Visit Sweden News Room

Innovativ konservering skapar unika svenska sommarsmaker!



Photocredd Taste of Swedish Summer: Martin Vallin/Cameralink/Visit Sweden

Fermenterad älgört, granskottsolja, vresrossocker och picklade hjortron! Sveriges sommarflora erbjuder oändliga möjligheter till unika smakupplevelser. Med en ny kampanj, The Taste of Swedish Summer, vill Visit Sweden uppmärksamma den svenska innovativa matkulturen och visa hur traditionella och nya konserveringsmetoder och oväntade smakkombinationer, skapar en rad nya svenska sommarsmaker. Och till sin hjälp har de två av landets främsta smakexperter – Elvira Lindqvist och Lena Engelmark-Embertsén.

Den svenska sommaren är inte bara vacker – den smakar också fantastiskt! Under några intensiva sommarmånader fullkomligt exploderar vår natur och vi kan njuta av bär, blommor och växter som får precis vad de behöver för att utveckla sin distinkta smak och karaktär. Sommarens unika smaker behöver dock inte begränsas till sommarhalvåret, utan kan bevaras för att njutas året om. Allt som behövs är några traditionella, nedärvda konserveringsmetoder som dessutom tar smakerna till nya magiska höjder.

För att inspirera fler att upptäcka och lära sig mer om den svenska innovativa matkulturen, samt hur man med hjälp av traditionella konserveringsmetoder kan skapa nya spännande smaker, startar nu kampanjen The Taste of Swedish Summer. I kampanjen har Visit Sweden tagit hjälp av två av landets främsta smakexperter; smakletaren och kemisten Lena Engelmark-Embertsén, som har specialiserat sig på att hitta och kombinera smaker i naturen för att konservera på nya sätt, samt smaksäkra Stellakock-prisade Elvira Lindqvist, som är aktuell med en egen restaurang i Stockholm. Tillsammans har Lena och Elvira skapat 22 nya smaker.

- Att förädla råvaror och förlänga deras hållbarhet är en gammal tradition i Sverige.Historiskt har vi gjort det för att överleva vintern - idag gör vi det för smakernas och miljöns skull, säger Lena Engelmark-Embertsén.

- Jag har alltid tyckt att det varit spännande och roligt att experimentera med våra svenskasommarsmakereftersom de ärså unika och skiljer sig åt, inte bara mellan regionerna, utan även från år till år.Nuharvitagit fram 22 helt unika och kanske lite oväntade smakkombinationer, genom att bla fermentera, lägga in, salta och sylta, som kan njutas på olika sätt, fortsätter Elvira Lindqvist.

Bland de smaker som Elvira och Lena tagit fram syns bland annat picklade hjortron, isad syren med ängssyra, torkade nässlor och fermenterad rabarber smaksatt med kvanne.

- Picklade hjortron smakartill exempelfantastiskt med viltoch grillade rovor och torkade nässlor är fulla av mineraler som kan användas för att smaksätta smoothies eller strösöver en sallad, säger Elvira Lindqvist.

Och eftersom varje säsongs bär, blommor, frukter och växter har olika förutsättningar för att utveckla sin distinkta karaktär, blir även smakerna olika.

-Till exempel så blev blåbären 2020 ovanligt stora och söta efter en vår som gjorde att det fanns mycket fukt i marken som övergick i en varm och solig sommar. Så även om du upplevt de svenska sommarsmakerna tidigare är det väl värt att göra det igen varje år, fortsätter Lena.

Tips på besöksmål som jobbar med konservering för smakens och hållbarhetens skull

Elvira och Lena är inte ensamma om att kombinera traditionella konserveringsmetoder med nya idéer. Runt om i Sverige finns restauranger, butiker och saluhallar som för den svenska matkonsten vidare och som bevarar, förädlar och experimenterar med råvaror och texturer för att skapa hållbara smaksensationer för alla säsonger. Nedan finner ni en lista över ett urval av dessa, från DUÅ i norr till Svenska vinbaren i söder, som Lena och Elvira varit med att ta fram:

