



Historien om

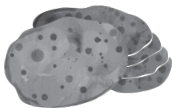
SURSTRÖMMING

– VÄRLDENS GODASTE, ELLER VÄRLDENS MEST STINKANDE, FISKRÄTT?



När Gustav Vasa krigade för 500 år sedan blev det ont om salt, som hindrar mat från att surna. Den lagrade fisken på gårdarna jäste, men människor svält så de hade inget val. De åt – och insåg att det var riktigt gott, trots lukten. Kanske var det så vi svenskar upptäckte surströmmingen. Men jäsning som konserveringsmetod har funnits länge. I romarriket gjorde man exempelvis garum, syrad fisk, redan för ett par tusen år sedan.

Idag är vanliga tillbehör lök, messmör, gräddfil, tomat och dill. Många dricker mjölk till fisken. Det finns olika sätt att äta surströmming på.



T ex en "klämma" är en dubbelmacka med surströmming och kokt potatis. "Stut" är när klämman görs av mjukt tunnbröd som rullas ihop.

Surströmmingspremiären är den tredje torsdagen i augusti. Ett tips för att minimera lukt är att öppna burken i en hink med vatten. Tips på recept hittar du på arla.se



MAT *med*
HISTORIA