

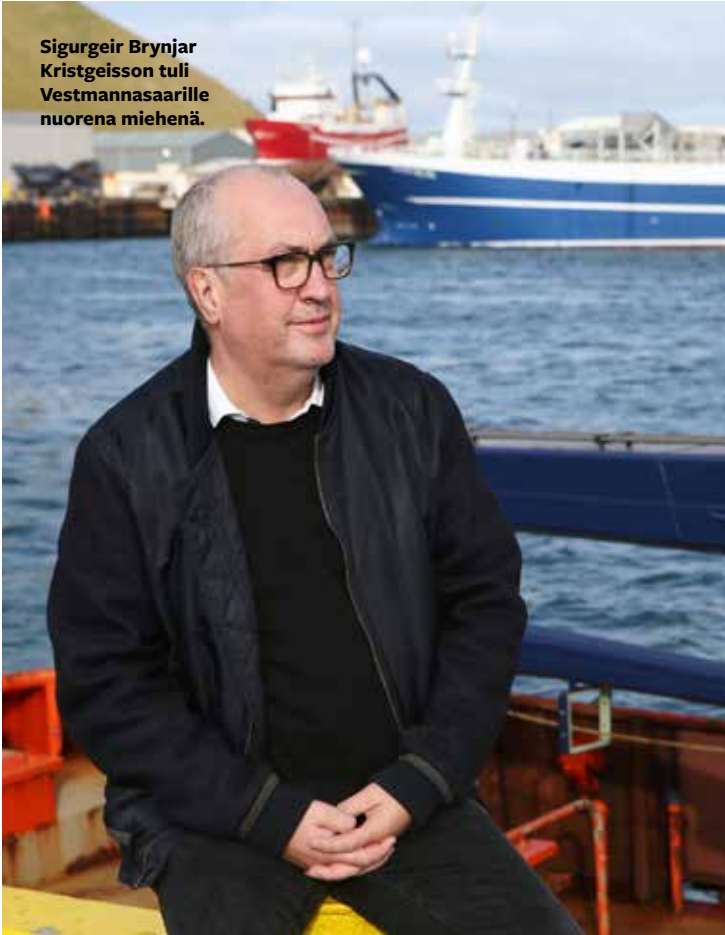
# Aarresaari

Islannin etelärannikolla sijaitseva Vestmannan saariryhmä on opintomatkan arvoinen kohde kalaruoista kiinnostuneille. Tuulisten saarten alueella meri tarjoaa Islannin parhaat kala-aarteet ja samalla elinkeinon saarten asukkaille. Syväälle keittiöihin uinut kalakulttuuri maistuu Vestmannasaarten kovatasoisissa ravintoloissa. Niissä tarjotaan päivän saalista kissakalasta molvaan.

