

Innovativ konservering skapar unika svenska sommarsmaker!



Photocredd Taste of Swedish Summer: Martin

Vallin/Cameralink/Visit Sweden

Fermenterad älgört, granskottsolja, vresrossocker och picklade hjortron! Sveriges sommarflora erbjuder oändliga möjligheter till unika smakupplevelser. Med en ny kampanj, The Taste of Swedish Summer, vill Visit Sweden uppmärksamma den svenska innovativa matkulturen och visa hur traditionella och nya konserveringsmetoder och oväntade smakkombinationer, skapar en rad nya svenska sommarsmaker. Och till sin hjälp har de två av landets främsta smakexperter – Elvira Lindqvist och Lena Engelmark-Embetsén.

Den svenska sommaren är inte bara vacker – den smakar också fantastiskt! Under några intensiva sommarmånader fullkomligt exploderar vår natur och vi kan njuta av bär, blommor och växter som får precis vad de behöver för att utveckla sin distinkta smak och karaktär. Sommarens unika smaker behöver dock inte begränsas till sommarhalvåret, utan kan bevaras för att njutas året om. Allt som behövs är några traditionella, nedärvda konserveringsmetoder som dessutom tar smakerna till nya magiska höjder.

För att inspirera fler att upptäcka och lära sig mer om den svenska innovativa matkulturen, samt hur man med hjälp av traditionella konserveringsmetoder kan skapa nya spännande smaker, startar nu kampanjen The Taste of Swedish Summer. I kampanjen har Visit Sweden tagit hjälp av två av landets främsta smakexperter; smakletaren och kemisten Lena Engelmark-Embetsén, som har specialiserat sig på att hitta och kombinera smaker i naturen för att konservera på nya sätt, samt smaksäkra Stellakock-prisade Elvira Lindqvist, som är aktuell med en egen restaurang i Stockholm. Tillsammans har Lena och Elvira skapat 22 nya smaker.

- Att förädla råvaror och förlänga deras hållbarhet är en gammal tradition i Sverige. Historiskt har vi gjort det för att överleva vintern - idag gör vi det för smakernas och miljöns skull, säger Lena Engelmark-Embetsén.

- Jag har alltid tyckt att det varit spännande och roligt att experimentera med våra svenskasommarsmakereftersom de ärså unika och skiljer sig åt, inte bara mellan regionerna, utan även från år till år. Nu har vi tagit fram 22 helt unika och kanske lite oväntade smakkombinationer, genom att bla fermentera, lägga in, salta och sylta, som kan njutas på olika sätt, fortsätter Elvira Lindqvist.

Bland de smaker som Elvira och Lena tagit fram syns bland annat picklade hjortron, isad syren med ängssyra, torkade nässlor och fermenterad rabarber smaksatt med kvanne.

- Picklade hjortron smakar till exempel fantastiskt med vilt och grillade rovor och torkade nässlor är fulla av mineraler som kan användas för att smaksätta smoothies eller strösover en sallad, säger Elvira Lindqvist.

Och eftersom varje säsong bär, blommor, frukter och växter har olika förutsättningar för att utveckla sin distinkta karaktär, blir även smakerna olika.

- Till exempel så blev blåbären 2020 ovanligt stora och söta efter en vår som gjorde att det fanns mycket fukt i marken som övergick i en varm och solig sommar. Så även om du upplevt de svenska sommarsmakerna tidigare är det väl värt att göra det igen varje år, fortsätter Lena.

Tips på besöksmål som jobbar med konservering för smakens och hållbarhetens skull

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2021-09-14-Innovativ-konservering-skapar-unika-svenska-sommarsmaker>