

Punamultamaalin keitto-ohje

Keittoaineekset:

- 50 l vettä
- 2 kg rautavihtrilliä (rautasulfaatti)
- 4,5 kg hienoja ruis- tai vehnä jauhoja
- 8 kg punamultaa
- (suola)

Keittovälineet:

- Iso rautatynnyri (200 l)
- Tiiliä tai kiviä
- Mineraalivillamatto, rautalankaa
- Laudasta vuoltu mela
- Ämpäreitä



Punamullan keittoastiaksi sopii päältä avattu iso rautatynnyri. Tynnyrin alle tehdään tiilistä tai kivistä n. 20 cm korkuinen tulipesä. Tynnyrin ympärille kiedotaan mineraalivillamatto rautalangalla kiinni, tynnyrin yläosan voi jättää paljaaksi.

Laitaa pataan 40 litraa vettä ja sytytä tulipesä. Kiehauta vesi ja lisää 2 kiloa rautavihtrilliä. Sekoita jauhot vähitellen 10 l veden joukkoon erilliseen ämpäriin. Kaada vesi-jauho-seos vähitellen pataan kiehuvan veden sekaan sekoittaen koko ajan. Lisää 4,5 kiloa hienoja ruisjauhoja. Sekoita huolellisesti (pohjaa myöten) ja anna kiehua 2–3 tuntia.

Lisää punamultaa (8 kg) pieninä annoksina. Keitä ja sekoita $\frac{1}{2}$ – 2 tuntia hiljaisella lämmöllä. Jätä seos jäähtymään. Maalia voi ohentaa suolavedellä. Jos haluat säilyttää maalia paria päivää pidempään, lisää keitokseen puoli desiä suolaa.