

# KIRJOITTANUT TITIVILLUS GORGONIUS.

## UUSI JA VÄLTTÄMÄTÖN KEITTOJEN KIRJA,

Maalle ja kaupungille, neito-naisille ja nuorille emännille, erittäinkin  
taloudenhoitajille ja keittiömestareille kaikkialla Jaconiassa.

## JAETTUNA VIITEEN KIRJAAN.

Ensimmäinen kirja. Jaconian keittotaidon historia.

Toinen kirja. Jaconian keittiöt.

Kolmas kirja. Keittotaidon raaka-aineet.

Neljäs kirja. Reseptit.

Viides kirja. Menut.

Kuudes kirja. Lähdeluettelo, liitteet, & kartat.

OMISTETTU NEITI KAREN ORAYANILLE.



PAINETTU FARRIGNIASSA 520 V.A.  
KIRJAPAINO ORAYAN & MELANDOR

PRAEDOR

Keittojen Kirja

KIRJOITTANUT TITIVILLUS  
GORGONIUS.

UUSI JA VÄLTTÄMÄTÖN  
KEITTOJEN KIRJA,

Maalle ja kaupungille, neito-naisille ja nuorille emännille, erittäinkin  
taloudenhoitajille ja keittiömestareille kaikkialla Jaconiassa.

JAETTUNA VIITEEN KIRJAAN.

Ensimmäinen kirja. Jaconian keittotaidon historia.

Toinen kirja. Jaconian keittiöt.

Kolmas kirja. Keittotaidon raaka-aineet.

Neljäs kirja. Reseptit.

Viides kirja. Menut.

Kuudes kirja. Lähdeluettelo, liitteet, & kartat.

OMISTETTU NEITI KAREN ORAYANILLE.



PAINETTU FARRIGNIASSA 520 V.A.  
KIRJAPAINO ORAYAN & MELANDOR

© Niilo Paasivirta 2022

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-80-6601-9

Versio 0.98 (gamma), useimmat reseptit jotka voi testata, on testattu. Loput ovat enimmäkseen tunnettuja, toimivia reseptejä. "Out of Character" –asiat on merkitty eri kirjasimella (Arial).

Huom. kuvitus ja taitto muuttuvat merkittävästi varsinaisessa ensipainoksessa (sitten joskus jos/kun se ilmestyy, paljon on vielä tekemistä...)

## ***Kiitokset***

Jaakko "Mustan Koiran kievari" Alamikkula  
Juho "Reseptejä?" Faarinen  
Petri "Perunan viljelyn eri muodot" Hiltunen  
Matias "Ruusukaali ja kukkakaali" Hyvärinen  
Sami "Rautamonni" Koponen  
Erkka "Dotria" Leppänen  
Tuomas "Maustepippuri" Luttinen  
Antti "No mitä se Sorsa nyt teki?" Luukkonen  
Lauri "Aivan hemmetin mahtava" Maijala  
Asko "Kalavaleiden kirja" Metsäpelto  
Niko "GNiko" Mikkanen  
Janne "Sienistä vasta hauskat teet tulevatkin" Moilanen  
Mikael "Artanten ruoska" Mustonen  
Ilkka "Nälkä on pahimmillaan, kun ruoho on vihreimmillään" Niemi  
Rami "Saattaa sisältää siveettömyyksiä" Niemi  
Sami "Taverna Sormustin" Nikander  
Kristel "Viisikko ja seikkailu saaristossa" Nyberg  
Mikko "Makkaraperunat" Parviainen  
Sakari "Siihen säilötään kurkkuja" Peuranen  
Niko "Päätin kokeilla tuota Farrignian armeijan ruokavaliota" Ruotsalainen  
Tuomo "Elävä jokidelfini" Sipola  
Sampo "Kestää muuten pitkän aikaa keittää punajuuri noin pehmeäksi" Smolander  
Jukka "Särkijärvi" Särkijärvi  
Lea "Onko kuolleiden juhlasta mitään tietoa?" Vestovuo  
Joni "Saimaannorppaa saa kun vähän vaivautuu" Viinämäki  
Ville "Yök. Sipulia." Vuorela  
Jaakko "Tämä ei ole yrttiteetä" Ylikippari

## *Esipuhe*

Jaconian ja Borvarian tarinoissa ja legendoissa ruoka on usein sivuosassa. Katettu ruokapöytä voidaan nähdä joissakin piirroksissa ja maalauksissa.

