



# KITKAN VIISAS

**KIRKKAIKEN VESIEN KALAA KOILLISMAALTA**

FISH FROM THE CLEAR WATERS OF NORTHEAST FINLAND

РЫБА ИЗ ЧИСТЫХ ВОД СЕВЕРО-ВОСТОЧНОЙ ФИНЛЯНДИИ





## JO AMMOISISTA AJOISTA

**E**i ole yhdentekevää, mitä suuhunsa laittaa ja mitä vieraillaan sa tarjoaa. Koillismaalla ollaan ylpeitä alueen puhtaista ja villeistä kaloista, riistasta, marjoista, sienistä, yrteistä sekä elintarvikkeista, joita jalostetaan nykyaikaisesti vuosisataisten perinteiden mukaisesti. Meillä arvostetaan lähellä tuotettua, vapaana varttunutta.

Elämä Koillismaalla on aikojen alusta perustunut kalastukseen ja metsästykseen. Jo ammoiden asutus keskittyi ylänköalueen suurten järvien ympärille, jotka ovat olleet paitsi luontaisia kulkureittejä, myös merkittäviä ravinnonlähteitä. Helmemme, Kitkan viisaan kirkasvetinen kotijärvi Kitka, on Suomen ainoa säännöstelemätön suurjärvi. Karua ja lähes luonnontilaista Kitkaa kutsutaan syystä Euroopan suurimmaksi lähteeksi.

Tämä on tarina Kitkan viisaasta, pienestä ja vikkelmästä muikusta ja sen pyytäjistä.

## SINCE ANCIENT TIMES

It does make a difference what you put into your mouth. The people of Koillismaa region in Northeast Finland are proud of their local wild and clean produce: freshwater fish, game, berries, mushrooms and herbs, and processed food manufactured in modern facilities, with respect to ancient traditions. Locally grown and wild food is highly appreciated.

Since ancient times, fishing and hunting have been the foundation of life in Koillismaa. Settlements were built around the large highland lakes that provided natural transport routes as well as important sources of nourishment. Our crown jewel, the clear-water Lake Kitkajärvi, is the only unregulated large

lake in Finland, and the home of Kitkan Viisas vendace. This rugged lake, preserved in a near-natural state, is justly called the largest spring in Europe.

This is a story of Kitkan Viisas, the small and quick vendace called "the Sage of Lake Kitkajärvi," and the fishermen who bring it to our tables.

## ТРАДИЦИИ ДРЕВНИХ ПРОМЫСЛОВ

Свежие, натуральные продукты сразу отличаешь на вкус. Регион Койлисмаа на северо-востоке Финляндии изобилует чистыми и экологичными дарами природы: вкусной рыбой и дичью, грибами, ягодами и травами, а также продуктами, которые производят на современном оборудовании, но строго по традиционным рецептам. Продукты местного происхождения всегда ценились высоко.

Рыболовство и охота издревле являлись основополагающими промыслами для жизни в Койлисмаа. Древние поселения образовывались рядом с озерами, которые являлись естественными транспортными путями, а также были полны рыбой. Наша жемчужина – это озеро Киткаярви – самое крупное из нерегулируемых озер Финляндии. Вокруг нет промышленности, гидроэлектростанций и, поэтому, вода в озера всегда была очень чистая.

Этот рассказ об отважных рыбаках региона Койлисмаа, а также о маленькой и проворной рыбе ряпушке, которую местные называют «Мудрая рыба озера Китка» (Kitkan Viisas).



## KITKAN VIISAAN PUHTAAT JA KARUT KOTIVEDET

**K**alastuskulttuuri voi hyvin koillisessa. Kalastuksella on suuri merkitys paikalliselle väestölle, monelle meistä se on ympärivuotinen harrastus, mutta yhä useammalle myös elinvoimainen ja eteenpäin katsova elinkeino. Kalakannat alueemme puhtaissa, kirkkaissa ja karuissa vesistöissä ovat vahvat. Ammattimaisen kalastuksen kaikki kohdekalat löytyvät WWF-kalaoppaan vihreältä listalta eli niitä suositellaan lämpimästi käytettäväksi.

Koillismaan arktisten vesien tärkein saaliskala on pieni ja vikkelä muikku, Kitkan viisas, jota pyydetään vuosittain noin puoli miljoonaa kiloa nuotilla, verkoilla ja nykyään myös isorysillä. Muikun ohella tärkeimmät saaliskalat Koillismaalla ovat siika, ahven, hauki, särkikalat ja kiiski.

