

A black and white photograph showing a vintage projector in the bottom left corner. A bright beam of light from the projector's lens illuminates a white, rectangular sign with rounded corners. The sign is positioned diagonally across the frame. On the sign, the word "TARKENNA" is written in a large, elegant, black serif font. The letter 'T' is particularly stylized with a long, sweeping tail that extends to the left. The background is a dark, textured surface, possibly a wall or a backdrop, which contrasts with the bright light from the projector and the white sign.

TARKENNA

Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Tupalan perheessä on juuri ryhdytty harjoittamaan jokaisen pääelinkeinoa — aterioimista. Perheen "aterialistit" ovatkin täysilukuisina paikalla — kuinkas muuten — ruoka-aikana. Perunat höyryävät lautasilla. Asken avattu JaIostajan sillirasia on täynnä herkullisia, punervankuultavia rasvasilliviipaleita.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Saatiinpas siitä vielä kuva, ennenkuin sisältö ehtii huveta pikavauhtia nälkäisiin vatsoihin. "Täällä" maatta vaa", sanoi Rymättylän ukko, kun monen vaivan jälkeen sai kalapyttynsä kirveellä auki. J a I o s t a j a n kalasäilykerasian avaaminen käy paljon helpommin avainta käyttäen.

Niin, helppoa on valmiin rasian avaaminen, mutta harvoin tulemme ajatelleeksi, kuinka paljon työtä ja vaivaa on tehty ja nähty, ennenkuin silli tässä muodossaan on päässyt Tupalankin perheen iloksi ja nautinnoksi. Nyt annamme perheelle ruokarauhan — kuten hyviin tapoihin kuuluu. Tupalan perheen nauttiessa aamiaistaan me voimme pistäytyä pienellä ulkomaanmatkalla — kas näin —



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



— aina kauas Islannin kalaisille vesille. Siellähän ne Tupalan sillienkin sukulaiset sukeltelivat. Myös Pohjanmeressä, Atlantissa ja Pohjoisessa Jäämeressä uiskentelee ajoittain suunnattomia silliparvia. Islannin pohjoisrannikolla ja siitä pohjoiseen olevassa meressä asustaa kuitenkin suurikokoisin ja rasvaisin sillirotu, mikä on olemassa.



Sillisäilyyksiä päivittäiseen ruokavalioomme



Kalastusta näillä vesillä on jo harjoitettu kauan. 1800-luvun puolivälissä tiedetään ensimmäisten norjalaisten retkikuntien koettaneen kalamiehen onneaan vaihtelevalla menestyksellä. 1900-luvun puolella saaliit suurenvat parannettujen pyyntivälineitten ja -menetelmien ansiosta. 1930-luvulla ilmestyi sinne ensi kertaa suomalainenkin sillilaivasto. Nykyään Islannin kansainvälisillä vesillä häärii suomalaisten ohella norjalaisia, ruotsalaisia ja tanskalaisia kalastuslaivueita.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Yleisin pyyntitapa on nuottakalastus. Kun silliparvi on tavattu, veneet piirittävät sen nuotalla. Se onkin yleensä helppo havaita, sillä parvi uiskentelee lähellä pintaa. Nuotan yläreuna pysyy pinnalla siinä olevien poijujen varassa ja alareuna painuu syvälle siihen kiinnitettyjen painojen avulla. Tämän jälkeen nuotta vedetään kokoon pohjaköysien avulla ja kiinnitetään veneiden reunoihin, jolloin se muodostaa suuren pussin.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Kun sillisaalis on saatu "emälaivaan", tapahtuu saaliin suolaus heti.
Tämä on välttämätöntä, koska rasvasilli, niinkuin veden vilja
yleensäkin, on luonnon-tuotteista helpoimmin pilaantuvaa.
Rasvaprocentti on jopa 30.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Sillit pakataan päättöminä ja sisälmykset poistettuina puuastioihin kerroksittain. Kerroksien väliin pannaan suolaa. Myöhemmin toimitetaan uudelleen pakkaus, ns. maapakkaus, jolloin tapahtuu myöskin laukkaus. Suolavesi on n. 18—20 ‰. Astiat sisältävät n. 110 kg hyvää Islannin rasvasilliä.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Nyt onkin jo aika palata kotimaan kamaralle ja mikäs on palatessa, kun matkaltamme saimme tällaisen valtavan vuoren tuoretta ja maukasta syötävää. Tä-mä tynnyrimäärä sisältää 52.000 kg ja se riittää J a I o s t a j a n kalasäilykeraaka-aineeksi 9—10 päivän tarvetta varten.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Raaka-aineen hoito on tarkkuutta vaativaa työtä. Tynnyrit varastoidaan viileään kellariin, koska sillit ovat arkoja lämmön ja valon vaikutuksille. Suolavettä täynnä olevat astiat säilytetään pitkällään. Sillien kypsymistä seurataan huolellisesti ja parhaassa kypsymisasteessa olevat otetaan esiin.