Minkälaista oli lintukeitto, jota Vanhan koiran ystävä Aric söi Taxoksessa?

Millaista leipää häkissä viruva Korpinsiipi sai lahjotulta vartijalta?

Millainen päivällinen syötiin Borvariassa sen loiston aikoina?

Mitä ruokalajeja tarjottiin Teniran Madan ja hänen tyttärensä häissä?

Mitä ruokia Halverin kauppahuoneen juonittelijat olivat myrkyttäneet Dercal-lehtimyrkyllä ja yrittäneet syöttää metsäläisten kuningas Miranille?

Miten runoilija Julian onnistui pilaamaan jäniksen, jonka hän paistoi Kadirille?

Mitä syövät paimentolaiset, metsäläiset ja vuoristolaiset?

Miksi melkein kaikilla on pippuria vaikka aito pippuri maksaa painonsa verran kultaa?

Miten saat kevyesti kannettua mukasi Borvariaan suuret määrät vettä?

Toivottavasti vastaus näihin ja moniin muihin Jaconian ruoka-aiheisiin kysymyksiin löytyy tästä kirjasta.

Herkullisia lukuhetkiä!

T. Gorgonius

Farrignia, 4. Sydänkesää, 521 V.a.

**P.S. HUOMATKAA!** kirjassa esitetyt faktat ja spekulatiot ovat herra Titivillus Gorgoniuksen parhaan tiedon (tai spekulatiion) mukaisia, mutta kaikki ei välttämättä pidä paikkaansa. Ovathan vain Artante ja muut jumalat erehtymättömiä, eivät kuolevaiset ja heidän tietolähteensä. Osa kirjan väitteistä on myös makuasioita. Esimerkkinä se, minkä alueen viini on parasta. Makuasioista saa olla eri mieltä, joskin niissä olen aina oikeassa.



## ***Mittayksiköistä***

Keittojen kirjan resepteissä käytetään meidän tavanomaisia mittayksiköitämme, mutta tässä muutamia jaconialaisia mittoja ”maustamaan” pelisessioita tai Praedor-teoksia. Kanonisoituja näistä ovat mm. naula (100 g, 10 lanttia, 1/10 punnus), virsta (1 km), syli (2 m), askel (1 m), kyynärä (0,5 m) ja tuuma (2,5 cm). Tuntia käytetään aikamittana useissa Praedor-romaaneissa.

Jaconiassa on laadittu hyvin vähän keittokirjoja ja niissä ei yleensä kerrota aineiden tarkkoja määriä ja muita mittayksiköitä. Tyyli on ”paista kotvanen parahultaisella tulella”. Seuraavat ovat pääasiassa Farrignian yliopiston tutkijoiden määrittelemiä virallisia yksiköitä.

### ***Paino***

1 *naula* (100 grammaa), *unssi* 1/3 naulaa (33,33 g), *kolikko* 1/10 naulaa (10 g), ja *jyvä* eli *graani*, 1/2000 naulaa (50 milligrammaa). *Leiviskä* on 100 naulaa eli 10 kg, *tonni* 10000 naulaa eli 1000 kg.

### ***Tilavuus, kuivat aineet***

1 *tynnyri* (100 litraa) = 4 *vakkaa* (à 25 l) = 32 *kappaa* (à 3,1 l).

Tynnyriä mittana ei pidä sekoittaa käytäntöön. Optimaalinen tynnyrin koko on nimittäin 1 1/2 tynnyrimittaa ja normaalit tynnyrit ovat sen kokoisia, ja ovat aina olleet. Siihen on monia syitä.