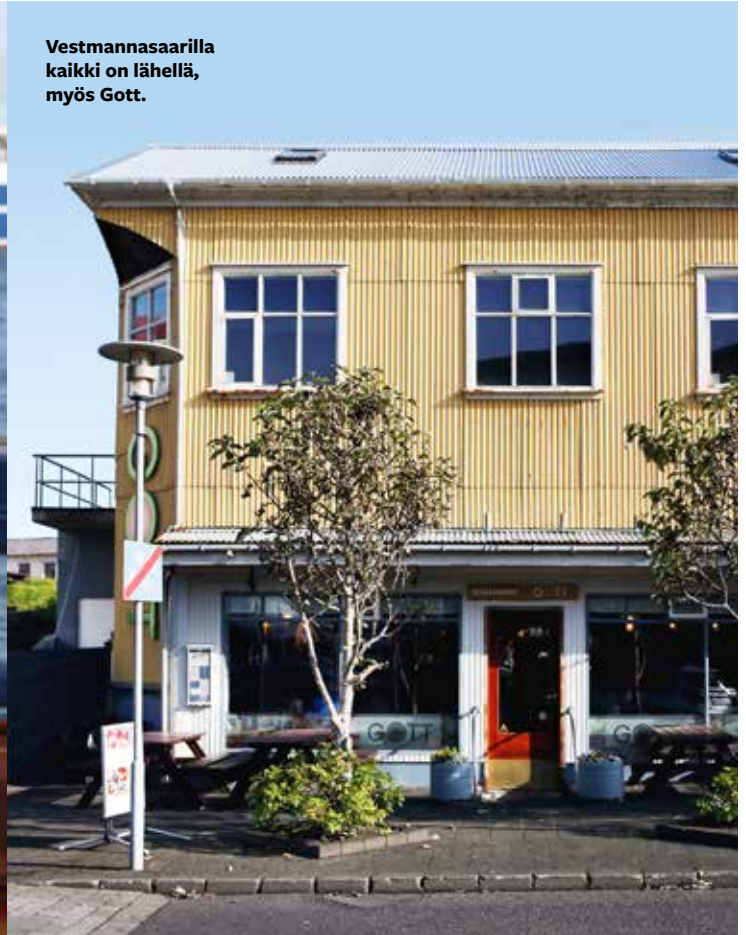




Sigurgeir Brynjar Kristgeisson tuli Vestmannasaarille nuorena miehenä.



Vestmannasaarilla kaikki on lähellä, myös Gott.



Näsin osaamista. Turskakroketteja kapisremouladilla, perunapedillä ja parmesaanilla.



# E

telä-Islandissa sijaitsevilla Vestmannasaarilla on asukaslukuunsa nähden huomattava määrä tasokkaita kalaravintoloita. Asukkaita saarilla on vain 4 300, mutta ravintolat Einsin Kaldi, Gott, Slippurinn ja Næs houkuttelevat asiakkaita ympäri maailmaa.

Etenkin kesäkaudella Vestmannasaarille matkataan varta vasten maistamaan eteläisilantilaisten vesien antimia paikallisten keittiömestareiden valmistamana. Syksyisin mereneläviä juhlistetaan Matey Seafood -festivaaleilla.

Kalastus on paikallisille tärkeä elinkeino. Vestmannasaarissa satamassa operoi useita kalanjalostajia, kuten saaren suurin yritys, Ísfélag sekä paikallisten kalastajien vuonna 1946 perustama VSV Iceland.

350 saarelaista työllistävä VSV kalastaa pääasiassa turskaa, makrillia, seitiä, silliä, puna-ahventa ja villakuoretta. Myös kalojen mäti on tärkeä tuote VSV:lle. Vuodessa yritys kalastaa 150 miljoonaa kiloa kalaa ja tekee yhteistyötä myös paikallisten ravintoloiden kanssa.

”Yhtiö kalastaa omilla aluksilla, täällä on erittäin rikkaat kalavedet”, kertoo VSV:n toimitusjohtaja **Sigurgeir Brynjar Kristgeirsson**.

Tytäryhtiö VSV Finland tuo Suomeen pohjoismaisia mereneläviä.

”Suomessa tarjoamme muun muassa uudella tekniikalla pakastettua ekologista turskaamme, joka täyttää kokatessa vaativatkin kriteerit ja vähentää kalan ruokahävikkiä. Myös seiti on kiinnostava markkinoinnille, koska uusi tekniikka mahdollistaa siitä uudenlaiset tuotteet.”





## KEITTIÖMESTARI EINAR BJÖRN ÁRNASON

**Suosikkikala** Turska, koska se on niin monipuolinen keittiössä.

**Paras tapa valmistaa kalaa** Tärkeintä ovat hyvät raaka-aineet. Turuskassa oleellista on sen oman maun säilyttäminen.

**Motto** Tee juuri siltä kuin hyvältä tuntuu.

**Seuraavaksi aion kokeilla**

Toivon saavani keittiöni pian altaassa kasvatettua turskaa.



Surf & turfia  
Einsi Kaldissa.  
Porocarpaccio  
tarjotaan  
rapean äyriäs-  
wrapin kanssa.



