

LEHDISTÖTIEDOTE

24.9.2015

Ruuanvalmistuskilpailu inspiroi luomaan uutta

Viking Line esittelee uusia pohjoismaisia makuja

Tänä syksynä Viking Linen matkustajat pääsevät nauttimaan aivan uuden vuosikerran Pure Nordic Tastes – Pohjoiset puhtaat maut -ruokalajeista. Varustamon omat kokit suunnittelivat peräti 76 erilaista ruokalajia, ja menu on koottu tiukan karsinnan jälkeen. Voittoisat kokit Maarit Juvonen ja Hanna Suonpää esittelevät nyt herkullisia ruokia, muun muassa olutgraavattua poronfileetä, norlantilaisia osterivinokkaita ja piimäjäätelöä.

Viking Line tarjoaa joka syksy matkustajille jännittäviä teemaviikkoja erikoismenuineen. Viime vuoden Pohjoiset puhtaat maut -teema oli niin suosittu, että varustamo päätti tänä vuonna uusia pohjoismaisen menun.

– Seitsemällä aluksellamme työskentelevät kokit ja kylmäköt ovat hyvin kunnianhimoisia, ja juuri tätä me haluamme korostaa ja tuoda esiin. Siksi julistimme jo viime keväänä TV:n suosittujen ruokaohjelmien inspiroimina sisäisen kilpailun. Raadin tehtävä ei ollut helppo, mutta olemme lopputuloksesta uskomattoman ylpeitä, sanoo Viking Linen ravintolapäällikkö Bodil Ståhl.

Viking Gracella 6.5. järjestettyyn semifinaaliin valittiin 17 ruokalajia 21 kokin suunnittelemissa 76 ehdotuksesta. Kilpailuun osallistuneiden kokkien tehtävänä oli sekä valmistaa annoksensa että esitellä ne viidestä keittiömestarista koostuvalle raadille. Voittajaruokien valmistusaineina oli tyypillisesti pohjoismaisia raaka-aineita kuten riistaa, kalaa, juureksia ja marjoja.

– Näitä ruokia suunnitellessamme pyrkimyksenämme oli tuoda esiin puhtaita, pohjoisia makuja. Meitä ovat innoittaneet kaikki ympärillämme olevat fantastiset raaka-aineet, ja olemme luoneet kausimenun, joka on moderni ja luonnollinen, sanoo Viking Gracen souschef eli vuoromestari Maarit Juvonen, yksi eniten annoksia Pohjoiset puhtaat maut -menuhun saaneista.

Viking Linen voittoisat kokit saavat palkinnoksi matkan Kööpenhaminaan maailman parhaaksi valittuun ravintola Nomaan, joka on erikoistunut pohjoismaisiin ruokiin. Pohjoiset puhtaat maut -teema on kaikilla Viking Linen laivoilla 1.10.2015 – 29.2.2016.

Lisätietoja:

Christa Grönlund, Communications Manager, Marketing Communications,
christa.gronlund@vikingline.com, +358 9 123 5242.

Pohjoiset puhtaat maut

Alkuruokia

- Sokerisuolattua siikaa, hernepyyreetä, siianmätiä, sitruunamajoneesia ja mustaleipämuruja
- Puikulaperuna-purjokeittoa, rapeaksi paistettua porsaankylkeä, omenakuutioita, vesikrassia ja yrttiöljyä
- Miedolla lämmöllä kypsennettyä lohta, palsternakkapyreetä, punajuurta, lohenmätiä ja tillimajoneesia
- Oluella graavattua poronfileetä, katajanmarjavanukasta, puolukkapyreetä ja maa-artistikkasipsejä

Pääruokia

- Paistettua turskaa, sinisimpukkakastiketta, siianmätiä, kukkakaalipyreetä ja fenkolia
- Hirven sisäpaistia, hirvilientä, perunamykyjä, ruskistettua voita ja paahdettuja porkkanoita
- Kevyesti savustettua norjalaista vuonolohta, sitruunahollandaisekastiketta, kuningasrapukroketteja, maa-artistikkapyreetä, fenkolicrudité ja kurkkupikkelssiä
- Kokonaisena paistettua häränfileetä riistakuoressa, häränposkea, korvasieniä ja selleripyreetä
- Peuranfileetä, puolukkalientä, punajuurta kolmella tavalla ja palsternakkapyreetä
- ”Poronpotkaa au vin” – pitkään punaviinissä keitettyä poronpotkaa, helmisipulia, savustettua pekonia, norrlantilaisia osterivinokkaita, rosmariinia, valkosipulia persiljaa ja lapskoussia
- Pankofriteerattuja kikhernekroketteja, paahdettuja porkkanoita, cocktailtomaatteja ja soijapapuvinegrettiä

Jälkiruokia

- Mustikkasurvosta ja mustikkasorbettia, valkosuklaalla maustettua Skyriä sekä marenkikrispiä
- Sitruunalla maustettua piimäjäätelöä, Hannan sokerikakkua, tyrnimarjakreemiä ja pellavansiemenkeksejä
- Paahdettua pohjoismaista myslää, metsämarjasurvosta, vaniljakreemiä ja mesimarjasorbettia
- Karamellisoitua ternijuustoa ja lakkasurvosta
- Käsintehtyjä suklaakonvehteja Ahvenanmaalta, täytteenä pohjoismaisia makuja

