Visit Sweden News Room

Slik får du smaken av svensk sommer- året rundt



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

Høsttiden ringer inn, men det betyr ikke at alle sommerens godsaker går tapt. To av Sveriges fremste smagexperter och kokker har skapt 22 helt nye smaker som du kan gjenskape på eget kjøkken, og ha på glass gjennom vinteren. Om det ikke frister med løvetann eller bjørk, hva med preserverte jordbær? Eller kantareller slik du garantert aldri har smakt dem?

Høstmånedene har ankommet Norge, og folk begynner å mentalt forberede seg på vinteren som kommer. Fristelsen til å finne en måte å forlenge sommeren på er stor. Blant sommerens goder, er den deilige sesongbaserte maten, som du verken hadde tenkt på å spise, eller får tak i, resten av året. Svenske sommergodsaker og råvarer er ikke noe unntak. Men nå tilbyr to av Sveriges fremste kokker en smakfull forlengelse av sommeren.

Sommer-smaker hele året

På grunn av pandemien har mange gått glipp av Sverige som reisemål, og med det, alle de gastronomiske opplevelsene landet har å by på under sommersesongen. I juni og juli bugner landet over av bær, blomster og andre tradisjonsrike råvarer som byr på smakfull lokal mat.

For å bevare smaken av svensk sommer utover høst- og vintermånedene har den anerkjente matkjemikeren Lena Engelmark og den prisbelønte Elvira Lindquist tatt i bruk en kombinasjon av tradisjonelle og moderne metoder for konservering, og gjennom dette skapt helt nye smaksopplevelser som tar utgangspunkt i sommersesongens råvarer. Konserveringsmetodene tatt i bruk inkluderer blant annet tørking, salting, sukring og frysing, hvor de konserverte ingrediensene blir del av et sluttprodukt som tar smakene til nye høyder og utfordrer ganen. Med dette kan du få svensk sommer i en munnfull; året rundt.

- *Å konservere råvarer og forlenge deres holdbarhet er en gammel tradisjon i Sverige. Historisk sett har vi gjort det for å overleve vinteren- i dag gjør vi det for smakens skyld, sier Lena Engelmark-Embertsén.*

Tradisjonstro matlaging med en innovativ twist

De nye smakene er skapt gjennom tradisjonsrike metoder og basert på lokale råvarer. Ved bruk av kortreist lokalmat, har de to kokkene, Lena og Elvira, skapt kreative og morsomme smaksopplevelser. Kokkene har lekt med konsistenser, metoder og smak for å skape helt unike matopplevelser. Nye varianter av klassiske ingredienser som jordbær, agurk og kantareller er funnet opp, og mindre tradisjonelle ingredienser som brennesle, løvetann og bjørk er tatt i bruk på helt nye måter.

- *Syltede multebær smaker fantastisk med vilt, og grillet kålrot og tørket brennesle er fulle av mineraler som kan brukes til å skape ekstra smak i smoothies eller drysse over salater*, sier Elvira Lindqvist.

Lena og Elivra er ikke alene om å utforske preservering og andre kreative måter å nyte diverse lokale råvarer. Flere restauranter i Sverige eksperimenterer med nye innovative og alternative mattrender (se listen under). I tillegg til at disse

innovative mattrendene kan oppleves ved neste besøk til Sverige, er også oppskriftene til flere av de nye smakene tilgjengelig på Visit Swedens nettside, slik at du kan bli inspirert og eksperimentere med svenske sommersmaker hjemme på ditt eget kjøkken.

Hva med å spice opp høstens gull ved å lage syltede kantareller med salvie?

Hvem er kokkene

Lena Engelmark Embertsénis er en erfaren matkjemiker og spesialiserer seg på å finne spennende smaker i naturen og kombinere og bevare disse på nye måter. Hun driver Högtorp Gård, en gård som dateres helt tilbake til 1600 -tallet, hvor hun lager unike produkter og legger stor vekt på organisk produksjon og biologisk mangfold. Lenas produkter finnes i mange White Guide og Guide Michelin restauranter, og har også blitt servert på Nobel middagen.

Elvira Lindqvist er en av Sveriges mest spennende, up-and-coming kokker. Hun har blitt kåret til årets Stella Chef 2020 på Stella Gala - en galla som fremhever de mest fremtredende kvinnene i Sveriges restaurantindustri. Hun har også jobbet som kjøkkensjef på den anerkjente restauranten på Fotografiska, som har blitt tildelt Michelinm Guidens bærekraftsemblem og har blitt kåret til verdens beste museumsrestaurant. Elvira spesialiserer seg på klassisk, skandinavisk mat og brenner for bærekraft - så vel som likestilling - i bransjen. I august åpnet hun Restaurant Oxenstiernan i Stockholm sentrum, hvor du kan nyte svenske, innovative retter i en vakker bygning fra 1700-tallet.

Disse restaurantene driver med preservering for smak og varighet av deilige svenske råvarer

***Dr. Mat, Stockholm*:**drmat.se(Central Sweden)

***DUÅ, Umeå*:**visitumea.se/en/dua(Northern Sweden)

***Flammans skafferi, Storlien*:**http://www.flamman.nu/ (Central Sweden)

***Högtorp gård close to Stockholm*:**hogtorp.se(Central Sweden)

***KOKA, Göteborg*:**restaurangkoka.se/en/restaurant-koka(Southern Sweden)

***Malmö Saluhall; Malmö*:**malmosaluhall.se/en/(Southern Sweden)

***Paul Taylor, Stockholm*:**paultaylorlanthandel.se(Central Sweden)

Restaurang Oxenstiernan in Stockholm: oxenstiernan.se(Central Sweden)

***Rutabaga, Stockholm*:**mdghs.se/en/rutabaga/Mathias(Central Sweden)

***SAV, Östersund*,**savhuset.se/en_us(Central Sweden)

Skoogs krog, deli och bistro: *Funäsdalen*skoogskrog.se/krog(Central Sweden)

***Swedish Wine Center Vinbar; Malmö*:**https://swedishwinecenter.se/ (Southern Sweden)

Ebba Ekelund

PR Manager Sweden and Nordics

Slussplan 9

111 30 Stockholm, Sweden

Tel. +46 701 86 52 82 Email: ebba.ekelund@visitsweden.com

https://press.visitsweden.com/2021-09-14-Slik-far-du-smaken-av-svensk-sommer-aret-rundt