Osa 4
Del 4
Part 4

Photo Supplement

Rosvopaisti
Rövarstek
Bandit steak
бандитський стейк

Rövarstek

Finsk litteratur och matkultur är båda bärare av rik historia och tradition. Att kombinera dessa två unika områden skapar intressanta berättelser och fenomen. Ett sådant fall är författaren Veikko Huovinen och hans inflytande på rövarstekens popularitet i Finland.
Veikko Huovinen (1927–2009) var en finländsk författare och journalist, vars mest kända verk inkluderar ”Tänkaren från Havukka-aho” och ”Pestklockorna”. Huovinens författarskap präglades av humor och en positiv livsåskådning och genom sina verk speglade han särdragen i det finska mentala landskapet. I hans bok ”Lampansyöjät” finns en detaljerad beskrivning av framställningen av rövarstek.
Litteratur har alltid speglat den omgivande kulturen och livsstilen. Mat är en central del av kulturen och den har använts i litteraturen på många olika sätt. Mat kan symbolisera gemenskap, tradition eller till exempel vissa epoker. Författare har ofta använt mat för att skapa stämningar och stärka berättelsernas autenticitet.
Rövarstek är en traditionell, om än sällan tillagad finsk rätt, som vanligtvis består av kött och olika kryddor, och som tillagas på klassiskt sätt i jorden. Namnets ursprung härrör från gamla berättelser om banditer och banditer som strövade omkring i skogsområdena. Rövarsteken kombinerar matkultur och berättande på ett sätt som väcker intresse och skapar en mystisk atmosfär.
Huovinen var en mästerlig berättare som kände finländarnas mentala landskap på djupet. Han använde ofta finsk natur och landsbygd som bakgrund för sina berättelser. I Huovinens verk symboliserar rövarsteken gemenskap, glädje och livsglädje snarare än brott.
Rövarstek är ett bra exempel på hur litteratur och matkultur kan smälta samman. I Huovinens verk är rospopaisti inte bara en maträtt, utan den representerar en djupare mening och förenar människor. Ett sådant förhållningssätt kan vara en del av ett större behov av att förstå sambandet mellan mat och kultur.
Veikko Huovinens inflytande på finsk litteratur och rövarstekens popularitet är ett tydligt exempel på hur två separata ämnen kan korsas och skapa något unikt. Hans skicklighet som berättare och hans förmåga att föra fram den finska vardagen har satt sina spår i både litteraturen och matkulturen. Rövarsteken är inte längre bara en maträtt, utan en del av en större berättelse om finländskhet.

TILLAGNING AV RÖVARSTEK:

Du behöver

Lammkött, nötkött eller fläsk (t.ex. stek, revben, axel). Höna går också, och Du kan kombinera olika köttslag.

Salt

Svartpeppar

Kryddor efter din smak

Papper och aluminiumfolie

Tillverkning:

Du kommer behöva:

- kött
- kryddor
- gott om ved
- tändstickor (ifall Du inte vill göra upp eld på gammalt sätt, utan tändstickor)
- spade
- skottkärra

Välj en stek eller en bit nötkött eller fläsk eller kyckling som kött. Du kan använda till exempel rostbiff som är lagom saftigt och gott.
Gnid in köttets yta med salt och svartpeppar och, om så önskas, andra kryddor efter din smak. Du kan använda till exempel vitlök, rosmarin eller andra örter.
Slå först in det kryddade köttet i flera lager vått smörpapper, sedan blöta tidningar, sedan tätt i aluminiumfolie och förstärk hela paketet med t ex kycklingnät. Du kan även lägga till till exempel lök eller rotfrukter inuti folien för att ge ytterligare smak.
Gräv ett hål, ca 70 cm djupt och brett, fodrat med stenar. Bränn en eld i denna grop, ca 3 timmar. Under denna tid har du gott om tid att förbereda det eller de nämnda köttpaketen.
När lägerelden står på glöd lyfter man ner lite av glöden i skottkärran, lägger köttpaketen på botten av gropen ovanpå glöden och häller tillbaka glöden i skottkärran i gropen.
Ovanpå detta ett jordlager på cirka 10 cm tjockt, så tätt att ånga inte kan passera genom det.
En brasa läggs sedan ovanpå marklagret som bränns i ca 4-6 timmar. En stek som väger cirka 3 kg är klar på sex timmar.
När brasan slocknat kan du lägga kålrot, potatis eller andra rötter inlindade i folie på glöden i ungefär en timme.
Gräv sedan upp köttpaketen försiktigt med en spade Öppna foliepaketet försiktigt eftersom det kan finnas het ånga inuti. Servera med någon lämplig färggrann sallad.
Njut av en läcker rövarstek!
Rövarstek är ett trevligt sätt att laga mat ute och det ger möjlighet att njuta av naturen och umgås under många timmar medan maten tillreds. Beredningsmetoden och kryddorna kan appliceras enligt dina önskemål, så att du kan skapa din egen unika rövarstek!
Tänk dock på att vara försiktig med öppen eld och följ säkerhetsinstruktionerna.

