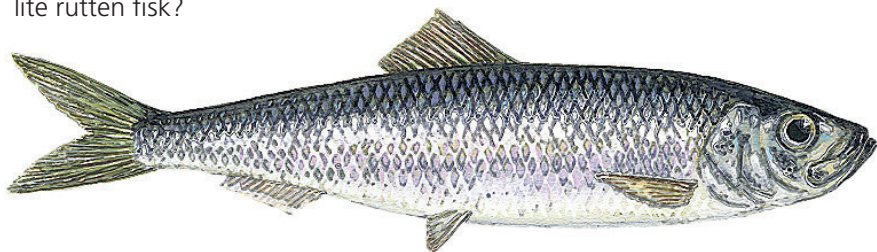


Svensk matkultur till glädje och fasa

Att sniglar anses vara en delikatess i det franska köket är det många av oss som förundras över. Liksom hur man i vissa asiatiska kulturer kan äta hundkött. Men frågan är om det inte är vi i Sverige som tar priset ändå. Får det lov att vara lite rutten fisk?



Vad är surströmming?

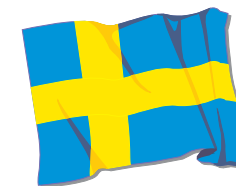
Surströmming är strömming som har konserverats genom jäsnings. Fisken rensas, saltas och läggs i öppna kar där den får ligga i cirka 10 veckor och jäsa till sig ordentligt. Därefter läggs den i konserverburkar där den får efterjäsa. Många tycker att surströmmingen är som bäst efter 4-5 års lagring i kylskåpet. Men då får man vara riktigt försiktig med burken. Den långa efterjäsningsen kan få burken att explodera!

Vad luktar surströmming egentligen?

Om surströmming luktar ljuvligt eller pyton har de flesta sin bestämda uppfattning om. Men frågar du en kemist blir svaret inte lika enkelt. Då är det lukten av svavelväte, propansyra, smörsyra och ättiksyra du känner.

3:e torsdagen i augusti

I Sverige äter vi cirka 700 ton surströmming varje år. En stor andel av burkarna öppnas i samband med surströmmingspremiären, som alltid äger rum den tredje torsdagen i augusti. Bäst på att äta surströmming är man i Norrland utmed Höga kusten. Men du ska inte bli förvånad om du känner doften i kvarteret där du bor. Det finns surströmmingsälskare över hela landet.



Fixa surströmmingsskivan!

Vill du bjuda dina vänner på något de kanske inte har varit med om förut?



Gör så här:

Koka några mandelpotatisar med skalet på och hacka lite rödlök. Ta två bitar hårt tunnbröd och smöra dem. Lägg ut potatisen, rödlöken och surströmmingen på det ena tunnbrödet och lägg det andra tunnbrödet ovanpå och "kläm ihop".

En klämma kan också göras med mjukt tunnbröd, men kallas då för strut. När du gör en strut rullar du in ingredienserna i brödet istället. Andra ingredienser som har blivit vanliga på senare år, speciellt i södra Sverige, är smörfräs gul lök, gräddfil, mes-smör, västerbottenost, tomat och dill.

Vad passar som dryck? Öl, must, svagdricka och mjölk, säger fantasterna. Du bestämmer efter din ålder och smak!

