

Festa till det med svenska delikatesser

Bara tanken av delikatesser kan få det i vattnas i munnen. Tanken av en riktig läckerbit att njuta av, antingen som en belöning eller bara för att man kan. Vanligen kostar delikatesser lite extra då det är högre kvalitet på råvarorna, men det kan också vara värt det. Må vara att en delikatess inte alltid ser särskilt inbjudande och smaklig ut, men den upplevelsen är ju lika individuell som smakupplevelsen.



Artikeln är i samarbete med Lindahls Deli

Vad som anses som en klassisk delikatess skiljer sig mellan de olika länderna. I Frankrike finner man bland annat sniglar och olika viner. I Spanien är det vanligt med olika smårätter, så kallat tapas som Serrano skinka, olika korvar och oliver. Men vilka svenska delikatesser finns på marknaden?

Svenska klassiker

Något som blir allt mer uppskattat i Sverige är svenskt kött, både viltkött och från djur på svenska gårdar. Svenskt kött har ett minimalt innehåll av antibiotika och svenska djur är friskare jämfört med djur från många andra länder. Utbudet beror på vilken butik man besöker, men bland utbudet kan man

se egen färs, hemmagjord korv med hög kötthalt och större paket som köttlådor. Lufttorkat svenskt kött på medelhavsvis börjar allt mer ersätta de importerade produkterna.

Flertalet gårdsbutiker erbjuder servering på plats och försäljning av varor som gjorts på råvaror från gården och dess omgivning. Förutom kött finns hemmagjorda sylter, marmelader, safter, svampar, ekologiska grönsaker och frukter, ostar, olika inläggningar av grönsaker samt självplock av bär och frukter. Utbudet utgörs av plats och säsong. Fläderblomssaft, hjortronsylt, honung, kantareller och olika inläggningar eller marmelader tillhör favoriterna.

I eller nära hamnbyarna finns delikatesser från havet. Olika fisksorter och skaldjur, redo för grillen eller ugnen. Därtill erbjuds även färdiga rätter eller tillbehör, som räksallad och olika röror med bas av fisk eller skaldjur. I anslutning till dessa butiker finner man ofta en tillhörande servering om man önskar äta på plats.

Delikata bakverk

Vi får inte glömma våra omtyckta bakverk. Semlan och kanelbullen tillhör de bakverk som även är kända utanför Sverige och de båda har sin egen dag i svenska almanackan.

Semlan är i grunden en vetebulle med mandelmassa och grädde. Den finns idag i många varianter; glutenfri bulle, olika fyllningar, smördeg istället för vetebulle, semmelkladdkaka och många fler.

Kanelbullen är i stort sett gjord på vetemjöl, jäst, mjölk, socker och smör. Även kanelbullen finns idag i många varianter. Vanliga ersättningar till kanelyllningen är vanilj eller mandelmassa. Kanelbullen kan även skilja sig i form, till exempel som en snäcka eller giffel, men även i långpanna och som sedan gärna toppas med frosting med bas av en cream cheese.

En av nyheterna är kanelbullesemnan. En kanelbulle istället för vetebullen och med mandelfyllning och grädde.