Kitkan viisas on useimpia muita makean veden muikkuja huomattavasti pienempi, ensimmäisen kasvukesän jälkeen vain 8-10 sentin pituinen ja 3-5 gramman painoinen. Pienen kokonsa takia

sen ruoto ei kovetu vaan säilyy pehmeänä. Talvisin tätä lohikaloihin kuuluvaa hopeakylkeä voidaan käyttää ravinnoksi perkaamatomana. Syyskalastuksen yhteydessä muikuista saadaan Koillismaan kaviaaria, arvokasta mätää.

**K**itkan viisaalle on ominaista sen kotipaikkauskollisuus. Alueen vesistöjen korkeus- ja virtaamavaihtelut ovat erittäin pienet ja veden happitilanne säilyy hyvänä myös talvella, jonka vuoksi muikkumme ei vaella alapuolisiin vesistöihin.

Perimätiedon mukaan kala on saanut lempinimensä jo Venäjän vallankumouksen aikaan. Noina vuosina myös Koillismaalta lähti ihmisiä rakentamaan sosialistista ihannevaltiota. Joku keksi nimeä pienen kalan Kitkan viisaaksi, koska se ei lähtenyt itään, vaikka sinne olisi myötävirtaan päässyt. Nimi saattaa juontua myös siitä, että pieni ja vikkelä kala on haastava saalistettava.

## THE CLEAN AND RUGGED HOME WATERS OF KITKAN VIISAS

Fishing is widely practised in northeast Finland. Fishing is a popular year-round hobby, but it is also a modern and vital source of livelihood for many professional fishermen.

The fish stocks in the clean, clear and rugged Koillismaa waters are strong. All professionally harvested fish species in this area are recommended for consumption by the WWF Consumer Seafood Guide.

The most important catch from the arctic Koillismaa lakes is the small and quick vendace, locally known as Kitkan Viisas (the Sage of Lake Kitkajärvi). Every year half a million kilos of vendace is harvested with nets of various sizes. Other fish species harvested here are whitefish, perch, pike, roach and ruff.

Kitkan Viisas is notably smaller than other freshwater vendace. At the end of the first summer of its life it is only 8 to 10 cm long and weighs 3 to 5 g. Due to the small size, its bones stay soft. In winter, it is possible to eat this silvery salmonoid as it is, bones and all. During the autumn season its valuable roe is also harvested.

Strong loyalty to its birthplace is characteristic of this species. In winter, alterations in water height and current are minute in this region, and the lakes maintain good oxygen levels. There is no need for the vendace to migrate to lower waters.

The Lake Kitkajärvi vendace has been called by the name Kitkan Viisas since the days of the Russian revolution. At that time, people from Koillismaa moved to Russia to take part in building the socialist ideal state. The small vendace was named The Sage of Lake Kitkajärvi because it was smart enough not to go, even if it could have swum down the eastbound rivers across the border.

Another explanation for the nickname comes from the fact that the small vendace is not always easy to catch.

## РЫБА ИЗ ЧИСТЫХ И ПЕРВОЗДАННЫХ ВОД

Рыболовство играет большую роль на Севере. Для многих местных жителей — это способ приятно провести время, которым можно заниматься круглый год, однако для некоторых рыбалка — это работа и промысел.

Рыбы в наших водоемах водятся с избытком. Все виды промысловой рыбы рекомендованы к потреблению руководством Всемирного фонда дикой природы WWF, то есть не являются уязвимыми или исчезающими.

Основная промысловая рыба региона Койлисмаа — это маленькая и проворная ряпушка, улов который достигает до полумиллиона килограмм в год. Ловят ее с помощью сетей, мережей и неводов. Другие важные промысловые рыбы — это сиг, окунь, щука, плотва и ерш.

Ряпушка озера Китка значительно меньше, чем в других пресных водах, где обитает эта рыба. К концу первого лета ее длина составляет всего 8–10 сантиметров, а вес – 3–5 грамм. Из-за такого маленького размера ее позвоночник не твердеет, а остается мягким.

Зимой эту рыбу рода сегов едят целиком, без предварительной чистки. Осенью также добывают ее ценную икру.