**Vuosikymmenen toiminut ravintola Einsi Kaldi tunnetaan erityisesti kalasta ja äyriäisistä. Niistä vastaa keittiömestari Einar Björn Árnason.**

# Einsi Kaldi

Vestmannasaarten kalat pääsevät oikeuksiinsa ravintola Einsi Kaldissa. Kokki Einar Björn Árnason haluaa nostaa islantilaisen merenelävien mainetta maailmalla.

Vuonna 2011 perustettu kalaravintola Einsi Kaldi sijaitsee hotelli Vestmannaeyjarin kivijalassa. Ravintola syntyi, kun VSV:n toimitusjohtaja **Sigurgeir Brynjar Kristgeirsson** etsi yhteistyökumppania, joka pystyisi nostamaan paikallisen kalan ravintolan keskiöön ja puheenaiheeksi. Kokki **Einar Björn Árnason** tarttui haasteeseen.

Árnason aloitti keittiöuransa 18-vuotiaana paikallisessa leipomossa. Homma kolahti ja Árnason päätti opiskella Reykjavíkissa kokiksi. Oman catering-yrityksen hän perusti kotisaarelleen vuonna 2007. Se toimii edelleen.

”Catering tuo uusia tilaisuuksia vastaan, joten niihin kannattaa tarttua. Eikä tule vapaa-ajan ongelmia”, työnarkomaaniksi tunnustautuva Árnason sanoo.

Vestmannasaarilla turistien suosima kesäkausi on hektinen, ja muina aikoina omistaudutaan paikallisten palvelemiseen huomattavasti rauhallisempaan tahtiin.

”Täällä saa ympäri vuoden loistavaa kalaa. Oma sydämeni sykkii kalalle. Yhdistän monissa annoksissa merenantimia lihaan surf & turf -hengessä. Senkin voi tehdä fiksusti. Uusi menu testataan aina moneen kertaan, jotta voimme olla sataprosenttisen varmoja sen toimivuudesta”, Árnason sanoo.

Hänen mukaansa tuorein ei aina ole paras

vaihtoehto. Laadun esillesaamiseksi jotkut merenelävät pidetään pari päivää kylmässä ennen käsittelyä ruoaksi.

”Kalat edellyttävät niiden ominaisuuksien tuntemista, jotta niistä saa kaiken irti.”

Árnason tekee paikallisen kalateollisuuden kanssa tiivistä yhteistyötä uusien tuotteiden kehittämiseksi. Árnasonista on kehkeytnyt maailmalla islantilaisen kalan lähettiläs, ja hänet tapaa usein Islannin suurlähetystöissä.

”Helsinki on tullut niissä merkeissä tutuksi useammallakin työkeikalla. Esittelen yleensä Vestmannasaarten kalatuotteita. Olen saarelaisille jonkin sortin ’oma poika’. Se on oikein mukavaa.”

Illallinen Einsi Kaldissa kertoo, että paikalliseen kalaan voi luottaa. Portugalilaisittain kokattu bacalhau on yksi talon bravuureista. Bacalhauissa suolattu ja kuivattu turska liotetaan takaisin meheväksi ja tarjotaan surf & turf -annoksena murskattujen pikkupottujen, chorizon, kirsikkatomaattien ja paksoin kanssa. Alussa tuntuu, että annoksen makumaailma on mahdoton, mutta Árnasonin tiimi tietää, mitä tekee. Suussa kaikki sulautuu herkullisesti yhteen.

*Einsi Kaldi, Vestmannabraut 28  
(Hotel Vestmannaeyjar), einsikaldi.is*



**Metka taide on osa Gottin viehätystä.**

**Gottin rento ja persoonallinen sisustus on toisen omistajan, Berglind Sigmarsdóttirin käsialaa.**



# Gott

Saarelaisten suosikkiravintola on Gott. Paikallisen pariskunnan pitämässä ravintolassa kokataan kaikki alusta loppuun itse. Sen myös maistaa.

