

PRESSRELEASE 2010-03-11

Finalen i Barnens Egen Matskola om "Sveriges godaste hemlagade fiskpinne" avgjord på Operakällaren: *Nygårdsskolan från Billdal vann med Västerbottenpinnar.*

Mellanstadieskolor från Göteborg, Vallentuna och Nyköping tävlade idag i Operakällarens kök om vem som lagar Sveriges godaste hemlagade fiskpinne. Med stöd av köksmästare Stefano Catenacci kämpade de tre lagen från Kungshagens Skola i Nyköping, Nygårdsskolan i Billdal och Lovisedalskolan i Vallentuna med att laga de bästa fiskpinnarna efter egenkomponerade recept.

Konferencier Dogge Doggelito peppade barnen och berättade fiskehistorier.

Juryen bestående av Christina Möller, Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus, Karin Fagerståhl, Svensk Fisk, fiskhandlare Peter Källström, förra årets vinnare Emma Andersson och Mathias Byskog från Vellinge samt Stefano Catenacci från Operakällaren korade Nygårdsskolan med motiveringen:

"En elegant och god fiskpinne med en nyskapande panering som gör fisken extra saftig. Fiskpinnen håller kvalitet att passa på vilken krog som helst. En pinne i tiden."

Jordbruksminister Eskil Erlandsson överräckte pokalen i form av en förgylld stekpanna till vinnarlaget från Billdal.

– Jag tror att en sådan här tävling ökar barnens intresse och kunskap för maten. Det är bra att barn lär sig laga mat redan i tidig ålder. Nyfikenheten på nya råvaror och smaker har man med sig hela livet och i förlängningen hoppas jag att det kommer att leda till ett ökat intresse för mat i hela samhället, sa jordbruksministern.

Lovisedalsskolan från Vallentuna och Kungshagens skola från Nyköping kom på delad andra plats.

Erik Baehre fick diplom och som Bästa kompis i köket av Stefano Catenacci och Kungshagens skola fick av juryn speciellt beröm för sina goda fiskkunskaper. Fredrik Eriksson bjöd ut vinnarna att laga sina fiskpinnar till gästerna på Långbro Vårdshus.

Läs mer på www.barnensmatskola.se. Hämta bilder och pressmaterial på www.newsdesk.se/pressroom/matskola. Fotograf Ulf Huett
Kontakt: Anna Lind Lewin 070-656 31 31, Frida Hvenmark 0705-113407

Sedan 2004 har barn i hela Sverige kunnat lära sig om mat genom Barnens Egen matskola. Barnen har tävlat i bästa potatismos, godaste köttbullar, pannkaka, kycklinggryta och nu fiskpinnar. Barnens Egen Matskola vill väcka matlust och intresse för matlagning och svenska råvaror. Tävlingen startades av Anna Lind Lewin och Ami Hovstadius och drivs 2010 tillsammans med Frida Hvenmark. Årets samarbetspartners är Svensk Fisk, Operakällaren, Årstiderna, Recept.nu, Segers och Roswi/Chefn.

Västerbottenpinnar

Av Nygårdsskolan , 5A, Billdal

Tävlande: Maja Lindh, Elin Berndtsson, Anna Källman

Lärare: Margareta Svedung

400 g lax

3 krm salt

1 ägg

1 1/2 dl vetemjöl

2 dl riven västerbottenost

1 1/2 dl krossade cornflakes

Smör och rapsolja till stekningen

Gör så här: Riv osten på ett rivjärn. Krossa cornflakes. Blanda i en skål.

Vispa ägget i en skål så allt blir gult.

Häll mjölet på en tallrik.

Skölj, torka av och dela laxen i pinnar eller någon annan form. Salta på båda sidorna.

Vänd laxen först i mjöl, sedan ägg och sist i ost- och cornflakesblandningen.

Lägg fiskpinnarna på en torr skärbräda och låt dem torka några minuter.

Stek västerbottenpinnarna i smör och olja cirka 2 minuter på varje sida.

Servera med yoghurtsås smaksatt med dill och kryddor, massor av grönsaker och ugnsbakad potatis.