



**MERI-LAPIN
KARITSA**

**Naudan-, poron-
ja karitsanlihatalo**



Rönkä
Maussa on sen voima

Meri-Lapin Karitsa on pohjoinen karitsanlihatuote-
valikoima, jonka liha tuotetaan Pohjois-Suomen
lammastiloilla. Maultaan mieto, murea ja vähärasvainen
liha on jalostettu nuorista 3 - 10 kk ikäisistä karitsoista.
Karitsanlihan koko tuotanto- ja palveluketju osallistuu
jatkuvaan korkealaatuisen karitsanlihan tuotantoon,
jalostukseen ja tuotekehitykseen.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Lammastilat

Meri-Lapin Karitsa -lammastilat panostavat lihaksikkaan ja vähärasvaisen karitsanlihan tuotantoon. Lammastiloilla tuotantoa kehitetään määrätietoisesti tilakohtaisilla kehittämistoimenpiteillä ja lampureiden ammattitaitoa, jalostustietämystä, talousosaamista sekä jakamista lisäävillä ja tukevilla koulutuksilla. Laadukkaaseen lopputulokseen vaikuttavat mm. hyvärakenteinen ja terve eläinainees, eri tuotantovaiheiden mukainen koostumukseltaan sopiva ruokinta ja hoito sekä lampaitten hyvinvointia edistävä, asiallinen ja turvallinen tuotantoympäristö.

Meri-Lapin Karitsanlihan jalostus ja tuotteistaminen

Meri-Lapin Karitsat teurastaa ja jalostaa Kemissä toimiva Veljekset Rönkä Oy. Karitsanruhot luokitellaan EU-maissa yhtenäisellä EUROP-luokitusjärjestelmällä, jolla määritellään ruhon lihaksikkuus ja pinta- ja rasvasisällön määrä. Teurasruhojen teurasmääriä, keskipainoja, lihakkuusluokkia ja rasvaisuusasteita seurataan ja analysoidaan kaikkien teuraiden osalta sekä myös lammastilakohtaisesti. Analyysituloksiin pohjautuen lampurit asettavat ja täsmentävät tilakohtaiset teuraslaadun parantamistavoitteensa.

Meri-Lapin Karitsan tuotanto-, jalostus- ja palveluketju

Yhteistyö perustuu kaikkien osapuolten tiiviiseen kehitysyhteistyöhön sekä luotettavaan kumppanuuteen, hyvään ammattitaitoon, korkeaan teknologiaan ja kannattavaan liiketoimintaan koko tuotanto-, jalostus- ja palveluketjussa. Toiminnan lähtökohtana on asiakkaiden odotuksia ja tarpeita vastaavat, turvalliset tuotteet ja vastuulliset toimintatavat.