Tuli ilman tulitikkuja - Eld utan tändstickor - Fire without matches - Вогонь без сірників

Rosvopaisti

Suomalainen kirjallisuus ja ruokakulttuuri ovat molemmat rikkaan historian ja perinteen kantajia. Näiden kahden ainutlaatuisen alueen yhdistäminen luo mielenkiintoisia tarinoita ja ilmiöitä. Yksi tällainen tapaus on kirjailija Veikko Huovinen ja hänen vaikutuksensa rosvopaistin suosioon Suomessa.

Veikko Huovinen (1927–2009) oli suomalainen kirjailija ja toimittaja, jonka tunnetuimpia teoksia ovat Havukka-ahon ajattelija ja Ruttokellot. Huovisen kirjoittamista leimaa huumori ja myönteinen elämänkatsomus, ja hän heijasti teoksillaan suomalaisen mielenmaiseman erityispiirteitä. Hänen kirjassaan ”Lampansöjät” on yksityiskohtainen kuvaus ryöstöpihvin tuotannosta.

Kirjallisuus on aina heijastanut ympäröivää kulttuuria ja elämäntapaa. Ruoka on keskeinen osa kulttuuria ja sitä on käytetty kirjallisuudessa monin eri tavoin. Ruoka voi symboloida yhteisöä, perinteitä tai esimerkiksi tiettyjä aikakausia. Kirjoittajat ovat usein käyttäneet ruokaa luomaan tunnelmia ja vahvistamaan tarinoiden aitoutta.

Rövarstek on perinteinen, vaikkakin harvoin valmistettu suomalainen ruokalaji, joka koostuu yleensä lihasta ja erilaisista mausteista ja joka valmistetaan perinteisellä tavalla maan päällä. Nimen alkuperä juontaa juurensa vanhoista tarinoista rosvoista ja rosvoista, jotka vaelsivat metsäalueilla. Røvarsteken yhdistää ruokakulttuurin ja tarinankerronnan tavalla, joka herättää kiinnostusta ja luo salaperäisen tunnelman.

Huovinen oli tarinankertojan mestari, joka tunsi syvästi suomalaisten henkisen maiseman. Hän käytti usein suomalaista luontoa ja maaseutua tarinoidensa taustana. Huovisen teoksissa ryöstön keppi symboloi yhteisöllisyyttä, iloa ja elämäniloa rikollisuuden sijaan.

Rövarstek on hyvä esimerkki kirjallisuuden ja ruokakulttuurin sulautumisesta. Huovisen teoksissa rospopaisti ei ole vain ruokalaji, vaan se edustaa syvempää merkitystä ja yhdistää ihmisiä. Tällainen lähestymistapa saattaa olla osa suurempaa tarvetta ymmärtää ruoan ja kulttuurin välinen yhteys.

Veikko Huovisen vaikutus suomalaiseen kirjallisuuteen ja ryöstöbaarin suosio on selkeä esimerkki siitä, kuinka kaksi eri aihetta voivat risteytyä ja luoda jotain ainutlaatuista. Hänen tarinankertojansa ja kykynsä esittää suomalaista arkea ovat jättäneet jälkensä sekä kirjallisuuteen että ruokakulttuuriin. Rövarsteken ei ole enää pelkkä ruokalaji, vaan osa suurempaa suomalaisuuden tarinaa.

