

## Sensommer i Sverige – legendarisk sild og festlige krebs i fuldt flor

I august byder Sverige på alt fra behagelige badetemperaturer og bær- og svampefyldte skove til lune sensommeraftener og traditionelle festligheder. Nogle af disse festligheder bærer en ekstraordinær karakteristisk duft med sig. Hvis du er en af dem, som har grinet af "Stinky fish challenge" på de sociale medier, så gør dig klar til virkelighedens version: Sveriges *surströmming* – som altså er fermenteret sild. Og hvis den kraftfulde surströmming er lidt for meget, passer traditionen *kräftska* dig måske bedre – et traditionelt, svensk krebsegilde er *etmust* i august.



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

Surströmming: en smagsbombe uden lige De fleste kulturer har sine egne kulinariske specialiteter som vækker stærke følelser hos både de lokale og besøgende. Den svenske *surströmming* er et godt eksempel. En delikatesse af fermenteret sild, med en historie, som går helt tilbage til 1500-tallet. Surströmmingstiden fejres fra den tredje torsdag i august, hvor entusiastene omhyggeligt åbner årets første favoritkonserves og nyder den i fulde drag. Verdens største surströmmingsfestival starter den 17. august 2024 i [Alfta i Hälsingland](#). Dåser med surströmming, der er fyldt til randen af gæringsprocessen, åbnes med stor begejstring. Duften kan for nogle være overvældende, men smagen er et rent umami-nirvana!

Hvis du er på udkig efter en ægte surströmmingsoplevelse, skal du besøge [Ulvön](#) på [Höga Kusten](#) i Nordsverige, hvor traditionen med surströmming er blevet viderført i mere end hundrede år. På Höga Kusten finder du også verdens første surströmmingsmuseum i [Skeppsmalen](#), og hvorfor så ikke kigge forbi på restaurant [Fiskevisten](#), hvor de serverer surströmmingspizza. I Stockholm kan du nyde surströmming på restauranter som [Tennstopet](#), [Sturehof](#) og [Knut](#).

Krebsegilde: en fest, du ikke må gå glip af Synes du, at surströmming er lidt for meget? Bare rolig, august er nemlig også tidspunktet, hvor den klassiske [kräftska](#) finder sted, en anden elsket svensk tradition. Fra begyndelsen af august og helt til september fejrer man årets sidste sommerdage med venner, familie ... og krebs i lange baner. Denne lille godbid, både ferskvandskrebs, *signalkräfta* og jomfruhummer, *havskräfta*, fiskes i Sveriges søer, floder og langs vestkysten, og sælges over hele landet i supermarkeder og fiskehandlere. Hvis du selv vil bidrage til fangsten og befinder dig i det sydlige Sverige, kan du for eksempel booke en fisketur i [Småland](#). Eller hvorfor ikke deltage i verdens største krebsegilde, som finder sted under [Malmöfestivalen](#), i år med et nyt caribisk twist. I Vestsverige kan du også deltage i [erskalddyrsafari](#), hvor du kan fange den udsøgte og eftertragtede jomfruhummer.

Så tag din papirhat på, og gør dig klar til at slubre, gumle og smage på disse saftige delikatesser - det er rodet, sjovt og en sand fest for sanserne.

Hvis du ønsker mere information om forskellige madfestivaler i Sverige, klik [HER](#)

**Ebba Ekelund** Senior PR Manager, [Nordicsebba.ekelund@visitsweden.com](mailto:Nordicsebba.ekelund@visitsweden.com)

Visit Sweden har den officielle opgave fra den svenske regering at markedsføre Sverige som turistdestination. Vores vision er, at Sverige i 2030 er verdens mest bæredygtige og attraktive rejsedestination bygget på innovation. I dag er det vigtigere end nogensinde at målrettede rejser er meningsfulde, bevidste og skaber varig værdi med hensyn til vores gæster, for

lokalsamfundet og vores planet. Velkommen til Sverige.

---

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2024-07-12-Sensommer-i-Sverige-legendarisk-sild-og-festlige-krebs-i-fuldt-flor>