Vestmannasaarelaisilla on oma suosikkiravintolansa, Gott. Sitä vetää pariskunta **Sigurður Gislason** ja **Berglind Sigmarsdóttir**. Työnjako on selvä: Gislason vastaa ruoista, Sigmarsdóttir ravintolan persoonallisesta salista ja perheyhtiön taloudesta. Gott on kekseliäästi sisustettu. Seinäpenkkien päällysteet kertovat islantilaisesta ristipisto-osaamisesta. Seinillä on islantilaisten nykytaiteilijoiden töitä.

Gott ei olisi uinut saarelaisten sydämiin ilman hyvää ruokaa. Siitä vastaa Islannin kokkimaajoukkueessa vaikuttanut Gislason. Hänellä on lisäksi kansainvälisiä työmeriittejä Ranskan Lyonista, USA:n Oregonista ja Bahamalta. Gislason on osakkaana myös Gott Reykjavíkissa, jota hän oli perustamassa ja käynnistämässä.

”Aloitimme Gottin fine dining -ravintolana, mutta nykytyyli on maanläheistä ja terveellistä bistroa, jossa paikallisella kalalla on iso rooli. Kaikki keittiössä tehdään itse jäätelöä myöten”, Gislason kertoo.

Hän muistuttaa, että työtä tehdään asiakkaille, ei itselleen. Avainasemassa ovat erinomaiset raaka-aineet. Gottiin hankitaan kalat ja äyriäiset suoraan kalastajilta, lampaat lam-

paankasvattajilta, yrtit puutarhoista. Vestmannasaarilta ei montaa asiaa puutu.

”Tosin aamulla emme vielä tiedä, mitä päivän mittaamme saamme. Se tekee hommasta mielenkiintoista. Varsinkin talviaikaan tuoreiden raaka-aineiden saanti on tällä saarella todellisen haaste”, Gislason kertoo.

Gislasonin ja Sigmarsdóttirin aivoitukset selviävät hyvin kolmessa kaksikon tekemässä keittokirjassa – jos islannin kieli on hallussa. Ne ovat olleet Islannissa myyntimenestyksiä. Tuorein kirjoista ilmestyi vuonna 2016.

Gott on auki maanantaista lauantaihin lounaasta iltaan. Kaikki listalla on tehty talon tyyliin. Listan iltasuosikki on sesongeissa elävä kolmen ruokalajin menu.

Haastatteluhetkellä ateria alkaa välimerellisellä lammascarpaciolla rucolan, hevuskantanjoiden ja juuston kera. Pääruokana lautaselle nousee grillattua broccolia ja maissia, kukkakaalia, perunamuusia, tomaattikastiketta sekä hattaramaisen kuohkeaa ja pinnalta ruskistettua kissakalaa. Loppumakeana on skyristä tehtyä kakkua ja minttu-jäätelöä – kaikki talon tapaan, totta kai.

*Gott, Bárustígur 11  
gott.is*



## KEITTIÖMESTARI SIGURÐUR GISLASON

**Suosikkikalaa** Täplämerikissakala. Se on rasvainen ja aromi on upea.  
**Paras tapa valmistaa kalaa** Tuoreelle kalalle ei tarvitse ihmeitä tehdä. Hyvä tulee, kun tekee rapean kuorutuksen ja tarjoaa sienien ja perunamuusin kera.  
**Motto** Käytä aina tuoreita raaka-aineita ja anna niiden makujen loistaa – äläkä ylikypsennä kalaa.  
**Suuraavaksi aion kokeilla?** Teen kokeiluja suomalaisella ja kuivatulla merilevällä kalan kaverina.



**Gottin kalaburgerissa on talon tapaan paneroitua turskaa.**





## KEITTIÖMESTARI GISLI MATT

**Suosikkikala** Turska on monipuolinen kala, josta voi kokata kiinnostavia ruokia.

**Paras tapa valmistaa kalaa** Keksin ruokia turskan vähemmän hyödynnetyistä osista, kuten päästä, nahasta ja uimarakosta. Tekniikoista tutkin kuivaamista, fermentointia ja japanilaista hiiligrillausta.

