

KALAHULLUNA ON HYVÄ OLLA

Kun aloitin vuonna 1966 orkesterini kanssa toisenlaisen musiikkitarjonnan suomalaisille, halusimme olla ihan oikeasti toisenlaisia. Painatimme esiintymisasut, joissa luki "Hullu Oskarin hullut". Keikka-autoomme maalasimme tunnuskuvamme, joka on säilynyt käytössä jo yli puolivuosisadan ajan: "Hulluna on hyvä olla". Siitä sitten kehkeytyi 7-seinähullua veljestä.

Kyllähän joku hieman arvosteli sitä mauttomaksi, mutta se oli itsehuumoria. Se parhaiten nauraa, joka itselleen nauraa. Arkikielessämme on lukuisa määrä sanaryppäitä, joissa on hullusana. Monenmoisessa merkityksessä. On autohullua ja vaatehullua jne. Itse olen mallikkaasti jatkanut elämän nautintoja hulluuksien kanssa. Sauna-hulluus tuli jo lapsena ja lukihäiriöisenä sekoitin seinähulluuden ja sienihulluuden. Mutta yksi on ylitse muiden. Se on kalahulluus. Ja tauti sen kun vain jalostuu. Hulluuden puuskia puran kirjoittamalla niitä muistiin. Luettavaksenne. Tässä niitä on taas kirjallinen.

Lähettyessäni tämän kirjan aineistoa kirjapainoon 12.11.2020 saimme ilouutisen. Yli 30 vuoden missiomme ja sinnikkään työmme ansiosta yksi elämäntöistäni, Herrankukkaro palkittiin Euroopan suurimman kestävän kehityksen kilpailussa kärkituotteeksi. Perusteluna oli mm. Itämeren luonnonkalan käyttö ruokatarjonnassa. Hieman aiemmin saimme merkittävän ruokamatkailuteko, Hungry for Finland -palkinnon villikalan käytöstämme. Myös Maa- ja Metsätalousministeriö sekä Visit Finland palkitsivat meidät 2018 Luonto matkailussa -kilpailun ykköseksi. Tarjoamastamme lihasta kalan suhde muuhun lihaan on 9:1. Kala on lähes kokonaan villikalaa. Oman kalastuksemme lisäksi käytämme lähivesien perinnekalastajia. Erityisen ylpeitä olemme käyttämistämme erikoiskaloista. Lahnasta, suutarista, norssista jne., jotka oikein valmistettuna ovat erinomaisia. Olemme vahvasti mukana Pidä Saaristo Siistinä – yhdistyksen toiminnassa sekä Ainutlaatuinen Saaristomeri -hankkeessa.

Näin me villikalan käytöllä puhdistamme myös rakasta Saaristomertamme ja myös Itämeren.

Aikanaan kun höyrylaiva Ukkopekalla vierailimme Saaristomeren kansallispuistossa Gullkrunan kylässä, nautimme siellä savukampelalounaan. Yksi matkustajistamme, fini kaupunkilaisrouva kysyi Gullkronan "kuninkaalta" Eriksonilta, että mistähän nämä kalat ovat kotoisin? "Ei me oikee tiedä. Saatta olla, et ne o syntyny Tallinnas, Pietaris tai Tukholmas. Mist liene tän uinu. Mut tost meitä rannast mää ite ne verkol oti ylös ja sit heti savusti. Hyvä ruokahalu vaa froua!"

Pitkää ikää ja terveyttä Sinulle ja läheisillesi

Pentti-Oskari Kangas
Onnellinen kalahullu mies

Tilaa itsellesi ilmaiseksi joka perjantai sähköpostiisi hyvää oloa aikaansaava kalaresepti. www.perjantairesepti.fi

SISÄLLYS

Kalahulluna on hyvä olla	3
Marinoidut ahvenfileet	7
Viininmarjalehdykkäkala	9
Ruskistetut affenet	11
Raparperikala	13
Villikalapulla	15
Siiderisiika	17
Hunajakala	19
Keskiaikainen rosvokala	21
Toisin paistetut silakat	23
Toisenlainen sitruunakala	25
Savukalamakaronilaatikko	27
Savustetut ahvenfileet	29
Savustettu iso kalafilee	31
Hauki on kala	33
Uunikampelafileet	35
Savustetut Oskarin silakkarullat	37
Paistettu turska	39
Yksinkertaisesti hyvää	41
Keitetyt paistinsilakat	43
Silakkajuustopaistos	45
Villikalanyytti	47
Aurajuustosilakat	49

Savukalamunakas	51
Unilahna	53
Rymättyläinen aito sillikiusaus	55
Savukalatahna	57
Kalastroganoff	59
Kalakeitto	61
Sri Lankan silakat	63
Affenfileitä sipulikermassa	65
Keitetty hauki	67
Kirpeät silakat	69
Savusilakkasalaatti	71
Suutarinlohi	73
Toisenlainen uunihauki	75
Madekeitto	77
Kala Cordon Bleu	79
Madeherkku	81
Graavi sitruunakuha	83
Kalalaatikko	85
Kala-juusto-sienipaistos	87
Helppo kalan kastike	89
Kievin kala	91
Suutarinpaistisilakoita	93
Lohivuoka	95



Lotus Hill ry



Hope from Finland
to Sri Lanka's children

