

Lohkopotut

Kirjoittanut Heikki Luokkanen

Ota kattila esille
ja pottuja pussillinen.
Potut pyyhi puhtahaksi,
ne harjalla hankaele,
pois kaikki muran muruset.

Potut puukolla paloiksi
ja kattilaan kaikkimensa,
vettä päällensä hanasta,
sitten laita ne tulelle,
anna kiehua kovasti.

Paloittele suolasärjet,
pistä pottujen sekahan,
anna kiehua vähäsen,
vartti ainakin aluksi.

Tutki sitten haarukalla,
onko lohkot pehmenneitä,
ja kalatkin kypsyneitä.

Kun kaikki on kypsytetty,
ota särjet kattilasta,
vesi myöskin pois valuta,
kuori lohkot lautaselle,
sirottele myöskin särjet
voi silmä koristeheksi,
valmista on syötäväksi.