

Tiedote 26.11.2018, julkaisuvapaa kello 10

Kalakeitto valloittaa Suomen 12.2.2019

Viritä verkot vesille ja valmistaudu Kansalliseen kalakeittopäivään

Yksi suomalaisten soppasuosikeista, herkullinen kalakeitto nostetaan valokeilaan jälleen helmikuussa, kun Kansallista Kalakeittopäivää vietetään tiistaina 12.2.2019. Pro Kala ry:n järjestämä Kalakeittopäivä iloittelee tänä vuonna kalakeiton monipuolisuudella, ja teemaksi on nostettu Kalakeittoa kaikista keittiöistä. Päivän kunniaksi myös Suomen Gastronomien Seura valitsee Suomen parasta kalakeittoa tarjoavan ravintolan.

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 – syväasukellus myös 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, lainata vinkkejä muiden maiden keittiöistä tai kehitellä oma suosikkikalasoppa”, 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.

”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”, hehkuttaa 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 (Suora linkki: <https://www.lyyti.fi/questions/6022840477>)

Kokkaa ja postaa Kalakeittopäivänä!

Pro Kala ry kutsuu kaikki mukaan viettämään Kalakeittopäivää. Päivän iloksi julkaistaan lyhyt animaatio sekä eri toimijoiden käyttöön tarkoitettuja valmiita reseptejä, teksti-, kuva- ja markkinointimateriaaleja. Tulossa on myös erilaisia tempauksia kumppaneiden kanssa. Suomalaisia kannustetaan nauttimaan kalakeittoa ja osallistumaan päivään somessa *kokkaa ja postaa* -idealla. Käytössä sosiaalisessa mediassa #kalakeittopäivä.

Vapaaseen käyttöön tarkoitetut kampanjamateriaalit tulevat saataville osoitteeseen www.prokala.fi.
Materiaalipaketti täydentyy Kalakeittopäivän lähestyessä.

Lisätietoja:

Katriina Partanen, toiminnanjohtaja, Pro Kala ry
0400 827 277, katriina.partanen@prokala.fi
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 lohien, 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 lapsittomuudesta 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 simpusta, 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!