ROSVOPAISTIN VALMISTUS:

Tarvitset

Lammas, naudanliha tai sianliha (esim. pihvi, kylkiluut, lapa). Kana toimii myös, ja voit yhdistää erilaisia lihalajeja.

Suola

Mustapippuri

Mausteita oman maun mukaan

Paperi ja alumiinifolio

Valmistus:

Tarvitset:

- liha
- mausteet
- runsaasti polttopuita
- tulitikkuja (jos et halua tehdä tulta vanhaan tapaan, ilman tulitikkuja)
-lapio
- kottikärryt

Valitse lihaksi pihvi tai pala lampaanlihaa, naudanlihaa tai sianlihaa tai kanaa. Voit käyttää esimerkiksi paahtopaistia, joka on kohtuullisen mehukasta ja maukasta.

Hiero lihan pinta suolalla ja mustapippurilla ja halutessasi muilla mausteilla oman maun mukaan. Voit käyttää esimerkiksi valkosipulia, rosmariinia tai muita yrttejä.

Kääri maustettu liha ensin useaan kerrokseen märkää voipaperia, sitten märkälehtiä, sitten tiukasti alumiinifolioon ja vahvista koko pakkaus esimerkiksi broilerin verkolla. Voit myös lisätä esimerkiksi sipulia tai juureksia folion sisään antamaan lisämakua.

Kaivaa noin 70 cm syvä ja leveä kivillä vuorattu reikä. Polta tulta tässä kaivossa, noin 3 tuntia. Tänä aikana sinulla on runsaasti aikaa valmistaa mainitut lihapakkaukset.

Nuotion palaessa nostat hiillosta kottikärryyn, asetat lihapaketit kuopan pohjalle hiillosten päälle ja kaadat hiillos takaisin kottikärryyn kuoppaan.

Tämän päälle noin 10 cm paksu maakerros, joka on niin tiheä, ettei höyry pääse kulkemaan sen läpi.

Sen jälkeen maakerroksen päälle asetetaan kokko, joka palaa noin 4-6 tuntia. Noin 3 kg painava paisti valmistuu kuudessa tunnissa.

Kun tuli on sammunut, hiillokselle voi laittaa nauriita, perunoita tai muita juuria folioon käärittyinä noin tunniksi.

Kaiva sitten lihapakkaukset varovasti lapiolla esiin

Avaa foliopakkaus varovasti, sillä sisällä voi olla kuumaa höyryä. Tarjoile sopivan värikkään salaatin kanssa.

Nauti herkullisesta ryöstöpihvistä!

Rosvopaisti on mukava tapa kokkailla ulkona ja se antaa mahdollisuuden nauttia luonnosta ja seurustella useiden tuntien ajan ruoan valmistuksen aikana. Valmistusmenetelmää ja mausteita voidaan soveltaa mieltymystesi mukaan, joten voit luoda oman ainutlaatuisen ryöstöpaistisi!

Muista kuitenkin olla varovainen avotulen kanssa ja noudattaa turvallisuusohjeita.

