



Mad i Sverige / Svensk mad

Dette lille skrift er ikke tænkt som begyndelsen til en Svensk kokebog – der findes masser. Ej heller er det tænkt som nogen større vejledning i hverken råvarekvaliteter eller priser.

Derimod er det et forsøg på at hjælpe specielt den nye gæst i Sverige med "hvad hedder...", "hvorfor kan jeg ikke finde..." og endelig med "hvad i alverden bruger man det her til?". Gå på opdagelse i en svensk kokebog, i supermarkedet, hos slaktaren og i gårdsbutikken, der er masser af "spændende, velsmagende oplevelser med eksotiske, etniske madvarer" lige på den anden side af Øresund.

Har du yderligere viden indenfor emnet, som du vil delagtiggøre andre om, så kontakt venligst undertegnede:

Af Bjørn Donniss

Indhold

Indhold	1
Hvad hedder tingene – hvad kan man købe – hvad er anderledes?	3
Mælkeprodukter	3
Kærnemælk.....	3
Långfil.....	3
Messmör/mesost.....	3
Ostkaka	4
Ost	4
De klassiske svenske ostetyper er:	5
Kommen og nelliker	5
Fisk og skaldyr	6
Grebbebestads Ansjovis.....	6

Surströmming	6
Frugt og grøntsager	7
Grøntsager	7
Bær	7
Frugt	7
Kartofler/Potatis	8
<i>Välj rätt potatis</i>	8
Krydderier	9
Svampe	9
Kødvarer	9
Mjöl och Gryn	10
Andre varer	11
Eddike – pas på!	11
Gær	11
Makaroner	11
Drikkevarer	11
Fra Systembolaget	11
Julmust, svagdricka	12

🔍 Tryk på dette symbol for at komme tilbage til indholdsfortegnelsen



Hvad hedder tingene – hvad kan man købe – hvad er anderledes?

Mælkeprodukter

Dansk	Svensk
Crème Fraîche	det samme eller <i>Gräddfil</i>
fløde	<i>grädde</i>
kvark, Fromage Frais, Fromage Blanc	<i>färskost (kvarg)</i> "Kesella" [®]
Hytteost, hytteret, "cottage cheese"	"cottage chese", <i>grynost</i> , "Keso" [®]
kærnemælk	<i>kärnmjöl</i> k sælges ikke mere til menneskeføde i Sverige
skummetmælk	<i>skummjöl</i> k sælges ikke mere til menneskeføde i Sverige under dette navn, men kaldes Minimjöl k
letmælk	<i>mellanmjöl</i> k
minimælk	lät tmjöl
piskefløde	<i>vispgrädde</i>
tykmælk	<i>filmjöl</i> k, hjemmelavet: <i>filbunke</i>
ymer	nærmeste er <i>filmjöl</i> k, selvom det er " <i>långfil</i> " (se nedenfor) der er fremstillet med samme bakteriekultur

Kærnemælk

Kärnmjöl – den ægte fra smørkærningen – fremstilles naturligvis på svenske mejerier, men produktet sælges ikke (mere) til konsum, idet det ikke rigtig anses for menneskeføde. I stedet bruges det til dyrefoder.

Et godt råd er efter sigende:

"Kärnmjöl är en vanligt förekommande ingrediens i mat- eller bakrecept, men går oftast

bra att byta ut mot vanlig mjöl blandat med pressad citron eller vinäger (4 msk per liter mjöl) som har fått stå i några minuter. Kärnmjölken kan också oftast bytas ut mot naturell yoghurt."

Långfil

Er en type filmjöl (tykmælk), hvor mælken er "lang" og sej p.gr.a. en lidt anderledes, tråddannende bakteriekultur. Kendes kun i Sverige og Finland.

