

Åke Bergqvist och hans sällskap var mycket nöjda med premiären och hoppas på ett återkommande event. Foto: Camilla Lagerman

Premiär för surströmming hos Restaurang Krydda

Publicerad: 17 augusti 2018

Författare: Camilla Lagerman

Enligt tradition äger surströmmingspremiären rum den tredje torsdagen i augusti varje år, så även denna gång när Restaurang Krydda för första gången dukade upp för surströmmingsfest.

Redan utanför dörrarna till Restaurang Krydda skvallrar den distinkta doften om vad som står på menyn för kvällen. Det glada sällskapet som bänkat sig i uterummet njuter dock för fullt av den framdukade buffén, bestående av den jästa fisken och de klassiska tillbehören.

– Jag trodde att det skulle lukta mycket värre, jag blev nästan lite besviken, berättar Kryddas krögare Björn Persson efter han öppnat de första burkarna.
– Vi väntade på att den där ”smockan” skulle komma som man hört talas om, men den kom inte, skrattar kollegan Jonas Kallström.



Björn Persson öppnar en ny burk, och doften skvallrar om innehållet. Foto: Camilla Lagerman

En av kvällens gäster, Åke Bergqvist, berättar för LindeNytt vad som är så gott med just surströmming.
– Det är ju själva smaken, sältan, det är jättegott! säger han och fortsätter:
– Jag har ju lärt mig att tycka om det, första gångerna var inge vidare, men nu vattnas det i munnen bara jag tänker på det. Min fru är från Jämtland, så hon har ätit det här sedan barnsben. Surströmmingspremiären är en liten högtid för oss.

– En surströmmingsklämma, eller stut som vi säger i Jämtland, ska bestå av tunnbröd, fisk, potatis, creme fraiche, röd lök, smör och gärna lite tomat, berättar Åkes fru Annelie.

Kryddas Jonas Kallström är nyfiken, och tar tillfället i akt att prova den norrländska delikatessen.
– Det var faktiskt gott, det smakar salt, säger han glatt och tar en tugga till.

Källa: LindeNytt.com

https://lindenytt.com/nyheter/premiar-for-surstromming-hos-restaurang-krydda/