- DUÅ, Umeå; https://visitumea.se/en/dua
- Flammans skafferi, Storlien; http://www.flamman.nu/
- SAV, Östersund, https://savhuset.se/en_us/
- Skoogs krog,delioch bistro, Funäsdalenhttps://skoogskrog.se/krog
- Paul Taylor, Stockholm, http://paultaylorlanthandel.se/
- Rutabaga,Stockholm,https://mdghs.se/en/rutabaga/Mathias
- Dr Mat, http://drmat.se/
- KOKA, Göteborg; https://restaurangkoka.se/en/restaurant-koka/
- Malmö Saluhall; Malmö; http://www.malmosaluhall.se/en/
- Svenska vinbaren Malmö; https://swedishwinecenter.se/

För mer info om dessa besök: https://visitsweden.com/what-to-do/food-drink/taste-swedish-summer/

Visit Sweden har även, tillsammans med landets regioner, sammanställt fler tips på besöksmål där man arbetar aktivt med konservering för att skapa nya smakupplevelser och som har öppet året om. De finns nu i Visit Swedens applikation Sveriges Upplevelseguide: visitsweden.se/upplevelseguide.

Vill man veta mer om de 22 sommarsmaker som Lena och Elvira tagit fram, var råvarorna kommer ifrån, vad de passar till och hur de har framställts finns det på Visit Swedens hemsida www.visitsweden.com.

Några av smakerna i kampanjen går att köpas eller upplevas på Lenas eller Elviras respektive verksamheter. Dessutom finns recept på åtta utvalda smaker för att pröva att skapa smakerna på egen hand.

Om Lena och Elvira

Lena Engelmark-Embertsén är utbildad kemiingenjör och har specialiserat sig på att hitta spännande smaker i naturen och att kombinera och konservera dessa på nya sätt. Hon driver Högtorp gård, en gård med anor från 1600-talet, där hon skapar unika produkter och lägger stor vikt vid ekologisk produktion och biologisk mångfald. Lenas produkter finns på många White Guide- och Guide Michelinrestauranger och har även serverats på Nobelmiddagen.

Elvira Lindqvist är en av Sveriges mest spännande och smaksäkra kockar. Hon har utsetts till Årets Stellakock på Stellagalan - en gala som lyfter de mest framstående kvinnorna i restaurangsverige. Hon har även arbetat som kökschef på hyllade restaurangen Fotografiska, som har tilldelats Michelinguidens hållbarhetsemblem och blivit utsedd till världens bästa museirestaurang. Elvira är skolad i det klassiska, skandinaviska köket och brinner för att skapa hållbarhet och jämställdhet i branschen. I augusti 2021 öppnade hon sin restaurang, Restaurang Oxenstiernan, i centrala Stockholm där man kan njuta av svenska, innovativa rätter i lokaler från 1700-talet.

Webbsidan The Taste of Swedish Summer: https://visitsweden.com/what-to-do/food-drink/taste-swedish-summer/

Högupplösta kampanjbilder https://contentbank.visitsweden.com/selection/599f5221f73c76e8a36dda561bb01e81

Rörlig film: https://contentbank.visitsweden.com/selection/8df5291aa1916d0434455cf814a430eb

De 22 sommarsmakerna finner ni här:

https://corporate.visitsweden.com/press/nyskapade-svenska-sommarsmaker-blir-internationell-marknadsforingskampanj-for-sverige-som-turistland/

Kampanjen The Taste of Swedish Summer är en del av Visit Swedens arbete med att ge konkreta, hållbara och goda exempel på måltidsupplevelser runtom i Sverige. Andra exempel på kampanjer är influencersamarbete Plant based by Sweden, 360 Eat guide och The Edible Country och The Drinkable Country – samarbetsprojekt med olika regionala aktörer.

Ebba Ekelund
PR Manager Sweden and Nordics
ebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Sweden har det offentliga uppdraget från svenska regeringen att marknadsföra resmålet Sverige. Visionen är att Sverige år 2030 är världens mest hållbara och attraktiva resmål byggt på innovation. Nu mer än någonsin måste resande göras hållbart, medvetet och skapa långsiktigt värde för både resenärer, lokala samhällen och vår planet. Visit Sweden är ett statligt aktiebolag med ca 60 anställda runt om i världen. Bolaget är baserat i Stockholm och hade år 2021 en omsättning om ca 175

miljoner kronor. https://corporate.visitsweden.com/

https://press.visitsweden.com/2021-09-14-Innovativ-konservering-skapar-unika-svenska-sommarsmaker