100 litran tynnyri toisi lisää tarpeetonta taarapainoa rahtiin. Tynnyri olisi myös vaikeampi pestä koska sen sisällä on ahtaampaa. Sen kokoisesta tynnyristä ei myöskään riittäisi siemenviljaa yhdelle tynnyrialalle vaan tarvittaisiin puolet lisää.

Samoin torilla käytettävät kapat ovat viiden litran iso kappi ja kahden litran pikkukappi, yksinkertaisesti siksi että ne ovat kätevän kokoisia. Torikauppakäytännössä perunoita pannaan mitta-astia kukkuroilleen. Esimerkiksi litra herneitä painaa lähes aina noin 400 grammaa, litra kantarelleja 300 grammaa ja litra perunoita 800-850 grammaa lajikkeesta riippuen. Iso kappi täyttyy noin 3,5 kilosta perunoita. (Lähde: Länsi-Savo –lehti)

### ***Tilavuus, nestemäiset aineet***

1 *kannu* (2,5 l) = 2 *tuoppia* (à 1,31 l) = 8 *korttelia* (à 0,3125 l) = 32 *jumprua* eli *jumprua* (à 7,8125 cl). Käytössä on joskus myös *aami* (60 *kannua*, 150 l) ja *nelikko* (12 *kannua*, 30 l). *Tynnyri* on 40 kannua eli 100 l, käytännössä tynnyrit kuitenkin vetävät 150 l.

Lasisen viina- tai viinipullon koko on käytännön syistä tavallisimmin 10 jumprua tai puolipullo, 5 jumprua. Näyttäviä 16, 32, 64, 128 tai jopa 256 jumprun pulloja valmistetaan niille jotka haluavat esitellä varakkuuttaan.

Ruuanlaitossa käytössä on *ruokalusikallinen* (1/3 jumprua) ja *teelusikallinen* eli *fingerporillinen* (1/15 jumprua).

Litran määritelmä: kuution, jonka jokainen sivu on 4 tuumaa pitkä, tilavuus. Litraa on toistaiseksi käytetty lähinnä vain Farrignian yliopistossa. Tämä vesimäärä kylmää vettä painaa tarkalleen 10 naulaa.

Paino- ja tilavuusmittoja käytetään kaupankäynnissä joten ne ovat suhteellisen tarkkoja. Kaupunkivaltioiden punnuksissa ja mitta-astioissa on oltava viranomaisen leima.

Erämaissa ja barbaarien seuduilla mitat ovat summittaisia: kourallinen (”koko kopra”), ”puoli kopra”, lusikallinen, hypypsellinen.

### ***Pullokokojen nimitykset***

<b>Pullon koko</b>	<b>Nimitys</b>
5 jumprua (0,39 l)	Puolipullo tai Taran (askeettisuudestaan kuuluisa velhosoturi ja pyhimys)
10 jumprua (0,78 l)	Tavallinen pullo, ”kymppi”
12,8 jumprua (1 l)	Humpuuki (Farrignian yliopistossa kehitetty parannettu lasipullo; lasinpuhaltajien kiltä kieltäytyi jyrkästi ottamasta sitä käyttöön)
16 jumprua (1,25 l)	Puolikannu
32 jumprua (2,5 l)	Kannupullo, Kannu
48 jumprua (3,75 l)	Serestel (seresläinen pyhimys)
64 jumprua (5 l)	Kusastu (oftilainen pyhimys) tai Opiskelija (”opiskelijan päiväannos”)
96 jumprua (7,5 l)	Salubria (farrignialainen pyhimys)
128 jumprua (10 l)	Grannus (galthilainen pyhimys) tai Filoosi (”filoosin päiväannos”)
192 jumprua (15 l)	Zerakel (kuuluisa kirkkoisä) tai Pappi (”papin päiväannos”)
256 jumprua (20 l)	Valiar (ensikuningas) tai Keisari

### ***Paikalliset mittayksiköt***

Todellisuus ei tietenkään ole lainkaan näin yksinkertainen vaan jokaisessa valtiossa on myös omat mittayksikkönsä.