Ряпушка остается верной своему месту рождения и водится неподалеку. Изменения высоты и силы течения в наших водах невелики, а зимой в воде содержится достаточно кислорода, поэтому ряпушка не мигрирует, а остается на месте. По этой причине местные и называют ее «мудрой».

Второе возможное объяснение такому названию заключается в том, что маленькую и проворную рыбку иногда бывает достаточно сложно поймать.



## SUURTEN SELKIEN SANKARIT

**K**alastaminen Koillismaalla ei ole heikkopäisen hommaa. Suurten selkien sankarit osaavat lukea säätä ja hallitsevat nykykaisen tekniikan ja laitteiston. Kalastuksen viehätys on siinä, että juuri kun kuvittelet tietäväsi hommasta kaiken, huomaat, ettet tiedä vielä yhtään mitään, sanoo posiolainen Tarmo Suonnansalo.

– Jokainen päivä opettaa uutta ammatista, koillismaalaisesta maisemasta ja tietysti omasta itsestä. Pitää kunnioittaa luontoa ja lähteä järvelle nöyränä. Koskaan ei tiedä, minkälainen saalis odottaa. Hyvä päivä palkitsee monet epäonnistumiset.

Koillismaalla työskentelee ammatikseen parisenkymmentä kalastajaa. Konkareiden rinnalla rikkailla vesillä kalastaa useita nuorempia ammattikalastajia. Heitä kaikkia leimaa tahto kehittää elinkeinoaan.

## THE HEROES OF OPEN LAKES

In Koillismaa, fishing is not meant for the weak-headed. The heroes of the open lakes master the weather signs as well as modern technology and equipment. The charm of fishing lies in the fact that just when you think you have seen it all, you realize how little you actually know, says Tarmo Suonnansalo, a fisherman from Posio.

– Every day you learn something new of this profession and the northeastern nature, as well as of yourself. You must be humble before nature. You never know the extent of the day's catch. One good day makes you forget many failures.

There are some two dozen professional fishermen in the Koillismaa region. The group comprises both veterans and young professionals. All these fishermen are united by their will to develop this livelihood.

## ГЕРОИ ОЗЕР

Рыбалка в нашем регионе отнюдь не для слабаков. Современные рыбаки умеют не только предугадывать изменения в погоде, но и пользуются последними достижениями техники. По мнению рыбака Тармо Суонансало из деревни Посио, в рыбалке нет предела совершенству:

— Каждый день узнаешь что-то новое о своей профессии, о местности, да и о самом себе. Природу нужно уважать — никогда не знаешь, каким сложится день на рыбалке и ждет ли тебя удача. С другой стороны, удачный улов помогает забыть все прошлые трудности и неудачи.

В регионе Койлисмаа за счет рыбалки живет около двадцати рыбаков. В их рядах есть как ветераны, так и молодые рыбаки. Всех их объединяет желание развивать свою сферу деятельности.





**Koillismaalla pyydetään vuosittain yli puoli miljoonaa kiloa muikkua. Every year more than 500 000 kg of vendace is caught in Koillismaa. В регионе Койлисмаа ежегодно ловят более 500 000 кг ряпушки.**



## TUOREEN KALAN TUNNISTAA TUOKSUSTA

**T**uoreesta kalasta ei voi erehtyä. Kitkan viisaan tunnistaa paitsi sen persoonallisesta ulkomuodosta, myös raikkaasta tuoksusta.

Koillismaalla jos jossain kannattaa suosia muitakin paikallisia kaloja, sillä täällä niiden taival kalastajalta herkuttelijan ruokapöytään on lyhyt. Koillismaan alueen kaupat myyvät sesongin mukaista paikallista kalaa tuoretiskeillään sekä jalosteina hyllyissään. Ravintolamme hyödyntävät ruokalistoillaan laadukasta ja luonnollista raaka-ainetta.

Paikallista kalaa tarjoavat liikkeet ja ravintolat tunnistaa Koillismaan Kalastajaseuran myöntämästä diplomista. Ajantasaiset tiedot koillismaalaista kalaa tarjoavista ravintoloista ja kaupoista löytyvät osoitteesta [www.kitkanviisas.fi](http://www.kitkanviisas.fi).

## FRESH SCENT MARKS FRESH FISH

The freshness of fish is marked by its scent. In addition, Kitkan Viisas can be recognized by its unique appearance.

