

Operakällaren ombord – bäst båtmaten på Eurocard Gotland Runt

Kulinariska läckerheter är inte det som alltid förknippas med båtliv. Snarare tenderar menyn att bestå av frystorkad mat eller trötta konserver. För tre båtar på årets Eurocard Gotland Runt ser verkligheten dock lite ljusare ut, hela besättningarna äter nämligen färdiglagad mat från Operakällaren och Gooh hela racet.

Seglartävlingen Gotland Runt är en tävling som kräver mycket av besättningarna, inte minst fysiskt. För att orka med ansträngningarna behöver besättningen god och näringsrik mat.

– Gotland runt är en tävling med riktigt tuffa förhållanden. Jag har kört mat från Gooh ombord på mina båtar i fem år nu. Den är enkel och snabb att tillaga, smakar grymt och innehåller den näring som behövs, säger **Martin Loogna** som till vardags är radioreporter på Skärgårdsradion men nu också matintresserad besättningsman på båten Datacom (total vinnare Gotland runt 2009, 2004 och klassvinnare 2006).

Ytterligare två båtar på Eurocard Gotland runt kör Gooh-mat till hela besättningen under racet. Skaparen av recepten till Goohs maträtter är Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och bland annat ansvarig för Kronprinsessans bröllopsmiddag i juni.

– Jag tycker det är jättekul att vi med vår färdigmat nu möjliggör god, högkvalitativ restaurangmat även ombord på båt, där ofta köket och kylutrymmet är begränsat. Hoppas såväl seglingsproffsen som småbåtsägarna unnar sig lite Gooh i sommar, säger **Stefano Catenacci**.

Färdigrätterna från Gooh tillagas i en speciell förpackning som gör det enkelt för båtbesättningen att laga god mat utan att behöva ett stort kök och kylutrymme. Maten håller upp till ett par veckor i kylskåp och behöver bara värmas i mikro eller vattenbad. Rätterna finns att köpa bland annat i dagligvarubutiker, i Waxholms gästhamn och ombord på Waxholmsbåtarna.

Om Gooh

Gooh är ett samarbete mellan Lantmännen, Sveriges främsta leverantör av råvaror, och Operakällaren, Sveriges mest kända stjärnkrog. Med rätter komponerade av Operakällarens kökschef Stefano Catenacci erbjuds konsumenten god, vällagad och naturligt hälsosam mat, till ett rimligt pris. ”Det ska vara som att äta på restaurang, fast hemma”, som Stefano Catenacci säger. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, i egna måltidsbutiker och som företagslösningar. Läs mer på www.gooh.se

Jonas Regnér, VD Gooh, Tel: 0709 27 80 01, E-post: jonas@gooh.se

Stina Jakobsson, Marknadschef Gooh, Tel: 076 886 36 04, E-post: stina.jakobsson@gooh.se

Bild 1)
Stefano
Catenacci



Bild 2)
Kycklingfilé med
rosmarindoftande pasta

