



'Årets Sild' klar til frokostbordet

## Beskrivelse

[et\_pb\_section fb\_built="1? admin\_label="section" \_builder\_version="3.22? global\_colors\_info="{}"] [et\_pb\_row admin\_label="row" \_builder\_version="3.25? background\_size="initial" background\_position="top\_left" background\_repeat="repeat" global\_colors\_info="{}"] [et\_pb\_column type="4\_4? \_builder\_version="3.25? custom\_padding="|||" global\_colors\_info="{}" custom\_padding\_hover="|||"] [et\_pb\_text \_builder\_version="4.14.6? \_module\_preset="default" global\_colors\_info="{}"]

### 'Årets Sild' klar til frokostbordet

**Restaurant HOS i Odense vandt 'Årets Sild' ved at bruge stikkelsbær, peberrod og dild. Nu er silden færdigudviklet og første glas er klar til supermarkedernes hylder. Producenten forventer markant øget salg i forhold til året før.**

Efter måneders udvikling er Årets Sild endelig klar til detailhandlen. De første glas er allerede produceret og i disse dage på vej ud til bl.a. Føtex, Bilka og Rema1000.

Det var Restaurant HOS i Odense, der vandt konkurrencen 'Årets Sild' på Hirtshals Fiskefestival tilbage i september. Udgangspunktet for de syv finalister var gammeldags modnede sild, og restauratør Jakob Spolum fra HOS tog stikket hjem med en vindersild smagt til med peberrod, lang peber, enebær, laurbærblade, dild og stikkelsbær.

En del af præmien er, at opskriften året efter kommer i produktion hos 'Lykkeberg 1899'. Men siden konkurrencen er Årets Sild allerede blevet flot modtaget på restauranten i Odense, hvor den har været på frokostkortet hver eneste åbningsdag.

"Vi er blevet væltet. Vi har solgt mellem 25 og 50 stykker hver eneste frokost, og det er altså absurd meget for os", fortæller Jakob Spolum og tilføjer, at serveringen bliver på kortet nogle måneder mere.

"Normalt ville vi skifte opskrift efter nogle uger. Men i stedet har vi opgraderet sildekortet fra to til fire slags sild. Gæsterne vil bare have sild hos os, og de fleste skal selvfølgelig smage vindersilden, og det er vi superglade for", siger Jakob Spolum, der også modtog prisen for 'Årets Smørrebrød 2021' af Foreningen af Danske Madanmeldere.

### Stikkelsbær og sild – en ny klassiker?

Det er Tenax Sild, der også omfatter mærket 'Lykkeberg 1899', der sammen med

Restaurant HOS, nu har færdigproduceret de første 'kommercielle' 4.000 glas og sendt afsted til supermarkederne. Hos Tenax er forventningerne meget høje.

"Intet slår en karrysild i folkelig udbredelse, men jeg tror, at denne her opskrift kan få et flot gennembrud. Dels er selve konkurrencen blevet mere kendt, og så er krydringen relativ traditionel, men stikkelsbærrene i opskriften er genistregen, der tilfører en uimodståelig frugtighed, sødme og syrlighed til silden", siger Anette Ladefoged, der er adm. direktør i Tenax Sild. Her satser man på, at man kommer til at sælge 100.000 glas af den nye Årets Sild i 2022.

Årets Sild er en sæsonvare i Lykkeberg 1899 sortimentet, og sidste års Årets Sild, hvor opskriften kom fra Restaurant Lilleheden i Hirtshals, solgte omkring 55.000 glas i detailhandlen.

### **FAKTA – ÅRETS SILD 2021**

Konkurrencen 'Årets Sild' er et samarbejde mellem Hirtshals Fiskefestival, Danmarks Pelagiske Producentorganisation, Nordsøen Oceanarium og Tenax Sild A/S.

Sidste år vandt Restaurant Lilleheden fra Hirtshals 'Årets Sild' med en kombination af æbler, tranebær, løvstikke og lynghonning.

### **FAKTA – Gammeldags modnede sild**

Gammeldags modnede sild kræver tid, viden og erfaring. Sildene hovedkappes efter fangst og ligges i tønder med salt i min. 6 måneder, hvor de modner naturligt ved hjælp af silden egne enzymer. Silden flås og fileteres først efter modningen, hvorefter den kommes i glas med lagen.

Den langsomme modning gør, at silden har flere smagsnuancer. Farven er klar og naturligt kødfarvet. Bidet og konsistens er fast, og man oplever, at tiden har fået lov at gøre sit arbejde

### **FOR YDERLIGERE KOMMENTARER**

- Anette Ladefoged CEO, +45 65 30 12 60
- Produktoplysninger og virksomhedsinformation: [www.tenax.dk](http://www.tenax.dk)

[/et\_pb\_text][et\_pb\_column][et\_pb\_row][et\_pb\_section]