Messmör/mesost

Den svenske udgave af norsk mysost (mesost) hhv. en mere blød udgave (messmör). Varemærke bl.a. Fjällbrynt. Produktet er hverken ost eller smør, men indkogt valle (den stærkt sukkerholdige væske, der bliver tilovers ved fremstilling af ost). Ved indkogningen karamelliserer mælkesukkeret (laktosen) delvist og giver derved den brune farve. Kan enten fremstilles af komælk (normalt) eller gedemælk. Produktet har et højt indhold af kalcium og (mælke)sukker. Nogle typer er tilsat ekstra sukker, fordi mælkesukker ikke er så sødt som almindeligt sukker. Næsten intet fedtindhold. Bør IKKE spises af personer med selv en ganske mild laktoseintolerans. Tilsættes ofte vildtsovs, og nogle typer brød. Ellers som pålæg. Regnes af nogle mennesker for ekstremt, næsten mirakuløst, sundt.

Ostkaka

Ville naturligvis hedde Cheesecake på engelsk og engang var britisk cheesecake (det vi kender bedst med kirsebær og kage/digestive-bund) nok i familie. Nogle typer traditionel amerikansk cheesecake (men ikke den vi normalt møder) ligner en del. I dag er ostkaka rå ostemasse (som cottage cheese/hytteost) tilsat sukker, æg og mandler/mandelessens. Minder umiddelbart lidt om "risalamande". Bages så det får skorpe og serveres lunt. Kan købes færdig (ubagt) i supermarkedet (står normalt sammen med smøreost, messmör o.l.). Nogle fremstiller det fra grunden (fra mælk) ved specielle lejligheder, hvorfor osteløbe sælges i større supermarkeder! Den danske ret Risalamande kaldes i øvrigt "Ris à la Malta" i Sverige!



Ost

Svenskerne elsker smøreost/smelteost – i bægre, tuber og andre bøtter. Men der findes en anderledes ostekultur ved siden af, og det er en ostekultur, der er meget forskellig fra vore mellemlagrede (eller ældre) Danbo. Også af disse "hårdoste" spiser svenskerne enorme mængder, efter sigende er Sverige verdens mest osteforbrugende land!

Svenske oste produceres traditionelt i mindre, runde forme og udskæres som "lagkage stykker", der deles vandret i to stykker. En hel ost vejer ofte kun 12 kg.

I det sydlige Sverige er der – formentlig bl.a. fra tiden, hvor man valfartede til Dragør og Helsingør

for at købe billig, dansk ost (og kød, øl osv.) – mange, der elsker vellagret, dansk danbo-ost, hvorfor denne tit føres både af supermarkeder, osteforretninger og velassorterede slagtere – og oftest i "Gamle Ole"-udgaver.

De svenske oste vil normalt være "hårdere" (virke mere tørre, mere "kontinentale") og være lagret i langt længere tid end danske oste. På grund af fremstillingsmetoden smager de dog absolut ikke særligt "lagrede".

De svenske oste man oftest møder er

Hushållsosten, Svecia, Grevé, Prästost, Herregårdsost og Västerbotten (se senere).

Herudover div. oste "udenfor klassificeringen" samt naturligvis kopier af alle mulige kendte ostetyper fra andre lande. Blandt kopierne først og fremmest Cheddar og en rigtig god Port Salut (under navnet "Glimminge" - hvordan Glimmingehus så end har fået forbindelse med denne ret moderne ostetype fra Bretagne). Anbefalelsesværdig for de der holder af denne ostetype.

"Ädelost" er den svenske betegnelse for Danablue og lignende typer af blåskimmeloste. Mejeriet Kvibille i Halland er en kendt producent af forskellige ädelostar.

Svenskproduceret ost har i mindst de sidste 10 år normalt været væsentlig billigere i Sverige end i Danmark, hvor bl. a. Irma sælger dem. Ydermere er svensk ost typisk langt billigere i Sverige end dansk ost er i Danmark (2010).