Koillismaa is truly a place to enjoy local fish, as the journey from a fisherman's net to a gourmet's table is short. Season's best local fish is sold in the shops of this area, both fresh and in the form of many processed products. Our restaurants serve many delicious dishes made from these natural high-quality ingredients.

Local fish is available in shops and restaurants that are marked by Koillismaa Fishing Club poster. Up-to-date information on the availability of local fish in restaurants and shops can be found online at [www.kitkanviisas.fi](http://www.kitkanviisas.fi).

**PAIKALLISTA KALAA  
LOCAL FRESHWATER FISH  
СВЕЖАЯ МЕСТНАЯ РЫБА**

[www.kitkanviisas.fi](http://www.kitkanviisas.fi)

## СВЕЖАЯ РЫБА НЕ ПАХНЕТ

Свежую рыбу не спутать ни с чем — она пахнет только рекой или озером. Свежую ряпушку озера Китка можно определить еще и по ее характерному маленькому размеру. В регионе Койлисмаа следует насладиться и другими видами рыбы, ведь ее путь из сетей рыболова на стол как нельзя короток. В магазинах региона можно найти сезонную местную рыбу или приготовленные из нее продукты или консервы. Наши рестораны используют качественные местные ингредиенты для приготовления самых изысканных блюд. Рестораны и магазины, предлагающие местную рыбу, имеют диплом Общества рыболовов региона Койлисмаа. Список этих мест можно найти на сайте [www.kitkanviisas.fi](http://www.kitkanviisas.fi).



## ENNAKKOLUULOTONTA JALOSTUSTA

**K**oillismaalla kala myös jalostetaan ammattimaisesti ja ennakkoluulottomasti. Kuusamon keskustan välittömässä läheisyydessä sijaitseva Kuusamon Kalatalo on moderni alkutuotantotila kalankäsittelylle ja -jalostukselle.

Vuonna 2011 valmistuneessa Kalatalossa toimii kaksi yritystä: kuusamolaisien ja posiolaisten ammattikalastajien omistama Koillismaan Luonnonkala sekä Kitkan Herkku. Kuusamon Kalajaloste ja Kuusamon Peruna tarjoavat jalostettua kalaa Petäjälammen Herkun tiloissa.

Koillismaalta löytyy myös kolme laitoshyväksyttyä kalasatamaa: yksi Posion puolella Mourusalmessa sekä Kuusamossa Ala-Kitkalla ja Sossonniemellä.

## INNOVATIVE PRODUCTS

The Koillismaa region is also the home of professionally manufactured and innovative freshwater fish products. Fish is handled and processed in the modern facilities of Kalatalo Fish Market, situated near the town centre.

Completed in 2011, Kalatalo Fish Market houses two companies: Koillismaan Luonnonkala and Kitkan Herkku. Koillismaan Luonnonkala is a company owned by professional fishermen from Kuusamo and Posio. Processed fish products manufactured by Kuusamon Kalajaloste and Kuusamon Peruna are available at Petäjälammen Herkku.

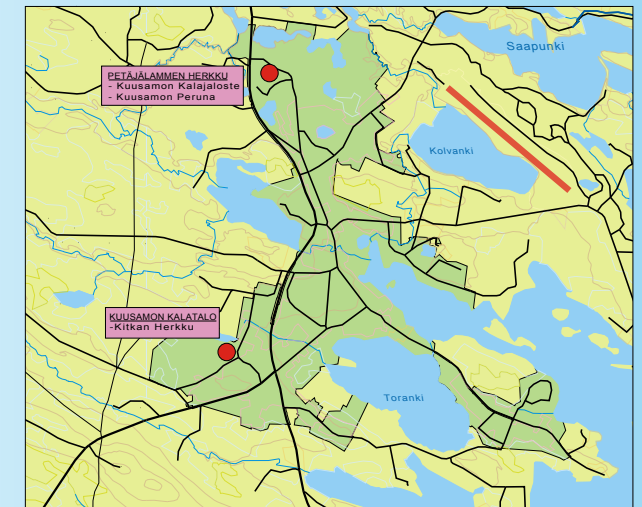
There are also three fishing harbours with approved fish handling facilities in Koillismaa: one at Mourusalmi in Posio, and two in Kuusamo, at Ala-Kitka and Sossonniemi.

## ПРОДУКТЫ ИЗ МЕСТНОЙ РЫБЫ

Из местной рыбы у нас делают вкусные и инновационные продукты на современном производстве. Рядом с центром Куусамо находится современный рыбный рынок «Калатало». Здесь ведут производство две местные компании: «Койлисмаан Луоннонкала», которой владеют рыбаки из Посио и Куусамо, а также «Киткан Херкку».

