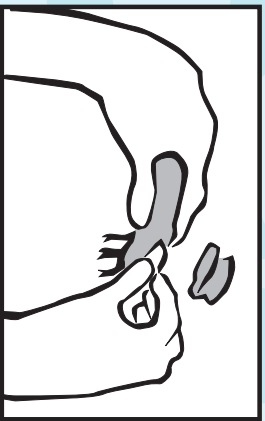


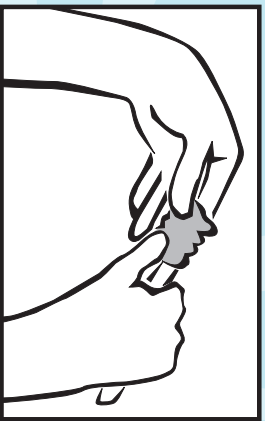
NÄIN SYÖT RAVUN



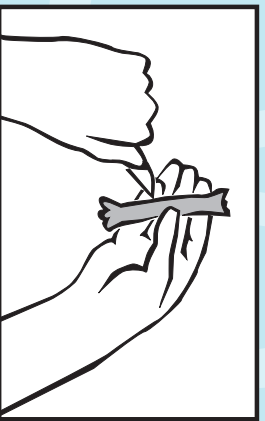
1. Väännä ravun saksat irti kuoresta ja ime liemi nivelistä. Taita saksen pienempi osa irti ja ime se tyhjäksi. Leikkaa saksi auki rapuveitsellä, irrota liha ja herkuttele.



2. Irrota selkäpanssari nostamalla se ylös. Käännä kuori. Poista vihreä vatsalaukku, sitä ei syödä. Kaavi kuoresta herkullinen rapuvoi.



3. Irrota pyrstö vääntämällä keskiruumista.

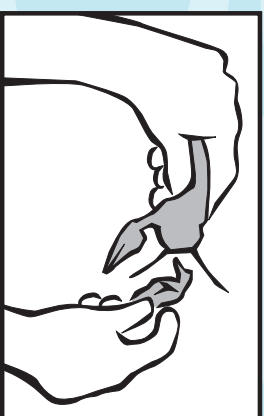


4. Leikkaa pyrstön panssari auki toisesta sivusta ja irrota liha. Nosta veitsen kärjellä pyrstölihan yläpuoli irti ja poista suoli. Pyrstön saa huuhdella alas ryyppyllä.

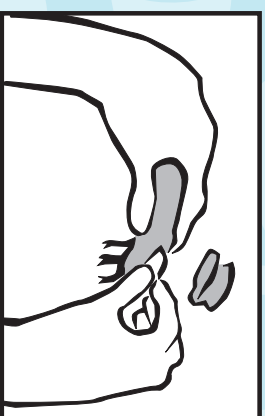
5. Asettele perkeet keskelle lautasta ja kuoret sen ulkokaarelle, tuntu-sarvet ulospäin.

Kysy tarvittaessa neuvoa naapuriltai!

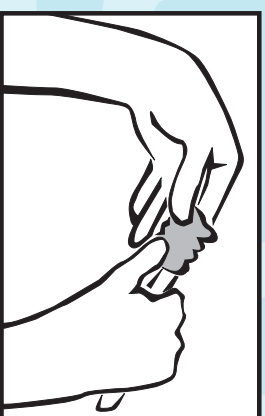
NÄIN SYÖT RAVUN



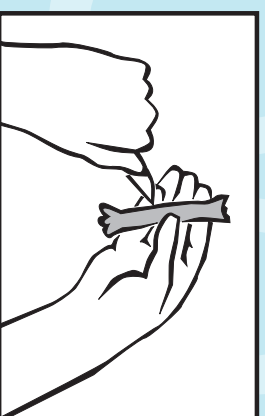
1. Väännä ravun saksat irti kuoresta ja ime liemi nivelistä. Taita saksen pienempi osa irti ja ime se tyhjäksi. Leikkaa saksi auki rapuveitsellä, irrota liha ja herkuttele.



2. Irrota selkäpanssari nostamalla se ylös. Käännä kuori. Poista vihreä vatsalaukku, sitä ei syödä. Kaavi kuoresta herkullinen rapuvoi.



3. Irrota pyrstö vääntämällä keskiruumista.



4. Leikkaa pyrstön panssari auki toisesta sivusta ja irrota liha. Nosta veitsen kärjellä pyrstölihan yläpuoli irti ja poista suoli. Pyrstön saa huuhdella alas ryyppyllä.

5. Asettele perkeet keskelle lautasta ja kuoret sen ulkokaarelle, tuntu-sarvet ulospäin.

Kysy tarvittaessa neuvoa naapuriltai!