Studerandesamarbetet resulterade i en smakresa till skärgården: närproducerad mat från skärgården i fokus på Matka 2018-mässan

Matka 2018-mässan: En smakresa till skärgården genom studerandesamarbete

Finnish Archipelago, koordinerad av Visit Turku, bjöd matvännerna på smakprov från skärgården och så klart var Åboland väl representerat med sina läckerheter. Under tidigare år har ambassadörerna med säte i Helsingfors blivit bjudna på lunch av cocktailtyp i en separat lounge. I år ville man bjuda ambassadörerna på en lokal smakresa, och Finnish Archipelago fick den ärade uppgiften att servera en utsökt lunch med närproducerad mat till de högt uppsatta gästerna i sin egen monter. Pargasföretagaren Tom Hildén från Matglad planerade och lagade de cocktailbitar som serverades på lunchen. På menyn fanns bland annat rökt lax, vilt, gäddrom och rabarbershots till dessert. Första morgonen på Matka 2018-mässan ordnade Finnish Archipelago under ledning av Raumo också en VIP-frukost med råvaror från hela skärgårdsregionen.

Utöver ambassadörslunchen och VIP-frukosten gav Finnish Archipelago också mässbesökare chans att smaka på ett tvärsnitt av närproducerade smaker från skärgården. Smakprovstallriken inklusive recepten planerades och lagades av studerande från Turun Ammatti-instituutti med handledning från läraren Jyri Kytö.<0}– Studerandena från Turun Ammatti-instituutti var verkligen proffsiga när de planerade och lagade smakprovstallriken, berättar Pargas stads turismombud Martti Nilsson.

Tallriken Taste of the Archipelago innehöll

* Raumorökeriet Kivikylän Kotipalvaamos övermogna ugnsstekta sidfläsk av gris med senapsmajonnäs
* Wattkastbeefs köttbullar med tomatsylt av tomater från Isakssons i Korpo, sötad med honung från Tammirauma i Nådendal
* Pikisgården Alastalon tilas rökta stek av ekologiskt uppfött lamm med svartvinbärs-saskatoonsås från Tackork bär & grönsaker i Nagu
* Skärgårdsbröd från nådendalsrestaurangen Ravintola Pohjankulma med dillmajonnäs
* Grädd- och goudaost från åländska Ålandsmejeriet med saskatoonsylt från Tackork
* Boveteknäckebröd från nådendalsbageriet Livonsaaren leipomo.

För råvaruanskaffningen i Pargas stads område ansvarade Margot Wikström som också är projektledare för projektet Mera närmat i Egentliga Finland.

– Tanken var att vi även skulle sälja samma råvaror i butiken i vår monter, den har år för år blivit allt mer populär bland mässbesökare. Satu Hirvenoja från Visit Turku hann lova mig redan att Kauppa Butik kommer att finnas i vår monter också nästa år, berättar en nöjd Wikström.

Ett dragplåster i Finnish Archipelago-monter har redan i flera års tid varit Kauppa Butik där mässbesökare kan köpa närproducerad mat från skärgården med sig hem. Utbudet var verkligen stort i år, något som speglar regionens mångsidiga mattradition. Det milda klimatet gör att många arter klarar sig bättre i skärgården än i andra delar av landet. Antalet soldagar är större i skärgården än i landet i övrigt och det ger bär och frukter en speciell saftig smak.

– Det var glädjande att se att även många utställare handlade i butiken i vår monter. Det är väl ett tecken på att vi borde satsa ännu mer på matturismen i skärgården? Intresse finns det nämligen år efter år! konstaterar Wikström.

Martti Nilsson håller med Wikström om matturismen.

– Vi är bra på närproducerad mat och det är en spets som kan skilja oss från massan inom turismen. Samtidigt skulle vi behöva ännu fler företagare med inriktning på närproducerad mat i skärgården och fler av dem som är beredda att marknadsföra dessa fantastiska upplevelser till turister.

Artikeln togs fram som ett led i projektet “Mera närmat i Egentliga Finland” som finansieras av NTM-centralen och kommunerna i Egentliga Finland.