Esimerkkejä:

Galthin puuta (40 Galthin leiviskää), Piperian lästi (4 Piperian tonnia), Holrusin matto (9 Holrusin puutaa), Emithin vaaksa (1/4 Emithin kyynärää), Angarin poronkusema (4,35 Angarin sakkenia), Travanin senttaali (10 Travanin leiviskää), Circolin aami (60 Farrignian kannua), Selfian setvertti (aikamitta, 1 selfialaisen vesikellon viiva), ja niin edelleen ja niin edelleen...

Isommat kaupan keskuksat ovat käytännön syistä hyväksyneet pitkin hampain käyttöön Farrigniassa määritellyt mitat.

### ***Pyyntikaudet***

Kukaan ei toki erämaassa valvo, milloin mitäkin metsätetään, mutta useimmat metsästäjät noudattavat näitä perinteitä.

- Hirvi: sydänsyksystä sydänkevään puoliväliin.
- Kalastus: alkukesästä loppusyksyyn, talvikalastus koko talven ajan.
- Kauris: loppukesältä alkusyksyn loppuun.
- Majava: loppukevään ja loppusyksyn aikoihin.
- Norppa: alku- ja sydänkevät, ja sydänkesältä alkutalveen.
- Ravut: sydänkesän 21. päivästä sydänsyksyn loppuun.
- Vesilinnut: sydänkeväältä alkukesään.



Sivistyneillä alueilla metsästyksestä päättää paikallinen aateline ja hänellä on enemmän tai vähemmän riistanvartijoita valvomassa määräyksiä.

### **Verotus**

Jaconian talonpojat maksavat verot ja kirkkoverot yleensä ruokatavaroina ja työnä (taksvärkki) sillä heillä ei juuri ole käteistä rahaa.

Tärkeimmät veroparselit ovat järjestyksessä voi, vilja, perunat, suolaliha, kapakala ja nahkat.

### **Ilmasto**

Keskisen Jaconian alue on tiheästi asutettua maaseutua ja viljelyaluetta, vuoristoja ja rämeitä lukuun ottamatta. Ilmasto on samantapainen kuin Keski-Euroopassa, lämpimin pohjoisessa ja viilein etelässä. Talvella voi olla pakkasjaksoja ja osan aikaa pysyvä lumikin.

Etelä; Angar, Oft, Tod, Poth, Taxos, Emith ja Japas ovat ilmastoltaan viileitä. Pitkän, kylmän ja lumisen talven ja kevätmyrskyjen jälkeen alkaa kesä, joka on useimmiten kuiva.

*"Taxoksen kesät olivat yleensä kuivia"* – Vanha koira, s. 29.

Kuivuus tai halla aiheuttaa usein kadon ja joudutaan turvautumaan pettuun.

Suden autiomaata ei ole luonnollinen aavikko vaan siellä sataa yhtä paljon kuin viereisillä alueilla.

*Suurin osa autiomaata on kuitenkin ilmastoltaan viileä ja kostea. Keväällä ja syksyllä tulevat sadekaudet jotka voivat muuttaa suuria alueita mutavelliksi.* – Praedor 1.1, s. 150.

*...Suden autiomaan sepelidyynit...* – Liikkuminen maitse, Praedor 1.1, s. 70.

Vesimassat kasaavat myös soraa suuriksi harjumuodostelmiksi eli sepelidyneiksi.

