

NAANTALIIN KESÄKSI 2011 KAKSI PARASTA SILAKKARUOKAA

Nyt toista kertaa järjestetyssä Naantalin kesän paras silakkaruoka -kilpailussa päädyttiin tänä vuonna myöntämään kaksi kesän parhaan silakkaruokan kunniakirjaa. Kilpailun parhaiksi annoksiksi nousivat Le Soleil'in Silakkaa verkossa Asian style sekä Herrankukkaron ja Ukko-Pekan Tyrnimarinoidut paistetut silakat.

Le Soleil'in Silakkaa verkossa Asian style -annoksessa oli silakka yhdistetty uudella raikkaalla tavalla aasialaisiin makuihin. Annos oli kaunis, kesäisen kevyt ja siinä maistuivat sekä kala että tuoreet salaattit. Panko –paneeratut, paistetut silakkafileet oli aseteltu salaattipedille ja kääritty kananmunasta valmistettuun verkkoon. Annos tarjottiin vuolukivialustalta soijahyytelön kera. Raatia miellytti erityisesti ajatus perinteisen suomalaisen silakan viemisestä aivan uuteen makuuympäristöön ja tarjoilu uudella tavalla kuitenkin silakan omaa makua kunnioittaen.

Tyrnimarinoidut paistetut silakat, jotka Herrankukkaron ja Ukko-Pekan lisäksi löytyvät myös Turun Vaakahuoneen Paviljongin listalta, oli erittäin positiivinen yllätys. Tyrnimarjoilla koristeltu annos, missä silakoiden lisukkeena tarjottiin perunasosetta, oli selkeä ja konstailematon, tyrnimarjat toivat annokseen raikkautta. Kokonaisena paistetut silakat saivat raadilta erityiskiitosta. Silakat oli ennen paistamista marinoitu yön yli seoksessa, johon oli käytetty kermaa, murskattua tyrniä ja hunajaa, sekä mausteena kuminaa ja suolaa, sen jälkeen leivitetty ja paistettu pannulla. Marinadi antoi silakoille yllätyksellisen, miedon makeahkon maun.

Kummassakin palkitussa annoksessa oli yhdistetty silakkaan uudenlaisia mielenkiintoisia makuja ja raati piti molempia annoksia innovatiivisena ja uusiakin ystäviä silakkaruokille houkuttelevana.

Naantalin kesän 2011 paras silakkaruoka kilpailuun, jonka järjestivät Pro Kala ry ja Naantalin Matkailu Oy, ilmoittautui mukaan seitsemän ravintolaa. Kilpailuannokset arvioineeseen raatiin kuuluivat saaristoasiamies Tapio Penttilä Varsinais-Suomen liitosta, yrittäjä Sakari Aarnio Rymättylän Kalastusmatkat Oy:stä, ruokatoimittaja Markku Haapio Iltalehdestä, toimitusjohtaja Tarja Rautiainen Naantalin Matkailu Oy:stä ja toiminnanjohtaja Katriina Partanen Pro Kala ry:stä.

Lisätietoja

Le Soliel, Jarno Saarinen, puh. 044 756 7824

Herrankukkaro/Ukko-Pekka, Pentti-Oskari Kangas, puh 0400 221 122

Pro Kala ry, Katriina Partanen, puh 0400 827 277

Naantalin Matkailu Oy, Tarja Rautiainen, puh. 040 747 8847