



# Szwedzkie jedzenie

# *Köttbullar*

czyli klopsiki mięsne.  
Niewiele większe od orzecha  
włoskiego wykonane są z  
mięsa wieprzowego.



# *Surströmming*



to szwedzki przysmak ze sfermentowanych śledzi bałtyckich, który charakteryzuje się bardzo intensywnym i nieprzyjemnym zapachem. Ze względu na swój zapach śledź nazywany jest zgniłym, co nie jest poprawne, ponieważ ryba nie jest poddawana procesom gnilnym lecz fermentacji.

# *Kanelbullar*

Kanelbullar to przepyszne drożdżowe, rolowane bułeczki z cynamonem. Od niedawna dzień 4 października promowany jest tam jako Dzień Kanelbullar :)

Ciasto na kanelbullar jest miękkie, maślane i łatwo się zagniata. A gotowe bułeczki są niesamowicie pachnące i aromatyczne, co sprawia, że trudno jest się oprzeć, by nie sięgnąć po kolejną ;)





# Renskaw

Do jego przygotowania zazwyczaj używany jest stek lub tylne części reniferów. Mięso jest pokrojone na plasterki, smażone w tłuszczu, przyprawione czarnym pieprzem i solą. Na końcu dodaje się trochę wody, śmietanki lub piwa. Danie jest często smażone z kurkami i porami, i podawane z purée ziemniaczanym i przetworami brusznicowymi lub bardziej tradycyjnie, z purée z surowej borówki z cukrem.

# Prinsesstårta

Prawdziwy szwedzki tort dla księżniczki. Jedno najpopularniejszych ciast w Szwecji. Co roku sprzedawanych jest około 500 000 sztuk takiego właśnie tortu. Ostatni tydzień września jest oficjalnie zwany w Szwecji tygodniem prinsesstårta



# Marabou



Szwecja to kraina słodyczy firmy Marabou. Czekolady tej firmy są w różnych ciekawych smakach np. oreo, daim, słone migdały, polkagris i szwedzkiej podróbki marsa czyli japp. Czekolady są niezłe i zasługują na odrębny post.

# To co nam udało się zjeść będąc w Szwecji:





*KONIEC*

Wykonali: Marcelina Śpiewak, Sylwia Łakomy, Brygida Plis, Fabian Gancarczyk