

Sensommer i Sverige: Bli med på sildefest og krepselag!

I august byr Sverige på behagelige badetemperaturer, bær- og soppfylte skoger, lune sensommerkvelder og tradisjonelle festligheter, ofte forbundet med en helt særegen duft ... Er du blant dem som har ledd av «Stinky Fish Challenge» på sosiale medier, bør du prøve *surströmming* – fermentert sild. Eller hva med en real krepselag? Svensk sensommer er ensbetydende med den smakfulle og morsomme *kräftskivan*!



Foto: Anna Hållams/imagebank.sweden.se finns [HÄR](#)

Surströmming: En smaksbombe uten like De fleste kulturer har sine egne kulinariske spesialiteter som vekker sterke følelser hos både lokalbefolkning og besøkende. Et godt eksempel på dette er den svenske [surströmmingen](#) – en «delikatesse» av gjæret sild som har en historie som går helt tilbake til 1500-tallet. Surströmmingsperioden starter den tredje torsdagen i august, når entusiastene forsiktig åpner de hermetiske boksene og nyter silden i fulle drag. Verdens største surströmmingsfestival starter 17. august 2024 i [Alfta i Hälsingland](#). Her åpnes bokser med surströmming, nærmest boblende av fermenteringsprosessen, med stor forventning. Lukten kan være overveldende, men smaken ... Den er som umami-nirvana!

Hvis du er ute etter en ekte surströmmingsopplevelse, bør du besøke [Ulvön](#) på [Höga Kusten](#) i Nord-Sverige, der tradisjonen med surströmming har blitt bevart i over hundre år. På Höga Kusten finner du også verdens første surströmmingsmuseum i [Skeppsmalen](#), og hvorfor ikke ta en tur innom restauranten [Fiskevisten](#), der de serverer surströmmingspizza? I Stockholm serveres surströmming på restauranter som [Tennstopet](#), [Sturehof](#) og [Knut](#).

Kräftskivan: En fest du ikke må gå glipp av Synes du surströmmingen lukter for sterkt eller er litt for fet for magen? Ta det med ro, august er også tiden for den klassiske [kräftskivan](#), en annen elsket svensk tradisjon. Fra begynnelsen av august til september feirer man sommerens siste dager med venner, familie og massevis av kreps. Mens ferskvannskrepsen, *signalkräftan*, fiskes i innsjøer og elver, kommer sjøkrepsen, *havskräftan*, fra sjøen på vestkysten. Begge godbitene får du tak hos supermarkeder og fiskehandlere over hele landet.

Hvis du selv vil bidra til fangsten og befinner deg i Sør-Sverige, kan du for eksempel bestille en fisketur i [Småland](#). Eller hvorfor ikke ta del i verdens største krepselag? Den finner sted under [Malmöfestivalen](#), og har i år en ny karibisk vri. I Vest-Sverige kan du også delta på [skalldyrsafari](#), der du kan fange den utsøkte og ettertraktede jomfruhummeren.

Så ta på deg papirhatten og gjør deg klar til å slurpe, knaske og smake på disse saftige delikatessene – det er rotete, morsomt og en skikkelig fest for sansene!

For mer informasjon om ulike matfestivaler i Sverige, klikk [HER](#)

Ebba Ekelund Senior PR Manager, Nordicsebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Sweden har det offisielle oppdraget fra den svenske regjeringen om å markedsføre Sverige som reisemål. Vår visjon er at Sverige innen 2030 er verdens mest bærekraftige og attraktive reisemål bygget på innovasjon. Nå mer enn noen gang, må

målrettet reise være meningsfylt, bevisst og skape varig verdi med hensyn til våre gjester, for lokalsamfunnet og planeten vår.
Velkommen til Sverige.

<https://press.visitsweden.com/2024-07-12-Sensommer-i-Sverige-Bli-med-pa-sildefest-og-krepseleg>