



# LEMIN SÄRÄ YKSI SUOMEN SEITSEMÄSTÄ IHMEESTÄ

Lämmitysohjeet  
Viinisuositukset  
Särän tarina





## LÄMMITYSOHJEET

Uunin lämpötila: 150 °C

Aika: 1/2 paisti 45 minuuttia

(Säräpaisti puolikas luuton n. 650 g)

Kokonainen paisti noin 60 minuuttia

(Säräpaisti kokonainen luuton 1,3 kg tai Säräpaisti kokonainen putkiluulla 1,5 kg)

Laita uuni lämpenemään n. 150 °C. Varaa keraaminen tai lasinen uunivuoka ellei sinulla ole koivusta veistettyä kaukaloa! Ota herkut paketeista. Laita potaatit vuoan pohjalle ja paisti pottujen päälle. Lusikoi liemi päälle. Laita vuoka uuniin. Puolikas lämpenee n. 45 minuuttia ja kokonainen koosta riippuen noin tunnin. Kurkkaa uuniin aika-ajoin ja maista liemen suolaisuutta. Luraus vettä, jos maistuu liian suolaiselta. Folion avulla voit säädellä liemen haihtumista. Jos pidät rapeasta pinnasta, varaa aikaa hiukan enemmän.





## VIINISUOSITUKSET

Säräpirtillä pöydänantimiin kuuluu perinteisesti kotikalja ja vesi. Paahtuneen lampaan makua tunnetusti korostaa myös punaviini ja ohessa muutama suositus Säräaterialle.

### **Cecilia Beretta Ripasso Valpolicella Superiore**

Tyylikkään täyteläinen, runsaan kypsä ja mausteinen, lämmin, maussa kuivattuja hedelmiä, taatelia ja suklaata. Sopivasti hapokas, pitkä täyteläinen jälkimaku. Saatavuus: Alko

### **Tarapaca Gran Reserva Plus**

Moniuloitteinen ja kypsän täyteläinen maku, jossa luumua sekä aavistus karamellia ja kuivattuja marjoja. Saatavuus: Alko

### **Faustino I Gran Reserva**

Täyteläinen, armomaattinen, voimakas ja samenttinen. Saatavuus: Alko

## SÄRÄN TARINA Lea Hietaranta

”Ensimmäkii piteä olla särä, se puuastia, mis sitä säreä paistetoa. Se piteä olla koivune, yhöst puust vestetty, koverrettu sisus voa pois. Siit piteä olla ne lampoallihat, ja ne piteä viel suolata. Ku ne viis kuus päiveä ovat suolas, ni joha ne soap ottoakkii pois valumoa. Eiks nuo lie jo suolautuniet. Uuni piteä olla aika kuumaks lämmitetty. No ne lampoallihat piteä panna siihe säräkaualuu, ja kaukalo uunii. Mut ens piteä varata sinne uunii sellaista tuoriet leppäpulikat, ei varsi paksut. Ne piteä panna uunii arinalle poikittai, niiku telahalot. Niije peäl ku työnteä sitä säreä uunii, ni sehä mänyy helpost, niiku vene järvie. Niitä lihoja piteä näet keännellä, et ne paistuis tasaisest. Ne leppäkepit ku sauvuoa siel kuumas uunis, ni ne antoat sille lihalle vähä makua, ja ku se särä on niije peäl, ni se ei nii helpost syty palamoa.

Siit piteä kuoriap potoatit ja keitteän ne sellasiks puol kypsiks. Ja siit ku lihat oj jo iha kypsä, ni ote-toakii ne kokonoa uunist pois, ja pannoa ne jonkuu toisen astia peälle, syrjeä. Ja siit senku pannoa ne potoatit siihe säräkaualoo pohjalle ja lihat peälle. Ja siit takasii uunii. Ku viel antoa niije puoltoist kaks tuntia hautua uunis ni senku alkoa syyvä. Ei se miteä haittoa, jos ne potoatit on rasvasia, niihä niije piteäkii olla. Eikä sitä lihoa nyt jaksa sil kertoa, kuumaltoa, kaikia syyvä, mut ei se mitä. Syöp siit kylmälteä millo miel tekyy, vaik pitki talvia. Sellaneha se o särä, astia sekä ruoka, yhös taik eriksie, mite päi voa. Kummakii nim o särä.”



Toivottavasti saamanne säräruoka oli nautinnollinen.  
Olemme kiinnostuneet kuulemaan mielipiteenne.

### **Voitte ottaa meihin yhteyttä**

05 4146 470 / [info@sarapirtti.fi](mailto:info@sarapirtti.fi) / [www.facebook.com/sarapirtti](https://www.facebook.com/sarapirtti)

### **Ravintola Säräpirtti Kippurasarvi**

Rantatie 1, 54710 Lemi

p. 05 4146 470, [info@sarapirtti.fi](mailto:info@sarapirtti.fi), [www.sarapirtti.fi](https://www.sarapirtti.fi)