I øvrigt er det som tidligere nævnt i Sverige ret let at købe, og i hvert fald bestille, osteløbe, således at man evt. kan forsøge sig som ostemager! Årsagen til, at det er muligt at købe osteløbe, er primært, at man benytter det til diverse desserter, bl.a. til "[Ostkaka](#)" (se ovenfor, "ostkaka" er noget helt andet end amerikansk "Cheesecake").

De klassiske svenske ostetyper er:

Hushållsost er en "grynpig" (små uregelmæssige huller) ost. Fremstilles ofte som små "cylindre" på 1-2 kg og sælges ofte hel. Er meget billig og tilsvarende uinteressant (meget mild og tydeligt syrlig). Oprindeligt en "bondeost" af ældgammel type.

Svecia er ligesom Hushållsosten baseret på en original svensk "bondeost"-type og er stadig en "grynpig" ost. Betydeligt mere smag. Prøv at få en lagret udgave – den bliver som andre svenske oste aldrig til "gammelost".

Grevé er "rundpig" (med runde huller) og med lidt nøddeagtig smag. Minder ganske meget om en blød og mild kopi-Emmentaler. Er efter denne forfatter mening en af de bedste svenske standardoste. Igen bliver vellagrede oste ikke stærke men har mest smag. Osten er udviklet for omkr. 50 år siden og er i dag en af de mest populære.

Prästost er en "grynpig" ost. Minder om Svecia, men noget mere smag. Kan som lagret efter sigende blive lidt stærkere end de øvrige svenske oste. Navnet stammer fra, at typen blev fremstillet på smålandske præstegårde ud fra "tiendemælken". Stammer fra middelalderen.

Herregårdsost er "rundpig" (med runde huller) og med svagt nøddeagtig smag. Minder om en "fortyndet" grevé – eller den danske Samsø. Sveriges mest populære ostetype.

Västerbotten er en "grynpig" lidt stærkere ostetype fra Västerbotten. Som bekendt regner man i Sverige grundlæggende madvarer fra det nordlige Sverige og fra Skåne til at være alt andet overlegent. Derfor kan det ikke undre, at man på "fornemme" restauranter ofte ser, at evt. ost anvendt i maden vil være netop Västerbottenost!

Kommen og nelliker!

I Sverige anvender man både kommen og kryddernelliker som ostekrydderi. Sådanne oste kaldes "Kryddost".

Man bør absolut have smagt "nellikeost", det er en ret speciel smag.



©Skånemejerierne

Fisk og skaldyr

Dansk	Svensk
aborre	<i>abborre</i>
brasen	<i>brax</i>
brisling	<i>skarpsill</i>
brosme	<i>lubb</i>
Ferskvandskvabbe, knude	<i>lake</i>
fjeldørred	<i>röding</i>
gedde	<i>gädda</i>
hellefisk	<i>liten hälleflundra</i>
helleflynder	<i>hälleflundra</i>
helt	<i>sik</i>
jomfruhummer	<i>havskräfta</i>
kammusling	<i>pilgrimsmuskel</i>
kuller	<i>kolja</i>
kulmule	<i>kummel</i>
laks	<i>lax</i>
makrel	<i>makrill</i>
regnbueørred	<i>regnbåge</i>
sandart	<i>gös</i>
skalle	<i>mört</i>
sild	<i>sill</i> (Kattegat, Øresund), <i>strömming</i> (Østersøen, Botniska bugt)
suder	<i>sutare</i>
søørred	<i>öring</i>
torsk	<i>torsk</i>
ål	<i>ål</i>

Supermarkeds kæderne i Sverige får alle deres varer gennem få, centrale lagre. Derfor kan de normalt ikke sælge frisk fisk. I stedet er der ofte en privat "fiskevogn" udenfor de største supermarkeder – og på byens torv!

Grebbestads Ansjovis

"Ansjovis" (på dåse) i Sverige er fremstillet ud fra "skarpsill" (brisling) og ikke det samme som de stærke ægte ansjoser fra Middelhavet.

Bedst kendt er "Grebbestads Ansjovis" (der før hed Hummeransjovis, men hvor man måtte tage "hummer" bort, for det var der jo ikke i dåsen), De er uundværlige til Janssons frestelse.

