



# 27

feb 2016

## Tema vecka 9 - Norrländskt

Skribent: **Vin & Matguiden**

I veckan tar vi sikte på matkulturen i den norra delen av vårt avlånga land. Följ med på en resa kring ett stolt matarv, närodlad mat och en kultur där man tar vara på det som naturen bjuder.

Om det är något som kan få en norrlänning att ilska till riktigt rejält är det när någon från de sydligare delarna av Sverige pratar om Norrland och norrländsk kultur som om det vore samma från Sundsvall till Kalix. Men om man ändå får generalisera en aning kan man säga att norrlänningar är stolta över Norrland och sin kultur, inte minst matkulturen, och det är fullt förståeligt. Norrlänningarna är omgivna av så mycket skog och natur där bra mat alltid finns nära till hands.



Att få tag på en fin älgstek direkt från jägaren är under säsong sällan mer än ett par samtal bort. Det finns gott om riktigt bra svamp men att försöka få en norrlänning att avslöja sina hemliga svampställen är inte lönt, dessa går i arv eller så går de med i graven. Att ge sig ut i skogen för att plocka bär tillsammans med familj eller vänner är ett utbrett nöje under hösten.

Det som gör den norrländska maten så speciell är att många råvaror som viltkött, fjällfisk, mandelpotatis och svamp som i övriga Sverige räknas som delikatesser finns tillgängligt på ett helt annat sätt och många gånger till mycket bättre priser.



Det bästa sättet att beskriva den norrländska matkulturen är rejäl närodlat mat utan tjafs. Så förbered er på en vecka fylld av såväl norrländska delikatesser som specialiteter. Vi kommer att bjuda på allt från vilt i alla dess former, till surströmming, svamp, tjälknöl och blöta.

Vi kommer också att en gång för alla förklara vad som skiljer palt och kroppkakor och givetvis kommer det att dyka upp ett recept på riktig palt. Lukten av surströmming kan avskräcka även den mest hårdnackade men med några små knep kan man faktiskt

begränsa lukten, en lukt man annars måste vänja sig redan vid redan vid barnsben för att uppskatta. Vi ska därför ge er några tips så att fler runt om i landet vågar sig på denna härliga delikatess.

Med detta välkomnar vi vår norrländska vecka!