

Pressmeddelande 11.5.2016

Viking Line serverar mat planerad av barn

Viking Lines fartyg erbjuder i sommar maträtter komponerade av barn. Recepten har valts ut bland de hundratals bidrag som var med i en kocktävling för barn tidigare i år. I juryn ingick bland andra den åländske toppkocken Michael Björklund, som också i övrigt samarbetar tätt med Viking Line.

Viking Lines fartyg erbjuder maträtter planerade av barn under sommarsäsongen 1.6–14.8.2016. Småkokkarnas rätter finns på á la carte-restaurangernas menyer och i buffén. På menyn står exempelvis pappas renskav, mormor Siiris makaronilåda och Oreo-ostkakor.

De utvalda maträtterna sållades fram via en kocktävling med deltagare i åldern 5–12 år från Finland, Sverige och Estland. Tävlingsbidragen avspeglade också skillnader i matkulturerna mellan länderna, eftersom till exempel många svenska recept innehöll skaldjur medan ren och andra nordliga smaker var populära ingredienser i bidragen från Finland.

- Vi är väldigt glada att vi fick in så här fantastiska recept. Det är otroligt, att det finns så mycket talang och entusiasm för matlagning bland dessa små köksmästare, säger den åländske toppkocken Michael Björklund, en av domarna i tävlingen.

Domarna valde till slut tio vinnare bland de drygt 500 tävlingsbidragen. I juryn ingick, förutom Björklund, också Kari Jaakkola och Henri Aalto, köksmästare på M/S Gabriella respektive M/S Mariella. Vinnarna deltog i mars i en ceremoni ombord på M/S Mariella, där de fick tillreda sina recept tillsammans med Björklund i fartygets storkök.

Björklunds delikatesser ombord

Michael Björklund och Viking Line har ett tätt samarbete. I april och maj erbjuder fartygens á la carte-restauranger Björklunds egen meny, inspirerad av våren och havet. Björklund har också planerat Viking Lines konferensservering, som består av både söta och salta alternativ. Vid juletid får passagerarna njuta av Björklunds nordiska julbord.

Michael Björklund, känd från bland annat tv-programmet Strömsö, har valts till årets kock i både Sverige och Finland. Hans matfilosofi baserar sig på rena råvaror och smaker samt närproducerade säsongsråvaror.

Tilläggsinformation:

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

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,
johanna.boijer@vikingline.com, +358 18 277 48