**Motto** Tutki ja inspiroidu ympäristöstäsi ja ole avoin kaikelle.

**Seuraavaksi aion kokeilla** Jatkan tiimini kanssa uusien ja hämmästyttävien kokemusten tarjoamista asiakkaille.



Gisli Mattin löytää usein kokkaamasta Næsin pienessä avokeittiössä.



**Molvaa, sahrami-kastiketta, nieriänmätää ja amaranttia.**

**Slippurinn on hiljalleen noussut kansainväliseen kuuluisuuteen.**



## Næs

Gisli Matt ja hänen kesäravintolansa Slippurinn nauttivat kansainvälistä kulttimainetta. Astetta simppelempään Næsin keittiömestari perusti vuonna 2021 paikallisille herkkusuille.

Kokki **Gisli Mattin** Slippurinn on kansainvälisesti suitsutettu ravintola Vestmannaeyarin sataman laidalla entisessä laivankorjausrakennuksessa. Vuonna 2012 perustettu Slippurinn on auki vain kesäkuukausina.

Slippurinn tarjoaa Mattin näkemyksiä siitä, miltä Vestmannasaarten pitää maistua. Lautaselle hän marssittaa paikallista kalaa, lihaa lampaista lintuihin sekä kasviksia ja yrttejä tavalla, jota tullaan varta vasten saarelle maistamaan.

Muutama vuosi sitten hän avasi päivittäin lounaasta iltaan palvelevan pikkubistro Næsin aivan Slippurinnia vastapäätä. Suurimman osan vuotta auki olevassa Næsisä kokataan astetta simppelempään ja ripauksella kansainvälisyyttä, varsinkin Italiaa.

”Næs on Slippurinnin sisäravintola. Se on lahjani paikallisille, jotka haluavat syödä sellaista, jota ei kotona saa tai tule tehtyä. Pystyn Næsisä irrottelemaan rennosti.”

Næsisä kokataan intiimisti avokeittiössä, joka on osa ravintolasalia. Baaritiskillä on pieniä yrttilaatikoita, joista keittiötiimi riipii makuja annoksiin. Næsisä myydään ulos myös take away -ruokia, joita paikalliset hakevat iltojen iloksi.

Næsin listalla kalaa on tarjolla monipuolisesti. Kala hankitaan suoraan kalastajalta tai paikall-

lislta kalatorilta: turskaa tuoreena tai suolassa, muita kaloja sesongin mukaan sillistä kampelaan ja eri mätejä.

Matt on kasvanut kalastajaperheessä, joten hän käsittelee tottuneesti erilaisia kaloja.

”Pidän siitä, että saamme sekalaisia laatikoita päivän saalista ja monen kokoisena. Emme aina tiedä etukäteen, mitä milloinkin saamme. Kalan kanssa saa raaputtaa älynystyröitä.”

Ravintolassa alkuun tarjoillaan rapsakoita turskakroketteja kapisremouladilla, sitten pieni kalagratiini, jossa fetakuorutuksen alta löytyy turskaa yhdistettynä makeaan inkiväärihiiloon. Suolaisen ja makean yhdistelmä antaa kalapannulle kiinnostavan olemuksen.

Pääruokana tarjoillaan ”päivän kalaa”, joka on tällä kertaa Mattin suosikkia, molvaa. Se kokataan uunissa, grillataan pinnalta rapeaksi ja tarjotaan reilusti sahramisessa voikastikkeessa ja murskaperunoilla. Annosta koristaa nieriänmätä. Päälle on ripoteltu pieniä ja tummanpunaisia amarantti-kasveja.

”Kulinaariset kikkailuni toteutan Slippurinnissa, Næsisä kokkaan kotoisammin”, Matt kertoo.

Næs, Strandvegur 79  
naesrestaurant.is