В помещении компании «Петаяламмен Херкку» можно приобрести полуфабрикаты и консервы из рыбы производства еще двух компаний — «Куусамон Калаялосте» и «Куусамон Перуна».

Кроме того, существуют три рыбных гавани: в Моурусалми недалеко от деревни Посио, в Ала-Китка в регионе Куусамо и в местечке Соссоииеми.



## KALARUOKAA ARKEEN JA JUHLAAN



## DELICIOUS FISH DISHES FOR EVERY OCCASION РЫБНОЕ БЛЮДО ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

### Kuusamojärven muikkupottu

*vastapyydettyä ja perattua Kitkan viisasta  
perunaa sesongin mukaan, joko uusia tai lohkottuja kuoripäällisiä  
sipulia (ryvæssipuli)  
voita  
merisuolaa  
(vastajauhettua valkopippuria)*

Mittaa kattilaan vettä niin, että perunat ja kalat peittyvät juuri ja juuri. Kiehuta vesi, lisää perunat ja peratut tuoreet muikut siten, että molemmat kypsyvät yhtä aikaa. Valmista sipulikas-tike; leikkaa sipuli siivuiksi ja kuullota se voissa pehmeäksi. Lisää perunan ja muikkujen keittovettä maun mukaan. Siivilöi ylimääräinen keitinvesi kattilasta pois ja tarjoa lämpimän sipuli-voisulan kera. Lisänä maistuu vastaleivottu ruisleipä.

### Lake Kuusamojärvi Vendace and Potatoes

*Freshly caught and cleaned Kitkan Viisas vendace  
Season's potatoes, either new potatoes or unpeeled wedge pota-  
toes  
Onions (shallots)  
Butter  
Sea salt  
(Freshly ground white pepper)*

*Pour some water into a pot and bring it to the boil. Add potatoes and*

*cleaned fresh vendace to the pot so that both will be cooked at the same time. Make a sauce from onions and butter: slice the onions, place them in a pan and let them soften in butter. Take some water from the pot and add it to the pan to make a sauce. Pour the remain-  
ing water out of the pot and serve the fish and potatoes with warm butter and onion sauce. Serve with fresh rye bread.*

### Ряпушка озера Куусамоярви с картофелем

*свежевыловленная и чищенная ряпушка  
картофель по сезону – молодая картошка или картофель в  
мундире дольками  
лук или лук-шалот  
масло  
морская соль  
(свежемолотый белый перец)*

Налить в кастрюлю воды из расчета чтобы вода покрыла ингредиенты. Положить в кипящую воду чищенную рыбу и картофель в таком порядке, чтобы рыба и картофель приготовились в одно время. Сделать луковый соус: нарезать лук кружками и слегка поджарить в масле до золотистого цвета. Добавить по вкусу немного горячей воды, в которой варится картофель и рыба. Когда рыба и картофель будут готовы, положить в посуду и добавить луковый соус. Подавать со свежим ржаным хлебом.

## PERINTEISESTI MUTTA HIEMAN TOISIN

### TRADITIONS IN A FRESH LIGHT ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ПО-НОВОМУ

#### Tiristetyt Kitkan viisaat

*n. 100 g Kitkan viisaita / ruokailija – mielellään neulamuikkua  
ruisjauhoja leivittämiseen  
valkopippuria, mustapippuria myllystä  
yksi valkosipulin kynsi ja tuoreyrtejä (esim. timjamia) maun mukaan  
hienoa merisuolaa*

Perkaa muikut. Kierittele ne ruisjauhoissa, paahda voin ja öljyn sekoituksessa, mausta ja lisää lopuksi valkosipuli ja tuoreyrtit.

#### Pan-Fried Kitkan Viisas Vendace

*100 g Kitkan Viisas vendace per person – preferably the very small  
"needle" vendace  
Rye flour for breading  
Freshly ground white and black pepper  
One garlic clove and fresh herbs (e.g. thyme), to taste  
Fine sea salt*

Clean the fish and roll them in rye flour. Pan-fry in a mixture of butter and oil, season and finish with garlic and fresh herbs.