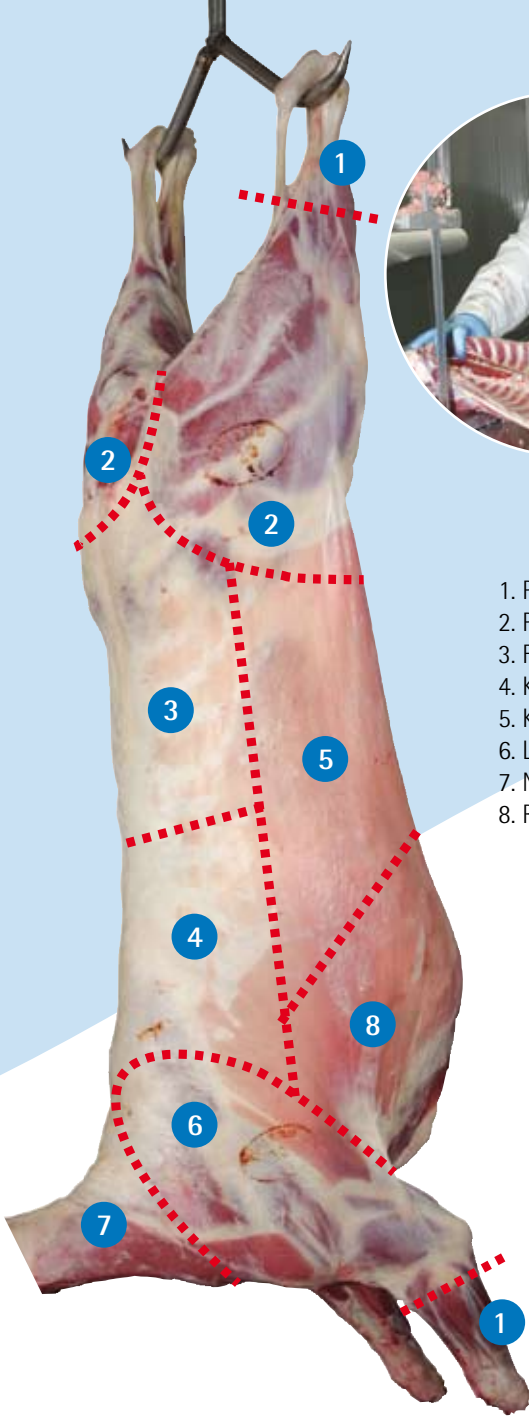
Meri-Lapin Karitsa -tuotteita

- Paahtopaisti
- Sisäfile
- Ulkofile
- Luuton kylkirulla
- Entrecote
- Karitsan viulu
- Jauheliha
- Lihaiset liemiluut
- Potkat
- Kärstysliha
- Karitsan satula

Hienoarominen ja helppokäyttöinen raaka-aine

"Meille ruoka-alan ammattilaisille on tärkeää, että erinomainen, lähialueella tuotettu karitsa jalostetaan erilaisten asiakasryhmien tarpeita vastaaviksi ja helppokäyttöisiksi tuotteiksi. Pohjoisessa tuotettu karitsanliha on hienoarominen, monikäyttöinen raaka-aine, joka taipuu hyvin erilaisiin valmistusmenetelmiin rakenteensa vuoksi. Karitsanlihassa on vähän sidekudosta sekä sopivasti rasvaa, joka pitää ruoan mehevänä."

Irja Wüstefeld ja Jussi Kumpulainen



1. Potkat
2. Paistit
3. Fileeselkä
4. Kyljyselkä
5. Kylkisiivut
6. Lapa
7. Niska
8. Rinta





Monipuolisesti Meri-Lapin Karitsaa

RUOKAOHJEISIIN ON VALITTU ERI RUHONOSISTA JA ERILAISILLA KYPSENNYSMENETELMILLÄ VALMISTETTAVIA RUOKIA.

Meri-Lapin Karitsan yrttikuorrutettua fileettä

1 kpl Meri-Lapin Karitsan ulkofileettä
suolaa

Kuorrute:

100 g voita
1 kpl kananmunan keltuainen
100 g raastettua tuoretta leipää
½ pnt persiljaa hienonnettuna
½ pnt timjampia hienonnettuna
suolaa

Valmistus:

Valmista ensin kuorrute: Vaahdota voi ja sekoita muut ainekset joukkoon. Paremman värin saat kuorrutteeseen, jos hienonnat yrtit pieneen öljymäärään esim. tehosekoittimella.

Asettele seos kahden voipaperin väliin ja kaulitse noin 4 millin paksuiseksi levyksi.

Laita levy kylmään. Kuorrutteen voi valmistaa jo edellisenä päivänä.

Ruskista filee kuumalla pannulla. Mausta suolalla paiston aikana.

Ota liha työpöydälle ja leikkaa terävällä veitsellä kuorrutteesta sopivan kokoinen pala lihan päälle. Loppukypsennä 120 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista noin 5-10 minuuttia.

Paistettua Meri-Lapin Karitsan maksaa

1 kpl Meri-Lapin Karitsan maksaa
rypsiöljyä
suolaa
mustapippuria

Valmistus:

Poista maksan pinnalta ohut kalvo. Leikkaa maksasta sentin paksuja siivuja. Paista viipaleet kuumalla pannulla nopeasti, noin 20 sekutia per puoli. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Tillikaritsaa Meri-Lapin tapaan

Lihan keittäminen:

1 kpl karitsan ulkopaistia,
muukin lihasosa käy, noin 300 grammaa
1 litra vettä
1 nippu tilliä
3 kpl mustapippuria
2 kpl laakerinlehtiä
1 rkl suolaa
1 kpl porkkana
1 kpl palsternakka
1 kpl sipuli

Kastikkeen valmistuksen aineet:

4 dl keitinlientä
2 rkl vehnä jauhoja
1 rkl valkoviinietikkaa
1 rkl sitruunanmehua
½ tl sokeria
1 dl kermaa
tuoretta tilliä
suolaa tarvittaessa

Valmistus:

Lisää lohkotut juurekset ja liha kiehuvaan veteen ja kiehauta. Kuori pinnalle muodostuva vaahdo pois. Lisää joukkoon tilli varsineen, pippurit, laakerinlehdet ja suola. Keitä hiljalleen, kunnes liha on mureaa. Anna lihan jäähtyä liemessä. Nosta liha pois, siivilöi liemi ja keitä liemi kokoon. Sekoita 4 desiin lientä vehnä jauhot sekä muut kastikkeen aineet paitsi tilli. Keitä hiljalleen koko ajan sekoittaen noin 10 minuuttia. Lisää joukkoon tilli hienonnettuna ja paloitettu liha. Jatka keittämistä noin 5 minuuttia. Tarkista maku.