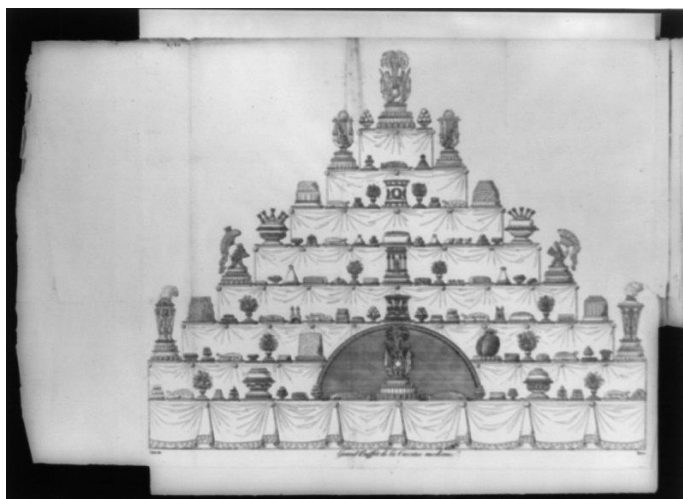
Borvarian puolelta tuleva vesihöyry puhdistuu taianomaisesti myrkyttömäksi sateeksi koska muuten myrkyllinen sade aiheuttaisi valtavan kuolleen vyöhykkeen Jaconian reunoille. Itäisten valtioiden epäonneksi Arkes- ja Viltan-joet eivät kuitenkaan puhdistu taianomaisesti.

### **Keittotaidon historiaa**

Borvarian ajan ruokailun kuvauksia on säilynyt ainoastaan saduissa. Ateriointi Borvariassa saattoi olla koko päivän kestävä speaktaakkeli, jossa ruoka oli muotoiltu uskomattomiksi taideteoksiksi, erikoisia aineksia ja herkkuja kaikkialta maailmasta tai jopa muista maailmoista oli tarjolla, tarjoilu oli kymmenien esiintyjien suorittama taidonnäyte ja ruoan ohella osallistujia viihdytettiin valoilla, näyillä, tuoksuilla, musiikilla ja monenlaisilla esityksillä.



Paistettu kinkku (kuvun alla, koska muuten Charisma (kuvassa oikealla) haukkaisi maistaiset)



Borvarialainen hääkakku (alkuperäinen tekijä Marie-Antoine Carême, n. 1882)

Kuolemattomuuden eliksiiriä pidempään käyttäneet eivät enää tarvinneet ruokaa ja juomaa elääkseen joten heille ruoan koostumus, maku ja tuoksu olivat paljon tärkeämpiä kuin ruoan määrä. Borvariasta on löydetty mm. ruokalista, josta päätellen koko ateria oli muodostunut pelkistä tuoksuista – haisteltu ruoka, sikäli kun se ei koostunut vain hajuaineista, syötettiin sitten toisessa pöydässä lapsille ja nuorille. Eräs toinen löytynyt juhlamenu sisälsi 40 alkuruokaa, 8 keittoa, 120 pääruokaa ja 32 jälkiruokaa.

Velhokuninkaat saattoivat vielä jäljitellä tällaisia juhlia, mutta upeimmillaankin ne olivat enää kalpea aavistus muinaisesta loistosta. Farrignian hovin ateriat ovat puolestaan velhokuninkaiden pitojen karu jäljitelmä.

Vanhimpia muistiin kirjoitettuja reseptejä ovat kastikkeet, joiden maku on muodostunut kymmenien mausteiden yhdistelmästä. Kaikkien näiden mausteiden nimeäkään ei enää tunnisteta, joten kukaan ei saa koskaan tietää miltä nämä ruoat maistuivat.

Kukaan ei myös tule ikinä tietämään, miltä maistui valaanliha, strutsin muna tai sarsaparillajuoma. Lukematon määrä ravintokasveja, mausteita, yrttejä, eläimiä ja vedeneläviä hävisi Borvarian tuhossa. Velhot onnistuivat pelastamaan muutamia lajeja, ja näistä osa selvisi velhokuninkaiden ajasta, sisällissodasta ja muista mullistuksista aina Circolin kasvihuoneisiin, terraarioihin ja akvaarioihin asti.

