

## 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 kaikkienensa,  
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.