Robber steak

Finnish literature and food culture are both carriers of rich history and tradition. Combining these two unique areas creates interesting stories and phenomena. One such case is the writer Veikko Huovinen and his influence on the popularity of robber roasts in Finland.
Veikko Huovinen (1927–2009) was a Finnish writer and journalist, whose best-known works include ”The Thinker from Havukka-aho” and ”The Plague Bells”. Huovinen’s writing was characterized by humor and a positive outlook on life, and through his works he reflected the peculiarities of the Finnish mental landscape. In his book ”Lampansöjät” there is a detailed description of the production of robber steak.
Literature has always reflected the surrounding culture and lifestyle. Food is a central part of culture and it has been used in literature in many different ways. Food can symbolize community, tradition or, for example, certain eras. Writers have often used food to create moods and strengthen the authenticity of stories.
Rövarstek is a traditional, albeit rarely prepared, Finnish dish, which usually consists of meat and various spices, and which is prepared in the classic way in the earth. The origin of the name derives from old stories of bandits and bandits who roamed the forest areas. The Røvarsteken combines food culture and storytelling in a way that arouses interest and creates a mysterious atmosphere.
Huovinen was a master storyteller who knew the mental landscape of Finns deeply. He often used Finnish nature and countryside as a background for his stories. In Huovinen’s work, the robber’s stick symbolizes community, joy and joie de vivre rather than crime.
Rövarstek is a good example of how literature and food culture can merge. In Huovinen’s work, rospopaisti is not just a dish, but represents a deeper meaning and unites people. Such an approach may be part of a greater need to understand the connection between food and culture.
Veikko Huovinen’s influence on Finnish literature and the popularity of the robber bar is a clear example of how two separate subjects can cross and create something unique. His skill as a storyteller and his ability to present Finnish everyday life have left their mark in both literature and food culture. Rövarsteken is no longer just a dish, but part of a larger story of Finnishness.

MAKING ROBBER STEAK

You need

Lamb, beef or pork (eg steak, ribs, shoulder). Chicken also works, and you can combine different types of meat.
Salt
Black pepper
Spices to your taste
Paper and aluminum foil

Manufacturing:

You will need:
- meat
- spices
- plenty of firewood
- matches (if you don’t want to make a fire the old-fashioned way, without matches)
- shovel
- wheelbarrow

Choose a steak or a piece of beef or pork or chicken as meat. You can use roast beef, for example, which is reasonably juicy and tasty.
Rub the surface of the meat with salt and black pepper and, if desired, other spices to your taste. You can use, for example, garlic, rosemary or other herbs.
First wrap the seasoned meat in several layers of wet butter paper, then wet newspapers, then tightly in aluminum foil and reinforce the whole package with, for example, chicken netting. You can also add, for example, onions or root vegetables inside the foil to give additional flavor.
Dig a hole, about 70 cm deep and wide, lined with stones.
Burn a fire in this pit, about 3 hours. During this time, you have plenty of time to prepare the meat package(s) mentioned.
When the campfire is burning, you lift some of the embers into the wheelbarrow, place the meat packets on the bottom of the pit on top of the embers and pour the embers back into the wheelbarrow into the pit.
On top of this a layer of soil about 10 cm thick, so dense that steam cannot pass through it.
A bonfire is then placed on top of the soil layer, which burns for about 4-6 hours. A roast weighing around 3 kg is ready in six hours.
When the fire is out, you can put turnips, potatoes or other roots wrapped in foil on the embers for about an hour.
Then dig up the meat packages carefully with a shovel
Open the foil package carefully as there may be hot steam inside. Serve with a suitable colorful salad. Enjoy a delicious robber steak!
Rövarstek is a nice way to cook outside and it gives the opportunity to enjoy nature and socialize for many hours while the food is being prepared. The preparation method and spices can be applied according to your preferences, so you can create your own unique robber roast!
However, remember to be careful with open flames and follow the safety instructions.

