

Tiedote 26.11.2018, julkaisuvapaa kello 10

## **Mistä ravintolasta löytyy Suomen paras kalakeitto? Kansallista kalakeittopäivää vietetään helmikuussa**

**Valmistautuminen Kansalliseen kalakeittopäivään käynnistyy jo nyt. Vuotuista Kalakeittopäivää vietetään tiistaina 12.2.2019 ja sen kunniaksi Suomen Gastronomien Seura valitsee Suomen parhaan kalakeittoravintolan. Oman ehdokkaan voi kuka tahansa ilmoittaa mukaan kisaan.**

Helmikuun toisena tiistaina valmistetaan ja syödään herkullista, monipuolista ja ravitsevaa ruokaa: kalakeittoa. Vuotuisen Kalakeittopäivän tavoitteena on innostaa koko Suomi kalasopan ääreen ja lisätä erilaisten kalakeittojen sekä niiden valmistustapojen tunnettuutta.

”Kalakeitto on valtavan monipuolinen ruoka. Siitä syntyy maistuva, nopea arkiateria, helppo retkiruoka tai hurmaava juhla-ateria. Herkullinen kalakeitto valmistuu hyvinkin edullisesti tai siihen voi sisällyttää arvokkaampia aineksia”, Pro Kala ry:n toiminnanjohtaja **Katriina Partanen** toteaa.

### **Kalakeittoa kaikista keittiöistä – sukellus maustekaappiin**

Tänä vuonna Kalakeittopäivä houkuttelee makumatkalle teemalla *Kalakeittoa kaikista keittiöistä*.

”Kalakeitosta on olemassa varmasti tuhansia eri variaatioita. Meille suomalaisille tutun ja rakkaan, kermaisen lohikeiton lisäksi kannattaa kokeilla uusia makuja maailmalta tai kehitellä oma suosikkikalasoppa”, Katriina Partanen kannustaa.

### **Missä ravintolasta saa Suomen parasta kalakeittoa?**

Kalakeittopäivän kunniaksi Suomen Gastronomien Seura lähtee etsimään Suomen parasta kalakeittoravintolaa. Seura on vuodesta 1945 lähtien vaalinut ja kehittänyt gastronomiaa ja suomalaista ruokakulttuuria. Suuri yleisö tuntee seuran Vuoden ravintolan -valitsijana.

”Ruoanvalmistustaidon kehittäminen on gastronomeille sydämen asia. Meille kaikille niin arkena kuin juhlassa tuttu kalakeitto tarjoaa rajattomat mahdollisuudet korkean keittotaidon osoittamiseen. Herkullisuus ei ole vain hintalapusta kiinni”, toteaa Suomen Gastronomien Seuran varapuheenjohtaja **Joni Kiiski**.

Ehdotuksen parasta kalakeittoa tarjoavasta ravintolasta voi tehdä kuka tahansa. Kalakeittopäivän kokoama asiantuntijaraati valitsee ehdokkaiden joukosta viisi finalistia, joiden kalakeiton raati käy maistelemassa. Voittaja julkistetaan tammi-helmikuun aikana. Parhaasta kalakeitosta voi vinkata 10.1.2019 asti osoitteessa [www.prokala.fi/kalakeittopaiva](http://www.prokala.fi/kalakeittopaiva) (suora linkki: <https://www.lyyti.fi/questions/6022840477>)

”Kalakeitto ruokalajina ansaitsee oman kilpailunsa ja hyvälaatuisesta kalasta, taidokkaasti valmistetun keiton tekijät tunnustuksensa. Odotamme mielenkiinnolla, millaisia gastronomisia elämyksiä maamme ravintolat tarjoavat kalakeiton muodossa. Kannustamme kaikkia suomalaisia kalakeittolautasen äärelle helmikuun toisena tiistaina Suomen parhaan kalakeiton innoittamana”, Kiiski hehkuttaa.

### **Lisätietoja:**

Katriina Partanen, toiminnanjohtaja, Pro Kala  
0400 827 277, [katriina.partanen@prokala.fi](mailto:katriina.partanen@prokala.fi)  
[www.prokala.fi](http://www.prokala.fi)

## Huhuja, historiaa ja hupia kalakeitosta

- Japanissa tehtyjen arkeologisten astialöytöjen perusteella on arvioitu, että Japanissa on syöty kalakeittoa jo yli 13 000 vuotta ennen ajanlaskumme alkua.
- 1700-luvun lopussa ranskalainen kuningas oli niin rakastunut itseensä, että hän käski hovin kokkien kehittää keiton, josta kuningas voi nähdä oman peilikuvansa. Näin syntyi kirkaslieminen keitto.
- Muinaisen irlantilaisen legendan mukaan lohi on avain älykkyyteen. Tarussa druidi nimeltä Finneigas pyydysti lohen, teki siitä sopan, söi sen ja saavutti näin tajunnanräjäyttävän älykkyyden.
- Kiinassa kalakeiton himoituin pala on kalansilmä. Uskomuksen mukaan se sisältää ravinteita, jotka parantavat aivosolujen toimintaa ja muistia. Kalansilmä on fiksujen herkkua!
- Alunperin venäläinen kalakeitto, *ukha*, valmistettiin ylijääneistä kalan päistä.
- Kalakeitto ei ole aina kuumaa. Lämpimissä maissa, kuten Espanjassa, myös kylmä keitto on suosittua.
- Sri Lankalaisessa kalakeitossa syödään koko kala evineen päivineen.
- Karibialaisen ja jamaikalaisen keittiön erikoisuus on voimallisia vaikutuksia omaava "kalatee". Sen uskotaan aiheuttavan humalan kaltaisen tilan, unissakävelyä ja jopa tuottavan lapsettomuudesta kärsiville miehille lapsionnea kaksosten muodossa.
- Bouilla Basso -nimi on vanhaa Provencen murretta ja tarkoittaa kovalla tulella keittämistä. Ranskalainen kalakeitto *bouillabaisse* on alunperin Marseilasta. Tämän pataruuan paikalliset kalastajat kokkasivat simpuista, joita he eivät saaneet myytyä torilla.
- Tarina kertoo kalakeiton aiheuttaneen myös suurta tuhoa. Vuonna 1760 Porvoon 293 talosta peräti 202 paloi poroksi, kun Bergmannin talon emäntä jätti kalakeiton yöksi hautumaan ja tuli pääsi karkaamaan. Onnettomuuden seurauksena Porvoon raatimiehet päättivät, että vastedes tärkeimmät talot ja rakennukset oli tehtävä kivistä.
- Vedenemäntä Vellamo tuli entisaikaan kiittää kalakeiton aineksista. Tuleva kalaonni varmistettiin nostelemalla kiehuvan sopan pintaan noussut vaahto takaisin kalapaikan veteen.

(Lähde: Google ja perimätieto)

*Pro Kala on kalan asialla.*

*Yhdistys tiedottaa, tuottaa materiaalia ja järjestää erilaisia tilaisuuksia ja tempauksia. Pro Kalassa on mukana koko kalan ketju vedestä ruokapöytään saakka.*

*Kala – helppoa, hyvää ja herkullista!*