Monien vaiheiden jälkeen nykyinen Jaconia on liikakansoitettu ja ruokaa hädin tuskin riittää kaikille.

## ***Ruoanlaittajat***

Jaconiassa ruoanvalmistus on lähes kaikkialla yksinomaan naisten työtä. Perheenäidit ovat jo lapsina alkaneet oppia, miten leipä leivotaan ja miten mikäkin ruoka perinteisesti valmistetaan. Rahvaalla ei ole keittokirjoja eikä mittoja, vaan reseptit ovat naisten muistissa ja valmistusohjeet perinteisiä.

Ammatti- ja mestarikokit ovat useimmiten miehiä. He aloittavat tavernassa tai jonkun ylhäisen perheen taloudessa esimerkiksi paistinvartaan pyörittäjinä, etenevät siitä patavahdeiksi, sitten ainesten valmistelijoiksi (*mise en place*), lihanleikkaajiksi, kastikkeentekijöiksi, kokeiksi ja lopulta kokemuksen ja iän karttuessa keittiömestareiksi, jotka istuvat keskellä keittiötä valvomassa kaikkea ja tarkistamassa jokaisen ruokalajin ennen kuin se lähetetään eteenpäin. Kokeista ylhäisin on hovin keittiömestari. Tähän virkaan kuuluu ritarin arvo – tämä on yksi niistä harvoista tavoista, joilla rahvaanmies (nykyisin teoriassa nainenkin) voi kohota aatelistoon muilla kuin sotilaallisilla ansioilla.

Laivakokit olivat perinteisesti miehiä kuten kaikki laivan miehistö. Viime vuosina tilanne on muuttunut ja nykyisin on jopa naiskapteeneja. Outoa kyllä, tämä on Teniran Madan ansiota. Kun hän päästi naiset yliopistoon, se avasi naisille ovia moniin muihinkin miesvaltaisiin tehtäviin. Sama koskee ammattiarmeijoiden kokkeja, jotka olivat aiemmin aina miespuoleisia. Muiden armeijoiden ruuanlaitosta huolehtivat sotajoukkoa seuraavat naiset: sotilaiden vaimot tai rakastajattaret, tai prostituoidut.

## ***Paistinvartaan pyörittelyä***

Paistinvartaan pyörittäminen on ikävää ja kuumaa puuhaa. Pääkaupungin mestarisepät ovat valmistaneet laitteistoja, jotka pyörittävät paistinvarrasta juoksupyörässä olevan koiran voimin (ks. netistä *turnspit dog*), tai esimerkiksi hormissa olevan pienen tuulimyllyn energialla (ks. *roasting jack*). Nämä erikoisuudet ovat hyvin harvinaisia, koska keittiöön on aina tarjolla orpoja tai rutiköyhiä lapsia lähes pelkällä ruokapalkalla.

Jaconiassa pääsääntöisesti työ on halpaa ja ruoka kallista.

---

## *Jaconian keittiöt*

Jaconiassa on vaikea erottaa selkeitä erilaisia ruokakulttuureja. Keittiöt olivat sekoittuneet jo Jaconian syntyessä ja joitain syrjäseutuja lukuun ottamatta kaikkialla syödään muunnelmia samoista tunnetuista resepteistä. Näitä ovat mm. friteeratut perunat, jauhelihapihvit (kylläl!), juureen leivotut tai hiiivalla kohotetut leivät (briossi, ciabatta, khleb, limppu, patonki, reikäleipä, vuokaleipä), lihahyytelö (aladobi, syltty, tytinä), lihapullat, lihavartaat, litteä leipä (chapati, matsa, naan, ohutleipä, papadum, pita, rieska, tortilla), makkarat, pannukakut, pikkelsit, piirakat (kukko, piroshki, quiche, varenyky), täytetyt taikinanyytit (buuz, gyoza, myky, pelmeni, wonton) sekä monet keitot, vellit, puurot ja muhennokset.

