

## Grankulla Marthaförening

Äntligen blev det möjligt att sammankomma och hålla en fysisk träff ute i naturen, om ändå med försiktighetsåtgärder.

Den 3 juni samlades tolv glada Grankulla marthor för att under handledning av Toni Rautakoski från Marthaförbundet ha en SMART FISK kurs och tillreda hälsosamma rätter av olika vilda fiskar.

Vid vindskyddet ("laavun") i Kasabergsskogen tillredde vi över öppen eld fyra olika rätter enligt läckra smartfisk recept.

Inledningsvis smakade vi på goda rågbrödskoppar fyllda med en röra tillredd på rökt fisk. Sedan blev det fyllda paprikor med mört och getost, gäddwallenbergare samt tortilla med abborfiléer och svamp och en god pepparrotssås därtill.

Vädret gynnade oss, humöret var på topp. Allt gick inte precis som på Strömsö men det störde inte ett dugg. Tvärtom. Det gav vår kväll en extra krydda och gör att vi minns den länge och med glädje.

Vi är nog så pigga på att använda inhemsk, vild fisk i vår matlagning. Den som fiskar själv har tillgång till det som nappar medan utbudet över disk tyvärr är rätt begränsat.