulhossa. Voitele vuoka ja kaada ainekset vuokaan. Sekoita kasvisliemi kuumennettuun veteen ja kaada vuokaan.

Paista normipaistolla 1h 200 asteessa. Kiertoilmauunissa 1h 180 asteessa.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Lähikala cheviche

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,500	kg	39,00		Kalafilee (siika, ahven kuha)	0,500	39,00	19,50
0,012	kg	7,99	15	Chili (asteikko 5)	0,010	9,40	0,09
0,094	kg	1,78	15	Punasipuli	0,080	2,09	0,17
0,120	l	7,00		limemehua	0,120	7,00	0,84
0,005	l	1,49		suolaa	0,005	1,49	0,01
0,005	l	1,25		sokeria	0,005	1,25	0,01
0,001	kg	63,00		korianteria (tuore) (1 rkl)	0,001	63,00	0,06
0,015	l	4,30		rypsiöljyä	0,015	4,30	0,06
				Perunarieska tarjoiluun			
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**20,74**

Raaka-aineita	0,736	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,736	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	28,18
Annoksia	5	kpl	Hinta / annos	4,23

Valmistus:

1. Paloittele nahaton ja ruodoton kalafilee pieniksi kuutioiksi.
2. Kuori ja paloittele punasipuli. Hienonna chili.
3. Mittaa limemehu kulhoon. Lisää joukkoon punasipuli, chili, suola, sokeri, korianteri ja minttu.
4. Sekoita marinadi kalapaloihin. Laita kalapalat maustumaan jääkaappiin 1/2–1 tunniksi. Sekoittele välillä.
5. Tarkista cevichen suola, lisää tarvittaessa. Valuta joukkoon oliiviöljy. Tarjoile ceviche paahdettujen tortillalettujen tai perunarieskan päällä kanssa. Kokeile cevicheä myös uusien perunoiden kaverina.
(HUOM. TORNION TYÖPAJASSA RUOKAAN LISÄTTIIN 0,5 tl PIPPURIA JA KORIANTERI VAIHDETTIIN TILLIIN.)

Huomioon otettavat tekijät:

Luonnonkalat tulee pakastaa ennen raakakypsytystä loisriskin vuoksi. Kalan tulee olla pakastuslämpötilassa (-18 C) vähintään yhden vuorokauden ajan. Kasvatettua kalaa, esimerkiksi kasvatettua siikaa, puolestaan ei tarvitse pakastaa ennen raakakypsytystä.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Liemi (Parempi lähikalakeitto)

Laatija: Ade Risti **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,600	kg			Peruna	0,600		
0,150	kg			Sipuli	0,150		
0,100	kg			Purjo	0,100		
0,030	l			Voi	0,030		
0,200	l			Valkoviini	0,200		
1,000	l			Kalaliemi	1,000		
0,010	l			Sitruunaruoho	0,010		
0,200	l			Kuohukerma	0,200		
0,150	kg			Kylmäsavuhauki	0,150		
				Koristeluun			
				Tilliä			
				Sormisuolaa			
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**0,00**

Raaka-aineita	2,440	kg / l		
Kypsennyshävikki	10 %	%		
Valmista	2,196	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	15	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Kuori ja paloittele perunat. Hienonna sipuli ja purjo. Kuumenna voi kattilassa ja kuullota sipulia ja purjoa 5 minuuttia. Lisää perunat.
2. Lisää viini ja kiehauta. Lisää liemi. Puolita ja halkaise sitruunaruohot kattilaan.
3. Lisää pippuri ja suola. Keitä 10 minuuttia.
4. Lisää kerma ahvenen valmistuksen yhteydessä joukkoon.
5. Kun keitto kiehahtaa lisää joukkoon kylmäsavustettu hauki ja keitä kunnes perunat on kypsiä. Tarkista suola
6. Jaa keitto yhtä moneen astiaan kuin fileitä ja nosta ahvenet päälle. Ripottele hieman (sormi)suolaa kalan päälle.
7. Viimeistele annokset tuoreella tillillä ja tilliöljyllä

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU · ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO · ProAgria Pohjois-Suomi · LEADER Oulun Seutu · KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Tilliöljy

