Visit Sweden News Room

Hoe Zweden stinkende vispremières en heerlijke rivierkreeftfeesten viert

Stockholm, 26 juli 2024 - In augustus kunnen vakantiegangers in Zweden een zintuiglijk avontuur verwachten waar de lucht gevuld is met traditie, gelach en... nou ja, een zeer kenmerkende geur. Als je ooit hebt gelachen om een “Stinky Fish Challenge” op sociale media, maak je dan klaar voor het origineel: de gefermenteerde haring van Zweden, ook wel bekend als 'surströmming'. Deze hartige delicatesse staat vooral bekend om zijn geur en is ook een geliefde traditie die vakantiegangers kunnen meemaken. Gewoonweg een olfactorische sensatie. Surströmming, een kleine Baltische haring, wordt elk jaar gevierd vanaf de derde donderdag in augustus. Het grootste surströmmingfestival begint op 17 augustus 2024 in Alfta, Hälsingland. Blikken gefermenteerde haring worden met veel moeite geopend - de geur kan overweldigend zijn, maar de smaak is pure umami. Voor de beste ervaring raden we een bezoek aan het eiland Ulvön aan de Hoge Kust in het noorden van Zweden aan. In Stockholm serveren restaurants als Tennstopet, Sturehof en Knut deze delicatesse. Als je het zelf wilt proberen, kun je een blikje kopen in de supermarkt en meedoen aan een surströmmingparty. Een tip: open het blikje onder water om een geiser van vissap te voorkomen. Wikkel de vis vervolgens in beboterde 'tunnbröd' met amandelaardappelen, zure room, dille en uien en geniet met bier en schnaps. Nog niet genoeg gehad van de stinkende lekkernij? Het Disgusting Food Museum in Malmö is het hele jaar geopend en 's werelds eerstesurströmmingmuseum in Skeppsmalen aan de Hoge Kust nodigt je uit om de geur te ervaren en te leren hoe je surströmming op de juiste manier eet. Smaklig måltid!



Foto: Tina Stafrén/imagebank.sweden.se (Download)

Weet je niet zeker of surströmming iets voor jou is? Geen zorgen! In augustus begint ook het seizoen van de rivierkreeffeesten, of 'kräftskiva', een andere Zweedse traditie. Deze festivals vieren de laatste dagen van de zomer met vrienden, familie en veel rivierkreeften. Deze video laat zien hoe je het goed doet. Kreeften, of het nu rivierkreeften zijn of langoustines, worden gevangen in meren, rivieren en langs de westkust van Zweden. Je kunt rivierkreeften kopen in supermarkten en bij viswinkels. Voor een intensievere ervaring kun je een reis boeken om je eigen vissen te vangen, waarbij Småland favoriet is. In West-Zweden kun je zelfs deelnemen aanzeevruchtensafari's. De schelpdieren worden gekookt in een smaakvolle bouillon van water, zout, suiker en heel veel kronendille en koud geserveerd. Met een grappige papieren hoed en slabbetje op, ben je klaar om deze sappige wezens te kraken en op te slurpen. Trouwens: het grootste kreeften feest ter wereld vindt plaats tijdens het Malmö Festival, dit jaar voor de verandering met een Caribisch tintje.

Meer informatie op: https://visitsweden.nl/3te-doen/cultuur-historie-kunst/zweedse-tradities/meer-tradities/kreeftenfeest/ en https://visitsweden.nl/te-doen/eten-drinken/zweedse-eetcultuur/surstromming/

Persfoto's en videomateriaal: https://imagebank.sweden.se/my-selections/2c0lp8sn5j

Visit Sweden AB

PR-afdelning

Slussplan 9

Stockholm 11130

media@visitsweden.com

www.visitsweden.nl

Visit Sweden heeft een officieel nationaal mandaat van de Zweedse overheid om Zweden als reisbestemming te promoten. Onze visie is dat Zweden in 2030 de meest duurzame en aantrekkelijke reisbestemming ter wereld is. Meer dan ooit moet doelgericht reizen zinvol en bewust zijn en blijvende waarde creëren voor onze gasten, de lokale gemeenschap en onze planeet. https://corporate.visitsweden.com Welkom in Zweden.

https://press.visitsweden.com/2024-07-26-Hoe-Zweden-stinkende-vispremieres-en-heerlijke-rivierkreeftfeesten-viert