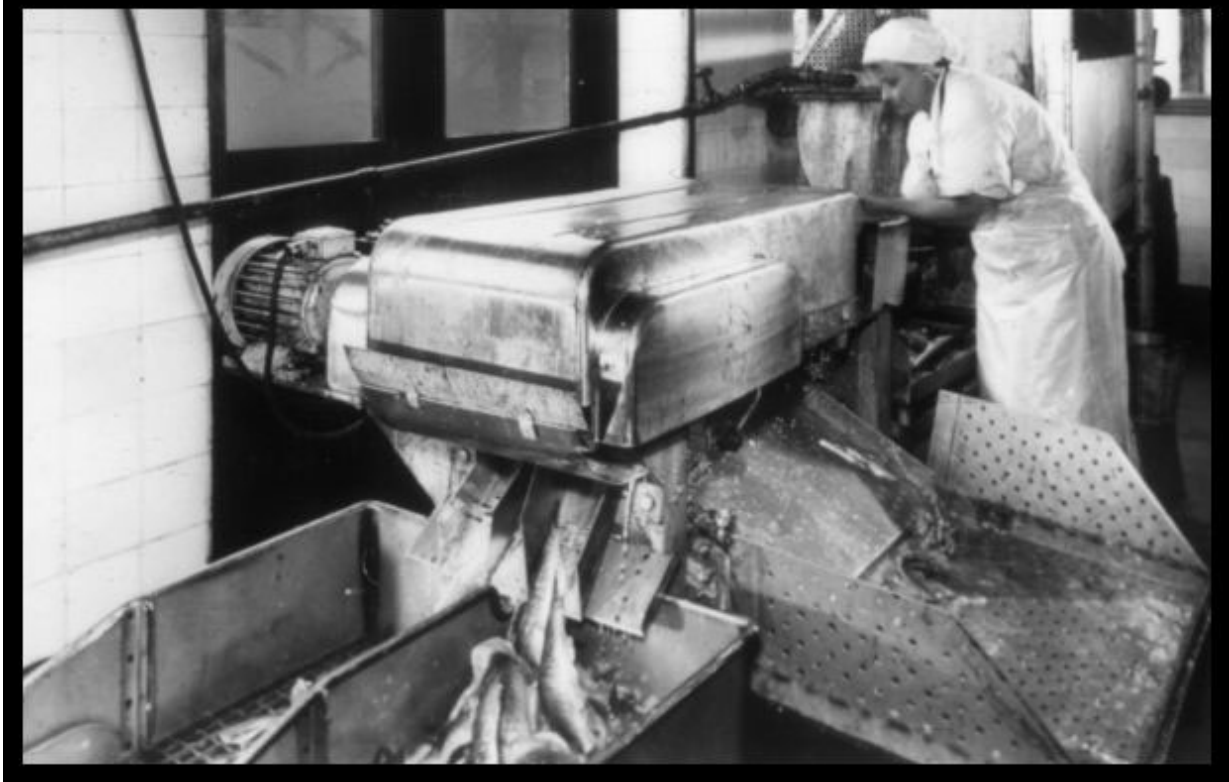
Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Jokaisesta astiasta otetaan näyte tehtaan laboratorioon ja sieltä saadun
käyttöluvan jälkeen siirretään valmis raaka-aine tehtaalle
jalostettavaksi.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



"Kylpy on valmis, hyvät sillit?" Ennenkuin sillien käsittely aloitetaan, ne pestään perusteellisesti. Se suoritetaan taustalla näkyvässä pesukoneessa. Niin, tähän onkin ensimmäinen kerta sillien elämässä, jolloin ne joutuvat suolattomaan veteen. Mahtanee tuntua oudolta. Nyt ei ole kuitenkaan aikaa moista tuumiskella, fileerauskone on vuorossa. Tämä käy kuin voimistelutunnilla: Jako kahtia, 1—2—1—2. Tässä ei kylläkään mennä eri riveihin, mutta kahtia mennään oikein siististi.

