

Varirannan rantakala 29.7.2011



Rantakala valmistuu perinteisesti muuripadassa, joka on grillikatoksen nurkalla kivillä ja alla aito tuli. Padassa pari - kolmekymmentä kiloa Joujärven muikkuja ja sopivassa määrin vettä, suolaa ja voita.

Kylläpä kelepoo pistellä poskeesa.



Perinteisesti kokkina Anja Pöyhönen



soppajono



29/07/2011 18:21

rantakala on hyvää ja sitä riittää kaikille



29/07/2011 19:29

kahvia on myös tarjolla



ruoka maistuu ja juttu luistaa



myös uuden rantasaunan kuistilla

Porttipaikka