#### Жареная ряпушка

*100 гр ряпушки на каждого едока – чем меньше размер  
ряпушки, тем лучше*

*ржаная мука для панировки  
белый перец, свежемолотый черный перец  
один ноготь чеснока и свежие травы по вкусу (например,  
тимьян)  
мелкая морская соль*

Почистить ряпушку и обволочь в муке. Поджарить с использованием растительного и сливочного масле, украсить чесноком и травами.

#### Kitkan viisas -drinkki

*4 cl vodkaa tai muuta maustamatonta viinaa, 1 suolamuikku  
Kastele lasin reunus sitruunamehulla ja kasta sitten hienoon  
merisuolaan. Lisää lasiin suolamuikku ja viina.*

#### Kitkan Viisas Drink

*4 cl vodka or other unflavoured alcohol, 1 salted vendace  
Rim a glass with lemon juice and dunk it into fine sea salt. Pour  
vodka into the glass and add a vendace.*

#### Коктейль «Мудрая ряпушка»

*40 грамм водки, 1 соленая ряпушка  
Обмакнуть край стакана в лимонном соке и соли. Налить  
водку и положить сверху ряпушку.*

#### Juhlava Kiitämän kalakakku

*2 prk savustettua muikkua/ahventa /särkeä  
2 rasiaa (400 g) tuorejuustoa naturel  
1 keltasipuli kuutioituna  
valkosipulia  
tuoretta timjamia leikattuna  
sinappia  
mustapippuria myllystä  
1/3 tuoretta chilipalkoa hienoksi kuutioituna  
1 vuoka mallasleipää*

Siivuta mallasleipä pitkittäin ohuiksi siivuiksi. Murskaa yleisko-  
neella tai teholeikkurilla kalat karkeaksi massaksi. Lisää muut  
aineet ja sekoita. Tarkista maut. Rakenna mallasleipäsiivujen ja  
kalamassan avulla kakuksi. Anna vetäytyä vuorokausi ja leikkaa  
annospaloiksi. Koristele salaateilla ja annoskalalla.

#### Festive Sandwich Cake

*2 tins smoked vendace or perch or roach  
400 g regular cream cheese  
1 onion, finely chopped  
Garlic  
Fresh thyme, finely cut  
Mustard  
Freshly ground black pepper, 1/3 fresh chili, finely chopped  
1 loaf of malted bread*

Slice the loaf lengthwise into thin slices. Grind the fish into  
coarse paste in a food processor. Add the other ingredients and  
mix. Check the flavour. Spread fish paste on the bread slices  
and form them into a cake. Let the cake stand in the fridge for  
24 hours before cutting into servings. Decorate with lettuce  
leaves and small fish.

#### Праздничный рыбный пирог

*2 банки консервов из копченой ряпушки, окуня или плотвы  
400 грамм мягкого сливочного сыра без вкусовых добавок  
одна мелко нарезанная луковица  
чеснок  
свежий нарезанный тимьян  
горчица  
свежемолотый черный перец  
треть мелко нарезанного чили  
буханка солодового ржаного хлеба*

Нарезать хлеб тонкими ломтиками. Измельчить рыбу в  
кухонном комбайне. Добавить остальные ингредиенты и  
перемешать. Добавить специи по вкусу. Сделать пирог из  
слоев хлеба и рыбной массы. Оставить в холодильнике  
на сутки для достижения нужной консистенции. Перед  
сервировкой нарезать на нужные кусочки и украсить  
листьями салата и рыбой.



# SUOJATTU JALOKALA



**K**itkan viisas -muikku lisättiin vuonna 2013 EU-komission asetuksella niiden tuotteiden joukkoon, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN). Kuusamon ja Posion puhtaista vesistä pyydettyä Kitkan viisas on arvostettu ja haluttu herkku. Alkuperänimityksellä pidetään huolta sen aitoudesta ja laadusta.

## PROTECTED ORIGIN

In 2013, Kitkan Viisas vendace was added to the EU scheme of protected designation of origin (PDO). This vendace caught from the clean waters of Kuusamo and Posio is a valued and sought-after delicacy. The authenticity and quality of the species is protected by the designation of origin.

## СЕРТИФИКАТ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Ряпушка озера Китка (Kitkan viisas) получила в 2013 году европейскую классификацию PDO, указывающую на защищённое наименование места происхождения продукта. Ряпушка, добываемая в чистых водах озера Китка – это ценный и востребованный продукт. Классификация позволяет убедиться в качестве и происхождении товара.