Meri-Lapin Karitsan sisäpaistia

1 kpl Meri-Lapin Karitsan sisäpaisti
suolaa

Valmistus:

Nosta liha hyvissä ajoin lämpenemään. Hiero sisäpaistin pintaan suolaa pari tuntia ennen paistamista. Paista kuumalla pannulla tasaisesti joka puolelta niin, että pinta ruskistuu. Loppukypsennä 100 asteisessä uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on noin 60 astetta. Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista noin 5-10 minuuttia.

Herkkutattimurekkeella kuorutettu karitsanfile

- 1 kpl Meri-Lapin Karitsan ulkofile
- 300 g Meri-Lapin Karitsan jauhelihaa
- 1 kpl kananmunan keltuainen
- ½ dl perunajauhoja tai ohrakasta
- 1 rkl suolaa
- 200 g herkkutatteja hienonnettuna yrttejä

Valmistus:

Yhdistä pannulla jauheliha, kuullotetut herkkutatit, keltuainen ja perunajauho. Mausta suolalla ja halutessasi erilaisilla yrteillä.

Ruskista karitsan ulkofile kuumalla pannulla. Anna fileen jäähtyä hetki.

Levitä jauheliha-sienimassa kelmun päälle. Asettele filee massan keskelle. Kääri kelmun avulla tiukalle rullalle.

Kypsennä 80 asteisessa uunissa, kunnes sisälämpötila on noin 60 astetta. Poista rulla kelmusta ja ruskista pinta voi-öljyseoksessa. Leikkaa tarjolle.

Meri-Lapin Karitsaa padassa

- 400 g Meri-Lapin Karitsan paistia tai lapaa isoina kuutioina suolaa
- 200 g sipulia hienonnettuna valkosipulia
- 100 g palsternakkaa tai selleriä
- 300 g lanttua lohkoina
- 300 g porkkanaa lohkoina öljyä
- 1 rkl tomaattipyyretä valkopippuria laakerinlehtiä
- n. 1 l paistolientä pannulla timjampia, rosmariinia

Valmistus:

Kuullota juurekset ja sipulit haudutuspadan pohjalla, lisää tomaattipyyre ja jatka kuullottamista vielä hetki. Ruskista karitsanlihapatat pannulla, mausta ja kaada lihapalat pataan juuresten joukkoon.

Lisää pataan lihojen paistolieimi ja vettä noin 2/3 aineksista korkeudesta. Sekoita. Hauduta ruoka kypsäksi miedolla uuninlämmöllä.

Meri-Lapin Karitsaa punajuuri-liemessä

- 400 g Meri-Lapin Karitsan etuselkää
- 300 g raakaa punajuurta
- 200 g valkokaalia
- 100 g sipulia
- 100 g pekonia
- 1 rkl valkoviinietikkaa
- 3 kpl maustepippuria
- 2 kpl laakerinlehtiä rosmariinia timjampia suolaa vettä

Valmistus:

Laita liha ja puolet punajuurista kattilaan, lisää vesi ja kiehauta. Kuori pinnalle muodostuva vaahto pois. Lisää mausteet.

Keitä hiljalleen, kunnes liha on mureaa. Nosta liha pois liemestä ja siivilöi liemi talteen.

Kuori ja lohko loput punajuuret, sipuli sekä kaali isoiksi paloiksi. Kuumenna liemi ja keitä kasvikset liemessä melkein kypsäksi. Lisää joukkoon etikka ja kuutioitu keittoliha. Kiehauta ja tarkista suola.

Tarjoa kuumalla pannulla rapeaksi paahdetun pekoniin ja smetananaan kera.

Uunissa haudutettua Meri-Lapin Karitsan niskaa

- 500 g Meri-Lapin Karitsan niskaa voita tai öljyä ruskistamiseen
- 1 kpl porkkana
- 1 kpl palsternakka
- 1 kpl sipuli
- 2 kpl laakerinlehtiä
- 3 kpl mustapippuria
- 1 oksa tuoretta rosmariinia
- 1 rkl suolaa vettä

Valmistus:

Kuivaa liha ja ruskista joka puolelta kuumalla pannulla. Asettele lohkotut kasvikset, mausteet ja ruskistettu liha uunin kestävään vuokaan.

Huuhtelee paistinpannu kylmällä vedellä ja kaada neste vuokaan. Lisää vettä niin, että kaikki ainekset peittyvät. Hauduta 120-asteisessa uunissa noin 3 - 4 tuntia tai kunnes liha on pehmeää. Huolehdi, että liha on koko ajan nesteen sisällä. Lisää suolaa tarvittaessa nesteeseen haudutuksen aikana.

