

## Oplev smagen af svensk sommer året rundt



Photo: Martin Vallin/Cameralink/Visit Sweden

Den svenske natur byder på et væld af spiselige planter, bær, frugter, svampe og urter, og mange af naturens smagsoplevelser blomstrer i løbet af sommeren. Pandemien har længe sat en stopper for de gastronomiske sommeroplevelser nordpå, men nu sætter Sverige i samarbejde med to af landets førende madeksperter, Lena Engelmark-Embetsé og Elvira Lindqvist, fokus på den svenske, innovative madkultur.

Hver sæson har sine smage og dufte, og i Sverige byder især sommermånederne på unikke smagsoplevelser fra naturen. Vores nordiske naboland sætter nu fokus på den svenske, innovative madkultur med en ny kampagne, The Taste of Swedish Summer, der viser, hvordan traditionelle og nye konserveringsmetoder kan forlænge og nytænke de svenske sommersmage.

Mange forbinder det svenske køkken med kanel- og köttbullar, men den svenske madscene er meget mere end det. I et nyt initiativ har Visit Sweden i samarbejde med Lena Engelmark-Embetsé og Elvira Lindqvist, der er to af landets førende mad- og smageeksperter, udviklet 22 nye, spændende smage med ingredienser fra Sveriges store spisekammer. Ved hjælp af både traditionelle og moderne konserveringsmetoder forlænger og nytænker Lena og Elvira naturens sommersmage, så de kan nydes året rundt.

"I Sverige har vi altid konserveret mad. Tidligere var det nødvendigt for at overleve vinteren, men i dag kan vi bruge disse teknikker på helt nye og anderledes måder. Ved at konservere og forlænge den svenske sommer, kan flere opleve vores unikke sommersmage og få idéer til, hvordan de kan bruges i madlavningen", fortæller Lena Engelmark Embetsén.

Ingredienserne kan findes i naturen rundt omkring i Sverige, og hver region og landsdel bidrager med en unik sommersmag. Heriblandt smagskombinationer som syltede multebær, frosne syrener med skovsyre og fermenteret rabarber med tilsat kvan.

"Jeg har altid syntes, at det var spændende og sjovt at eksperimentere med vores svenske sommersmage, fordi de er så forskellige fra region til region og fra år til år. Gennem forskellige konserveringsmetoder har vi udviklet 22 helt unikke smagskombinationer, som kan nydes på forskellige måder, fortæller Elvira Lindqvist.

De 22 sommersmage er:

- Granskudolie

- Hyldeblomsteddike
- Syltede granknopper
- Mælkebøttevinaigrette
- Fermenteret birkedrik
- Konserverede kantarelsvampe med salvie
- Hybenrosesukker
- Syltede multebær
- Frosne syrener med skovsyre
- Guldakssnaps
- Tørrede brændenælder
- Syltede grønne jordbær med ramsløg
- Syltede Västerås agurker med pupurhinde og valle
- Violsukker
- Ramsløgssalt med purløgsblomster
- Fermenteret rabarber med tilsat kvan
- Syltede rødbeder med hindbær og spansk kørvel
- Tjæresyltede jordbær med gul stenurt
- Syltede granskud med blåbær
- Te på tørrede engblomster
- Fermenteret mjøldurt
- Syltede havtorn med skivekamille

Et udvalg af de 22 sommersmage kan købes på Högtorp Gård, der ligger tæt på Stockholm og som drives af Lena Engelmark-Embetsén, og smages i retter, der serveres på Elvira Lindqvists nyåbnede restaurant i Stockholm, Oxenstiernan.

Oplev de svenske sommersmage i efterårsferien

Målet med initiativet er at forlænge de svenske sommersmage året rundt, og danskerne er inviteret til selv at opleve en gastronomiudflugt – fx i den kommende efterårsferie. I Sverige findes der flere og flere restauranter, butikker og madhaller, der konserverer og eksperimenterer med nye smagskombinationer. Gå på opdagelse i Lena og Elviras udvalgte steder herunder:

- [DUÅ, Umeå](#)
- [Flammans skaffereri, Storlien](#)
- [SAV, Östersund](#),
- [Skoogs Krog Deli & Bistro, Funäsdalen](#)
- [Paul Taylor, Stockholm](#)
- [Rutabaga, Stockholm](#)
- [Dr Mat, Stockholm](#)
- [KOKA, Göteborg](#)

- [Malmö Saluhall](#)
- [Svenska vinbaren, Malmö](#)

Visit Sweden har sammen med landets regioner samlet flere tips til destinationer, der året rundt arbejder med konservering for at skabe nye smagsoplevelser. Udforsk destinationerne via [Sveriges oplevelsesguide](#) på Visit Swedens hjemmeside.

For mere information om de 22 sommersmage, ingredienserne og madsammensætning, besøg [The Taste of Swedish Summer](#).

\*\* Om Lena og Elvira

Lena Engelmark-Embetsén er uddannet kemiingeniør og har specialiseret sig i at finde spændende smage i naturen og at kombinere og konservere disse på nye måder. Hun driver Högtorp gård, der har rødder helt tilbage til 1600 -tallet, hvor hun skaber unikke produkter og har et stort fokus på økologisk produktion og biodiversitet. Lenas produkter findes i mange White Guide og Michelin Guides, og er også blevet serveret til en Nobelmiddag.

Elvira Lindqvist er en af Sveriges mest spændende og lovende kokke. Hun er blevet kåret til årets Stella Chef ved Stella Galla - en galla, der fremhæver de mest fremtrædende kvinder i Sveriges restaurantbranche. Hun har også arbejdet som køkkenchef på den anerkendte restaurant Fotografiska, der er blevet tildelt Michelin Guidens bæredygtighedsemlen og kåret til verdens bedste museumsrestaurant. I august 2021 åbnede hun sin restaurant, Restaurang Oxenstiernan, i det centrale Stockholm, hvor du kan nyde svenske, innovative retter i lokaler fra 1700 -tallet.

Om The Taste of Swedish Summer

Visit Sweden arbejder sammen med Sveriges regionale turistorganisationer, regioner og store byer for langsigtet at styrke billedet af Sverige som måltidsdestination. Formålet er at få flere udenlandske turister til at rejse til Sverige for madens og drikkevarernes skyld. The Taste of Swedish Summer skal sætte fokus på konkrete, bæredygtige og gode eksempler på madoplevelser i Sverige.

Ebba Ekelund

PR Manager Sweden and Nordics

Mail: [ebba.ekelund@visitsweden.com](mailto:ebba.ekelund@visitsweden.com)

Telefon: +46 701 86 52 82

---

<https://press.visitsweden.com/2021-09-14-Oplev-smagen-af-svensk-sommer-aret-rundt>