Kauniit punervat fileet saavat veden herahtamaan kielelle. Kone selvittää 50 astiaa 8 tunnissa. Ennen tämän koneen olemassaoloa fileeraus suoritettiin käsin.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Fileerauskoneesta sillit joutuvat jälkipuhdistukseen. Nahka poistetaan, ja jäljelle jää vain — 100% herkkua. Fileet markkinoidaan joko kokonaisina tai paloitetuina valmiiksi haarukkapaloiksi.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Haarukkapalojen latominen taitavasti ja tiiviisti vierekkäin vaatii tekijältään pitkäaikaista tottumusta ja sorminäppäryyttä. Alan tekijät ovat oikeita "virtuooseja" tehtävässään. "Ei se kala, mut' se kastet", sanoi laihialainen. Vaikkakin silti jo itsessään on maukasta, niin lopullisen makutäydennyksen antavat erilaiset kastikkeet. Ne ovat monen vuoden aikana kokeiltuja erilaisia yhdistelmiä, joiden maku täydentää sillin oman maun.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Tuote on nyt valmis suljettavaksi. Se tapahtuu automaattisella sulkemiskoneella. Ammattikielellä sanotaan tätä hermeettiseksi sulkemiseksi, joka tarkoittaa sitä, että tölkki sen jälkeen on ilmanpitävä. Sillisäilykettä ei kuitenkaan voida steriloida sitä kuumentamalla, koska tuloksena olisi keitettyä silliä — kukapa sitä saisi.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Rasiat puhdistetaan sahanpuruissa, harjataan, pakataan ja varastoidaan tehtaan viileään varastoon odottamaan pääsyä Tupalan perheen ja Hupalankin ruoka-pöytään.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Jokaisesta valmistuserdstä otetaan näyte laboratorioon, jossa tarkastetaan sulkeminen ja seurataan tuotteen säilyvyyttä eri lämpötiloissa. Tarkkailua jatketaan n. 112 vuotta. Tällä tavoin voidaan todeta kulloinkin markkinoilla olevien tuote-erien kestävyys. Tämä siksi, että kuumentamalla steriloimaton kalasäilyke on ns. puolisäilyke ja kalan omat entsyymit ja pieneliöt jäävät näinollen tölkkiin tekemään omaa tärkeää tehtäväänsä sillin kypsytyksessä. Viileässä kypsyminen käy hitaasti, lämpimässä nopeammin. On todettu, että viileässä säilytettynä tuote on parhaimmillaan 2—3 kuukauden kuluttua valmistuksesta. On jopa todettu, että sopivan kuivassa, viileässä varastossa sillisäilyke on säilynyt yli vuodenkin ajan.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Kehitys laatuvalikoiman lisäämiseksi on kulkenut reippaasti eteenpäin. Uusin tulokas on Viikinki silli -sarja. Se edustaa entistä makeampaa ja vähemmän suolaista haarukkapalasilliä. Viikinki silliä on saatavana neljässä erilaisessa kastikkeessa. Nämä neljä erikoisen täyteläistä ja aromirikasta kastikelaatua ovat viini-, tilli-, tomaatti- ja Master-kastike.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Myös suurkuluttajatalouksia varten on suunniteltu omat, tarkoitukseen paremmin soveltuvat suurpakkaukset. Siinä näemme 2 kg:n painokansitölkin, 4 ja 8 kg:n peltiastiat, jotka kaikki sisältävät herkullisia sillifileitä matjes- tai tomaattikastikkeessa.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Sillisäilykkeiden osuus taloudenpidossa on vuosi vuodelta lisääntynyt.

Säilykesilli on näet sopivina haarukkapaloina mainio ruokahalun herättäjä. Sitäpaitsi kehomme suolantarve — varsinkin kesällä — tulee näin miellyttävällä tavalla tyydytetyksi. Ei ole taloudellista kuluttaa kallista työaikaa ja -voimaakin sillien perkaukseen ja maksaa jopa perkausjätteistä.



Sillisäilykkeitä päivittäiseen ruokavalioomme



Tupalan perheessä on juuri ryhdytty harjoittamaan jokaisen pääelinkeinoa — aterioimista. Perheen "arterialistit" ovatkin täysilukuisina paikalla — kuinkas muuten — ruoka-aikana. Perunat höyryävät lautasilla. Asken avattu Jalostajan sillirasia on täynnä herkullisia, punervankuultavia rasvasilliviipaleita.