Laatija: Ade Risti **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,025	g	1,10		Tilli (tuore)	0,025	1,10	0,03
0,200	l	4,25		Rypsiöljy	0,200	4,25	0,85
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**0,88**

Raaka-aineita	0,225	kg / l		
Kypsennyshävikki		%		
Valmista	0,225	kg / l / kpl		
Annoskoko		kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	3,90
Annoksia	######	kpl	Hinta / annos	######

Valmistus:

Kiehauta kattilallinen vettä ja keitä tillinippua yhden minuutin ajan. Upota tilli jääkylmään veteen, jonka jälkeen purista tillit kuivaksi talouspaperin sisällä. Laita tilli tehosekoittimeen. Lisää öljy ja soseuta, kunnes öljy lämpenee hieman ja tillin lehtivihreä sekoittuu siihen. Halutessasi valuta öljy vielä harson läpi.

Huomioon otettavat tekijät:

Luonnonkalat tulee pakastaa ennen raakakypsytystä loisriskin vuoksi. Kalan tulee olla pakastuslämpötilassa (-18 C) vähintään yhden vuorokauden ajan. Kasvatettua kalaa, esimerkiksi kasvatettua siikaa, puolestaan ei tarvitse pakastaa ennen raakakypsytystä.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU · ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO · ProAgria Pohjois-Suomi · LEADER Oulun Seutu · KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Ahven confit

Laatija: Ade Risti **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,500	kg			Nahaton ahvenfilee	0,500		
0,350	l			Auringonkukkaöljy	0,350		
0,100	l			Oliiviöljy	0,100		
0,003	kg			Suolaa	0,003		
				Suolaliemi			
0,500	l			Vettä	0,500		
0,050	kg			Merisuolaa	0,050		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	0,953	kg / l		
Kypsennyshävikki		%		
Valmista	0,953	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	6	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

Tee ensin suolaliemi kalalle. Mittaa vesi ja suola kattilaan. Kuumenna, kunnes suola on liuennut. Jäähdytä jääkaappikylmäksi.

Laita ahvenfileet tiiviisti vuokaan. Kaada jäähtynyt suolaliemi päälle 15 minuutiksi. Kaada liemi pois, huuhtele kalat kylmällä vedellä ja kuivaa pinta. Kuumenna kasarissa öljy 55 asteeseen. Upota öljyyn noin 15 minuutiksi. (Öljyä pitää mahdollisesti uudelleen kuumentaa 55 asteeseen, jos öljyn lämpötila laskee liikaa) Sisälämpötilan pitää nousta 47 asteeseen.

Hiillosta ahvenen pintaa kaasupolttimella.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU · ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO · ProAgria Pohjois-Suomi · LEADER Oulun Seutu · KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader · Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus · Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Täytetty lähikalapatonki

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,200				Lähikalasäilyke	0,200		
0,100				Tuorejuusto	0,100		
0,380				Patonki (30cm)	0,380		
0,020				Jääsalaatti	0,020		
0,080				Tomaatti	0,080		
0,035			15	Punasipuli	0,030		
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**0,00**

Raaka-aineita	0,810	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,810	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,350	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	2	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Valuta neste kalasäilykkeestä ja sekoita se tuorejuusto kanssa. Maista suola.
2. Huuhdo salaatti ja revi kokonaisisiksi "lehdiksi".
3. Huuhdo tomaatti ja leikkaa sipulin kanssa ohuiksi viipaleiksi. Irroittele sipulin kerrokset toisistaan.
4. Leikkaa patonki kahdeksi puolikkaaksi ja asettele täyteet salaatti, kalatäyte, tomaatti ja sipuli kerroksiin.
5. Leikkaa tilanteeseen sopiviksi paloiksi.

Huomioon otettavat tekijät:

Luonnonkalat tulee pakastaa ennen raakakypsytystä loisriskin vuoksi. Kalan tulee olla pakastuslämpötilassa (-18 C) vähintään yhden vuorokauden ajan. Kasvatettua kalaa, esimerkiksi kasvatettua siikaa, puolestaan ei tarvitse pakastaa ennen raakakypsytystä.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osaraholttama