

<h3>Vapaa-ajankalastajien särkireseptit</h3>

Lue selaimessa

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/a/s/43911760-57802b2b459bc94c56a29e6ecbc3d226/662566

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö Logo]

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775741-393396-43911760

Ruokaterveiset

18.6.2020

Etusivu

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775741-393396-43911760
Järjestö

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775737-434017-43911760

Lehti 4775739-563166-43911760

Fisuun

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775742-371518-43911760

Liity jäseneksi

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775732-600152-43911760

Kesäherkkuja särjestä

Vuosikymmenten jälkeen särki on vihdoin ilahduttavasti saamassa takaisin arvostustaan, joka sillä oli jo ennen sotiamme. Särjen käytön haasteet ruokakalana ovat sitkeästi yhdistyneet sen ruotoisuuteen, myös mutaisesta mausta lajia on syytetty. Opettelemalla lajille sopivat valmistustavat ja hyödyntämällä särkeä erityisesti viileiden vesien aikoina, nämäkin ongelmat

selätetään. Särjen syönti on ekoteko vailla vertaa, jonka merkityksen jokainen vastuullinen vapaa-ajankalastaja opettaa jälkikasvulleen. Syömällä särkeä poistamme ravinteita vesistöistämme sekä annamme arvon todelliselle lähiruoalle. Näiden kalalajihaasteemme särkireseptien myötä toivotamme kaikille oikein hyvää ja vastuullista juhannusta!

Lue lisää särjestä

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775733-478981-43911760

Tutustu kalalajihaasteeseemme ja juhlavuoteemme

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775735-108396-43911760

Käristetyt cajunsärjet

Tässä vastuullista iltanaposteltavaa leirinuotiolle tai kesämökille illanistujaisiin. Syömällä särkeä parannat vesistöjemme tilaa poistamalla kaloihin sitoutuneita ravinteita. Vanha sanonta “syö särkeä, se kasvattaa järkeä” on nykyään ehkä ajankohtaisempi kuin koskaan. Tee cajunsärkien ennakkovalmistelut edellisenä päivänä, niin marinadin maut ehtivät imeytyä hyvin.

1 kg päättömäksi perattuja suomustettuja pikkusärkiä
marinadia
3 isoa valkosipulin kynttä viipaleina

Marinadi (mausteet kuivattuja):

1 dl rypsiöljyä
1 ½ tl suolaa
1 ½ rkl sokeria
3 tl oreganoa
2 tl paprikajauhetta
1 tl rosmariinia
1 tl timjamia
1 tl basilikaa
1 tl rouhittua mustapippuria
1 tl chilimaustetta
½ tl cayennepippuria

Sekoita marinadin ainekset tasaiseksi kastikkeeksi. Ei haittaa, jos jokin yrtti puuttuu. Marinadi on silti hyvää.

Laita särjet ja valkosipuliviipaleet vahvaan kaksinkertaiseen muovipussiin (marinadikastike on hyvin tahraavaa). Kaada marinadi päälle, ja ravistele kaloja niin että ne peittyvät siihen kokonaan. Anna marinoitua viileässä yön yli.

Lado särjet halsteriin ja kypsennä rapeiksi ja kauniin ruskeiksi nuotiolla tai grillissä. Ei haittaa, vaikka särjet kärehtäisivät hieman ”tummanpuhuviksi”.

Valkosipuliset etanasärjet

Näin tuomme etanapannut 2020-luvulle. Herkullinen alkuruoka tai iltanaposteltava, joka johtaa keskustelun vastuullisuusteemoihin, ympäristön hyvinvointiin ja totta kai hyviin makuihin. Johtaako tämä jopa etanapannujen nimen muuttamiseen (ainakin kalastuspiireissä) särkipannuiksi?

nahattomia särkifileitä
suolaa
valkosipulin kynsiä
voita
sinihomejuustoa (esim. Valio AURA)

Ripottele särkifileille makusi mukaan hienoa suolaa.
Rullaa fileet pyrstöstä alkaen. Aseta särkirulla pystyasentoon etanalautasen syvennykseen (1 rulla/ syvennys).
Purista runsaasti valkosipulia jokaisen rullan päälle.
Lisää kunkin rullan päälle reilu nokare voita sekä päällimmäiseksi pieni pala sinihomejuustoa.
Kypsennä uunissa 225 asteessa 10-15 minuuttia, kunnes juusto saa väriä.
Tarjoa alkupalana tuoreen vaalean leivän kera maittavan kala-aterian alkuun tai pikkunaposteltavana.

Särjen fileointi

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775730-174978-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775730-174978-43911760/target=_blank)

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö logo]

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775741-393396-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775741-393396-43911760/target=_blank)

Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö ry

Vanha talvitie 2-6 A 11,
00580 Helsinki,
puh. 050 597 4933

kotisivut: www.vapaa-ajankalastaja.fi

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775741-393396-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775741-393396-43911760/target=_blank)

[image: Instagram]

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775734-35731-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775734-35731-43911760/target=_blank)

[image: Facebook]

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775736-629484-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775736-629484-43911760/target=_blank)

[image: Youtube]

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775738-372345-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775738-372345-43911760/target=_blank)

[image: Issuu]

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775740-62711-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775740-62711-43911760/target=_blank)

[image: LinkedIn]

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775729-433504-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775729-433504-43911760/target=_blank)

Osoitelähde: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestön asiakastietorekisteri.

Tietosuojaseloste

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775731-351999-43911760](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/go/4775731-351999-43911760/target=_blank)

Peruuta tilauksesi

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/account/43911760-0a332e2af30026d2216bd818c43f812c-761482/662550](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/account/43911760-0a332e2af30026d2216bd818c43f812c-761482/662550/target=_blank)

Jaana Vetikko
tiedottaja