

## **Viking Line satsar på lokala läckerheter!**

En specialmeny, som baserar sig på närproducerade råvaror erbjuds i Food Garden i april. Östersjömenyn är en del av de engagemang ("Commitments") Viking Line åtagit sig i samarbetet med Baltic Sea Action Group (BSAG). Råvarorna härstammar från producenter som verkar kring Östersjön och som valt att i sin verksamhet ta hänsyn till miljön. Till menyn rekommenderas ekologiska viner från Sydfrankrike.

### **Förrätter med snöskinka, snödrottningens camembert och ramslök**

Menyn har förrätter med namn som låter som om de skulle härstamma från barnsagor. Snödrottningens camembert kommer från Gullspira gård i Uppland. På Gullspira gård får getterna gå fritt i stora naturbetesmarker och produktionen är ekocertifierad. Det lilla mejeriet har tagit fram flera olika ostar och mese. Snöskinkan från Pojo är finsk lufttorkad grisnacke som skärs i tunna skivor och lär smälta i munnen. Lökväxten ramslök växer på Gotland, men även på Kökar i den åländska skärgården. Den har en stark smak som påminner om vitlök, men till skillnad från vitlöken är det dock de gröna bladen som används. I folkmun går den ofta under benämningen "skogsvitlök".

### **Varmrätter med blåhallon och persiljerot**

På varmrättssidan hittar vi gös och insjökräftor i kombination med nässlor. Gotländskt lamm är en klassiker, men tillbehören salmbär är säkert obekanta för många. På Gotland kallas Blåhallon (*Rubus caesius*) för salmbär och är en halvbuske besläktad med björnbär. Bären påminner om hallon men är mattblå till färgen. Persiljerot är en underskattad rotfrukt som liknar palsternackan men är inte lika söt till smaken. Finns att köpa i väl sorterade mataffärer.

### **Efterrätter med ädelost med kvitten samt fläderblomsbavaroise**

På efterrättssidan hittar vi gotländsk Stafva Blå ädelost från Stafva gård. Osten är en dessertost som man lagrat i ca tre månader. Stafva Blå är en av de första ostarna som mejeriet började med för fyra år sedan och den säljer bäst idag. Stafva Gård har också som specialitet vild och odlad tryffel som de använder till ost, smör och dressing. Fläderblomsbavaroise är en typ av fromage som smaksatts med flädersaft. Här serveras den med bl.a. vit chokladfudge. Rabarberpajen är en klassiker som i vår meny serveras med kardemummaglass.

**Ekologiska franska viner till maten**

Vinerna som rekommenderas till ovan nämna rätter härstammar från Gérard Bertrands gård i södra Frankrike. Bertrand har som målsättning att lyfta fram kvalitetsviner från området Languedoc-Rousillion och hans egen produktion grundar sig på ekologiska och biodynamiska värden. För varje såld flaska skänker producenten och Viking Line 1 euro till BSAG.

**Tilläggsinformation:**

Christa Blomqvist, Informatör, Viking Line Abp, tel: 09-1235242

Johanna Boijer-Svahnström, Informationschef, Viking Line Abp. tel: 018-27748

Bodil Ståhl, Restaurangchef, Viking Line abp, tel: 09-1235251

Matbilder hittas i Viking Lines bildbank. Kontakta oss om ni önskar använda dessa.