12
jun 2014

Typisk norsk mat

Skribent: **Benjamin Larsson**

Idag så åker jag till Norge för att hälsa på en gammal vän. Jag satt och funderade lite på vad som är typisk norsk mat men kunde inte komma på något mer än norsk lax och brunost. Tur är så har Visit Norway gjort en fin sammanställning som jag hade tänkt att dela med mig utav här.

Fenalår - Rimmad och torkadfårfiol. Multekrem Efterrätt gjord på hjortron, socker och vispad grädde.
Fårikål - En rätt som vi har även i Sverige. Fårkött som får långkoka tillsammans med vitkål och hela pepparkorn. En klassiker på hösten.
Pinnekjøtt - Saltade och torkade, ibland även rökta, revbensspjäll av får som vanligen ångkokas på björkris. Serveras med korv, potatismos och kålrötter. En typisk julrätt.
Smalahove - Kokt fårhuvud. Köttet saltas ? röks ibland ? och torkas. Därefter kokas det och serveras med rotmos och potatis. Liksom med den gotländska varianten lambskalle äter man alla delarna ? även ögonen om ens nerver tillåter. Smalahove är en traditionell festrätt från Västra Norge som brukar serveras på hösten och vid jul.
Tørrfisk - Osaltad, torkad fisk ? stockfisk eller torrfisk på svenska. Vid beredning av stockfisk används huvudsakligen torsk, men ibland även andra sorters vitfisk, som lyrtorsk, kolja och långa. «Tørrfisk from Lofoten» är den första Norska kvalitetsprodukt som registeras som varumärke i EU ? och den 17:e produkten från ett land utanför EU att listas.
Norsk lax - Norges långa kust och många fjordar med kallt, rent vatten gör landet till en av världens största fiskexportörer. Men man har inte bara gott om fisk, den håller

också en mycket hög kvalitet. Fisken växer långsammare i kalla vatten och dess kött får en fastare struktur och mer smak än hos fisk från varmare hav. Den norska laxen har en utpräglad och fin smak som uppskattas av många av världens främsta kockar.
Lutefisk - I Norge förekommer det både att man kokar och grillar lutfisken. Typiska tillbehör är potatis, bacon, grön ärtpuré och senap. Från att liksom i Sverige ha varit en typisk julbordsrätt verkar denna dallrande delikatess med växande popularitet vara på väg att få en allt längre säsong.
Rømmegrøt - Gröt gjord på syrad, fet grädde (rømme). Serveras med smör, socker och kanel.
Pølse i lompe - Varmkorv i tunnbröd bakat på mjöl och potatis. Går att köpa i korvkiosk ? eller köp i snabbköp och grilla korven själv.
Kjøttkaker - Stekta köttbullar, ofta serverade med sky, ärtpuré och kokt potatis. En typisk vardagsrätt.
Brunost - Brun mesost, med typiskt sötskarp smak med inslag av karamell. Ät den i tunna skivor på smörgås, rostat bröd eller spisbröd. Mesost används också i såser till viltkött, ofta tillsammans med enbär, för att ge en förfinad, karamellaktig smak.
Gravlaks - Lax gravad med salt, socker och kryddor. Laks og eggerøre Rökt lax med äggröra. Serveras vanligen till frukost eller lunch.
Reker - Lägg upp en stor hög nykokta, skalade räkor på vitt bröd, pressa över citron och toppa med majonnäs och dill.
Freia Melkesjokolade - Ett mjölkchokladmärke som konsekvent marknadsförs för att ge nationalromantiska associationer ? som inbegreppet av allt norskt. "Et lite stykke Norge", som en väl inarbetad reklamslogan säger. Samma produkt är för oss i Sverige bekant under namnet Marabou mjölkchoklad.
Aquavit - Norges nationella brännvinssort, framställd av potatis och kryddad med örter som kummin, anis, dill, fänkål och koriander. Med en given plats på julbordet. Solo Läsk med apelsinsmak.
Nu ser jag ännu mer fram emot mitt besök till det lilla grannlandet. Hyggelig !