Surströmming. Jak jeść i gdzie kupić niezwykły szwedzki przysmak?

data aktualizacji: 2022.06.11

To, co uznawane jest w danym państwie za narodowy przysmak, w innym kraju może być postrzegane jako obrzydliwe i kompletnie niejadalne. Polacy uznają za zupełnie normalne rozkoszowanie się ogórkami kiszonymi, czerniną, czy podrobami. Te specjały dla Azjatów, czy nawet w innych częściach Europy powodują, że niektórzy mogą robić się lekko zieloni. Jednym z najbardziej kontrowersyjnych dań, czy raczej składników jest szwedzki surströmming. To nic innego jak kiszone śledzie. Może chcesz się skusić na ten skandynawski przysmak, ale nie wiesz, jak go przyrządzić i gdzie kupić? Przeczytaj nasz artykuł, a dowiesz się jak zjeść surströmming.

Kiszone śledzie. Krótka historia sławnej puszki

Kiszony śledź ma w Szwecji długą tradycję. Zamykane obecnie w puszkach kawałki ryby, był tradycyjnym daniem zimnej północy już setki lat temu. Przyrządzane dawniej w beczkach, do których lądowały tusze pozbawione głowy były konserwowane, aby można było je zjeść przez długi czas. Dodawana do beczek duża ilość soli doskonale zapobiega bowiem gniciu ryby. Powolny proces fermentacji powoduje wydzielanie naturalnych gazów, stąd właśnie pochodzi charakterystyczny, mocny zapach. Jest on szczególnie mocno wyczuwalny po otwarciu puszki, gdy cała skondensowana zawartość zaczyna się ulatniać. Dla jednych to przyjemna woń, dla innych zaś lekki fetor. Niezależnie od zapachowych preferencji zaleca się, aby zawartość otwierać raczej na świeżym powietrzu niż w zamkniętym pomieszczeniu.

Ciekawa jest też sama historia zbudowana wokół magicznej puszki. Mówi się, że szwedzki rarytas powstał, gdy Szwedzi sprzedali Finom nie do końca sfermentowane śledzie. Mimo że proces kiszenia nadal trwał to sąsiedzi tak zasmakowali w rzekomo popsutym daniu, że szybko wrócili po dokładkę ryby. Czy to prawda, czy tylko legenda rodem z XVI wieku? Trudno powiedzieć. Tak czy inaczej, słynne sfermentowane śledzie nadal są chętnie przyrządzane.

No dobrze, ale czy warto jeść cuchnącą zgniliznę? Surströmming często w przeróżnych rankingach ląduje w czołówce najohydniejszych, najdziwaczniejszych i najbardziej śmierdzących potraw świata. Podobno ten specjał albo się kocha albo szczerze nienawidzi. Nie trzeba też mieć w dowodzie wpisanego szwedzkiego obywatelstwa, aby nieprzyjemny zapach i oryginalny smak uznać za najciekawszą rzecz, jaką jadło się w życiu. Krótko mówiąc, dopóki nie spróbujesz, to się nie przekonasz.

Gęsta kwaśna śmietana i kiszony śledź, czyli jak to zjeść, aby gładko przeszło przez gardło?

Załóżmy, że świat należy do odważnych i masz już swoją puszkę surströmming. Niekoniecznie musiał przywieźć Ci ją znajomy pracujący w Szwecji. Ty też nie musisz kupować promu lub samolotu do Skandynawii, aby wybrać się tam na specyficzne, śledziowe zakupy. Śmiało może znaleźć szereg firm, które wysyłają je do Polski. Z pewnością znajdziesz tam śmiałków sprzedających rybny przysmak.

No dobrze, puszka gotowa. Jedzenie zawartości solo może być przygodą samą w sobie, ale zdecydowanie bardziej strawna jest w towarzystwie specjalnych dodatków. Nie pasuje do niej ani miód, ani ksylitol. Za to możesz zjeść go z drobno posiekaną cebulą, ziemniakiem i kleksem gęstej, kwaśnej śmietany. Dobrze komponuje się też cienki chleb, którym można przegryzać lub zrobić ze składnikami kanapkę. Idealnie po szwedzku będzie, gdy uda Ci się zdobyć tunnbröd, czyli cienki chleb, który wyglądem przypomina macę. Wprawieni w bojach sugerują również, aby całość przepić kieliszkiem wódki. Fakt, alkohol i rybka zazwyczaj żyją w zgodzie. To o czym musisz pamiętać, zanim śledź wyląduje na talerzu z dodatkami lub bezpośrednio na kanapce to fakt, że rybę rozcina wzdłuż pozbywając się wnętrzności i całych ości.

O rany, mój śledź jest popsuty!

Niektórzy jedzą czerwone mięso z surowym żółtkiem, czyli tatara, inni lubią zgniłe ryby. Niech nie zdziwią Cię wypukłe dekle puszek kryjących surströmming. W zamknięciu proces fermentacji nadal postępuje, więc jest to zupełnie naturalne zjawisko. Nagromadzone wewnątrz gazy, to prawdziwa bomba biologiczna, dlatego nie zaleca się otwierania ich w zamkniętym pomieszczeniu. Prawda jest taka, że najmocniejszy jest pierwszy strzał i to on jest legendą krążących po sieci filmików. Później jest już dużo lepiej, a w pojedynczych plastrach można się wręcz rozsmakować.

Czy fermentowanego śledzia je się w całej Szwecji? Jest to ogólnie znany przysmak dostępny w różnych rejonach, ale najmocniej związany jest z terenem Norrlandii, najbardziej na północ położonego historycznego kraju Szwecji. Je się tam nie tylko surströmming, ale też inne, egzotyczne dla nas przysmaki. Na talerzach lokalsów lądują szynki z reniferów, pasztety z łosia. To tutaj też najczęściej podaje się śledzie w tej formie.

Szwedzkie gazety rozpisują się o tym kto z lokalnych gwiazd lub członków rodziny królewskiej kocha kiszone śledzie, a kto ich nienawidzi. Jedno jest pewne. Prawie każdy mieszkaniec tamtych rejonów próbował je w życiu choć raz.

Artykuł sponsorowany.

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/67820-surstromming-jak-jesc-i-gdzie-kupic-niezwykly-szwedzki-przysmak