Alueellisia eroja ja yhtäläisyyksiä:

- Ruoka on sitä mausteisempaa, mitä pohjoisemmaksi mennään.
- Pohjoinen on enimmäkseen viiniseutua ja etelä olut- ja viinaseutua. Raja kulkee likimain Farrignian etelärajalla, mutta viiniköynnös menestyy paikoin etelämpänäkin, kuten Oftanjoen laaksossa.
- Leipävehnä on tärkein vilja mutta Circolin eteläpuolella sen korvaavat usein ruis, ohra ja peruna.
- Näiden jälkeen järjestyksessä seuraavaksi tärkeimmät ovat riisi, kaura, viljahirssi, tattari, spelttivehänä ja mukulapökövehkan varsimukulajauhot.
- Perunaa syödään kaikkialla, vähiten aivan pohjoisessa.
- Pavut, herneet ja linsit ovat tärkeitä, sillä niitä on helppo kasvattaa, ne säilyvät kuivattuna hyvin ja ovat kevyitä kuljettaa.
- Maaseudulla ja erämaissa syödään eniten lammasta, kaupungeissa suositaan muita lihoja.
- Selfian keittiö muistuttaa italialaista keittiötä: viini, tomaatti, oliiviöljy, yrtit, pastat, pšenica (pizza), juusto.
- Koillisen ja itäisen keittiön erikoisuudet siidereineen, lampaineen ja piiraineen viittaavat keltteihin – Wales, Irlanti, Skotlanti, jne.
- Eteläinen ja kaakkoinen keittiö tuo jossain määrin mieleen Skandinavian ja Venäjän; ruis, ohra, hapankaali, ruisleipä, olut, viina, piirakat ja kukot, sekä pettuleipä.
- Metsäläisillä, vuoristolaisilla ja paimentolaisilla on omat erikoiset perinneruokansa.

## *Valmistusmenetelmät*

Kaupunkitalossa on yleensä vaatimaton muurattu avotakka, jonka ensisijainen tarkoitus on lämmittäminen. Mikäli talossa on keittiö, siellä on suuri tulisija jossa on vartaita, rautaisia telineitä ja koukkuja erilaisia keitto- ja paistovälineitä varten.

*Kolmen kuminkaan lähteessä aatelisto ja rahvas viimein kohtasivat. Se oli kaupungin suurin kylpylä, jota monet siniverisetkin suosivat vaikka ensimmäisessä kebässä oli sille useampi kilpailija. – Verivartio, s. 131.*

Farrignian yleiset kylpylät muistuttavat antiikin Rooman kylpylöitä ja turkkilaista hamamia (Ks. Bathfinder – Roleplaying in Baths Across the Multiverse). Ruokaan kylpylät liittyvät siten, että monet perheet vievät aineksia sisältävät padat tai ruukut lähimmän kylpylän tuhkaan kypsymään, pientä maksua vastaan.

Kaupunkilaiset valmistavat ruokaa myös takassa avotulella. Osa kaupunkilaisista ei edes valmista ruokaa itse, vaan heillä on ruokatinki jonkun mamsellin luona tai tavernassa.

Jos kylpylää ei ole käytettävissä, lihaa voidaan kypsentää myös lantakasassa. Esimerkiksi yrteillä maustettu, suolattu, viinalla kostutettuun kankaaseen, vahakankaaseen ja heiniin kääritty kinkku pannaan 40 tunniksi keskelle 40 kuutiojalan kokoista hevosenlantakasaa. (Keittotaidon kannettava käsikirja, s. 152–153.) Hevosenlantaa ei ajatella epäpuhtaana – se on paitsi erittäin arvostettu lannoite,

Titivillus Gorgonius

# Praedor: Keittojen kirja

Kirja Jaconian ruokakulttuureista



Keittojen kirja käsittelee Petri Hiltusen Praedor-sarjakuvien fantasiamaailman, Jaconian, ruokakulttuureita. Kirja sisältää myös lähes 100 reseptiä ja kymmeniä menuehdotuksia.



9 789528 066019