Rozbiynytskyy steyk

Розбійницький стейк
Фінська література та культура харчування є носіями багатої історії та традицій. Поєднання цих двох унікальних областей створює цікаві історії та явища. Одним із таких випадків є письменник Вейкко Хуовінен і його вплив на популярність розбійницького печеня у Фінляндії.
Вейкко Хуовінен (1927–2009) — фінський письменник і журналіст, серед найвідоміших творів якого — «Мислитель із Хавукка-Ахо» та «Чумні дзвони». Творчість Хуовінена характеризувалася гумором і позитивним поглядом на життя, у своїх творах він відобразив особливості фінського ментального ландшафту. У його книзі «Lampansöjät» є докладний опис виробництва біфштексу.
Література завжди відображала навколишню культуру і побут. Їжа є центральною частиною культури, і вона використовувалася в літературі по-різному. Їжа може символізувати спільноту, традицію або, наприклад, певну епоху. Письменники часто використовували їжу, щоб створити настрій і підсилити достовірність оповідань.
Rövarstek — це традиційна фінська страва, яка зазвичай готується з м’яса та різноманітних спецій, але готується класичним способом у землі. Походження назви походить від старих розповідей про бандитів і бандитів, які бродили по лісових просторах. Røvarsteken поєднує культуру харчування та оповідання таким чином, що викликає інтерес і створює таємничу атмосферу.
Хуовінен був майстерним оповідачем, який глибоко знав ментальний ландшафт фінів. Він часто використовував фінську природу та сільську місцевість як фон для своїх оповідань. У творі Хуовінена палиця розбійника символізує спільноту, радість і радість життя, а не злочин.
Rövarstek є гарним прикладом того, як література та культура їжі можуть злитися. Роспопаїсті у творчості Хуовінена – це не просто страва, а являє собою більш глибокий сенс і об’єднує людей. Такий підхід може бути частиною більшої потреби зрозуміти зв’язок між їжею та культурою.
Вплив Вейкко Гуовінена на фінську літературу та популярність бару розбійників є яскравим прикладом того, як дві окремі теми можуть перетнутися й створити щось унікальне. Його майстерність оповідача та вміння представити фінське повсякденне життя залишили слід як у літературі, так і в культурі харчування. Rövarsteken – це вже не просто страва, а частина більшої історії фінської природи.

ГОТУВАННЯ СМАЖЕННЯ СМАЖЕННЯ:
Тобі потрібно
Баранина, яловичина або свинина (наприклад, стейк, ребра, лопатка). Курка також підходить, і ви можете поєднувати різні види м’яса.
сіль
Чорний перець
Спеції на ваш смак
Папір і алюмінієва фольга
Виробництво:
Ви будете потребувати:
- м’ясо
- спеції
- багато дров
- сірники (якщо не хочете розводити багаття по-старому, без сірників)
- лопата
- тачка
В якості м’яса виберіть стейк або шматок яловичини, свинини або курки. Ви можете використовувати, наприклад, ростбіф, який досить соковитий і смачний.
Натерти поверхню м’яса сіллю і чорним перцем і за бажанням іншими спеціями на ваш смак. Можна використовувати, наприклад, часник, розмарин або інші трави.
Спочатку загорніть приправлене м’ясо в кілька шарів мокрого масляного паперу, потім у вологі газети, потім щільно загорніть в алюмінієву фольгу та зміцніть весь пакет, наприклад, сіткою для курки. Ви також можете додати, наприклад, цибулю або коренеплоди всередину фольги для додання додаткового аромату.
Викопайте яму, глибиною і шириною близько 70 см, обкладіть камінням.
Розпалюйте багаття в цій ямі, приблизно 3 години. За цей час у вас буде достатньо часу, щоб приготувати згаданий пакет(и) м’яса.
Коли багаття горить, ви піднімаєте частину вугілля в тачку, кладете пакети з м’ясом на дно ями поверх вугілля і висипаєте вугілля назад у тачку в яму. Поверх цього шар ґрунту товщиною близько 10 см, настільки щільний, що пара не може проходити через нього.
Потім поверх шару ґрунту розкладають багаття, яке горить приблизно 4-6 годин. Печеня вагою близько 3 кг готове через шість годин.
Коли вогонь згасне, можна приблизно на годину покласти на вугілля ріпу, картоплю або інші коренеплоди, загорнуті у фольгу.
Потім обережно викопайте пакети з м’ясом лопатою Обережно відкривайте упаковку з фольги, оскільки всередині може бути гаряча пара. Подавайте з відповідним барвистим салатом. Насолоджуйтеся

смачним стейком ”Роббер”!
Rövarstek — це чудовий спосіб готувати на вулиці, він дає можливість насолоджуватися природою та спілкуватися протягом багатьох годин, поки готується їжа. Спосіб приготування та спеції можна використовувати відповідно до ваших уподобань, щоб ви могли створити своє власне унікальне розбійницьке печеня!
Однак пам’ятайте про обережність у поводженні з відкритим вогнем та дотримуйтеся правил безпеки.
Rozbiynyts′kyy steyk