Fremstilles i dag af Abba i Kunghamn.



Husk de flade dåser har filet'er, de runde hele fisk, og endelig kan man få det som mos på tube.

Surströmming

Surströmming er ikke rådden fisk – selvom det lugter derhenad – eller værre! Surströmming er delvist nedbrudt af enzymerne i fisken, dels er det "syregæret". En velkendt konserveringsmetode, f.eks. fremstilles "salami" og tilsvarende pølser nogenlunde således, uden dog at være lukket inde i en dåse. Sauerkraut er også på sin vis i familie – og rejsende til Thailand eller Vietnam kender fiskesovsen ("Nam pla" på Thai), der bruges som salt og som dufter noget rigeligt fiskeagtigt. Også denne er i familie.

Surströmming er selvfølgelig elsket af nogle, så meget at de har dannet Surströmmings Akademien, der kan findes på "Surströmmingsportalen": www.surstromming.se

Dåser med surströmming åbnes under rigeligt vand i vasken eller en spand udendørs!



Frukt og grøntsager

Grøntsager

Dansk	Svensk
agurk	<i>gurka</i>
artiskok	<i>kronärtskocka</i>
asparges	<i>sparris</i>
bladbede	<i>mangold</i>
bladselleri	<i>blekselleri</i>
brøndkarse	<i>vattenkrasse</i>
bønne	<i>böna</i>
dild	<i>dill</i>
gulerod	<i>morot</i>
esdragon	<i>dragon</i>
fennikel	<i>fänkål</i>
hvidløg	<i>vitlök</i>
jordskok	<i>jordärtskocka</i>
karse	<i>krasse</i>
kartoffel	<i>potatis</i>
kinakål	<i>salladskål</i>
kål	<i>kål</i>
kålroe	<i>kålrot</i>
løg	<i>lök</i>
løvstikke	<i>libbsticka</i>
peberfrugt	<i>paprika</i>
persille	<i>persilja</i>
porre	<i>purjolök</i>
purløg	<i>gräslök</i>
radise	<i>rädisa</i>
rødbede	<i>rödbeta</i>
salat	<i>sallad</i>
selleri	<i>selleri</i>
skozonerrod	<i>svartrot</i>
-spirer	<i>-groddar</i>
sukkerroe	<i>sockerbeta</i>
tomat	<i>tomat</i>
ærter	<i>ärtor</i>

Bær

Dansk	Svensk
bjørnebær	<i>åkerbär</i>
brombær	<i>björnbär</i>
blåbær	<i>blåbär</i>
hindbær	<i>hallon</i>
hyldebær	<i>fläderbär</i>
hyben	<i>nypon</i>
jordbær	<i>jordgubbar</i>
kirsebær	<i>körsbär</i>
mosebølle	<i>odon</i>
muldebær	<i>hjordron</i>
ribs	<i>röda vinbär</i>
rønnebær	<i>rönnbär</i>
skovjordbær	<i>smultron</i>
solbær	<i>svarta vinbär</i>
stikkelsbær	<i>krusbär</i>
tranebær	<i>tranbär</i>
tyttebær	<i>lingon</i>

Frukt

Dansk	Svensk
appelsin	<i>apelsin</i>
banan	<i>banan</i>
blomme	<i>plommon</i>
citron	<i>citron</i>
fersken	<i>persika</i>
hyben	<i>nypon</i>
hyld	<i>fläder</i>
melon	<i>melon</i>
pære	<i>päron</i>
sveske	<i>katrinplommon</i>
vindrue	<i>vindruva</i>
æble	<i>äpple</i>



Kartofler/Potatis

Om man køber sine kartofler på den ene eller anden side af Øresund, kan vel synes inderligt ligegyldigt – indtil man står med en gryde kartoffelmos, hvor man ville troede at man var ved at koge ”nye kartofler”!

I Sverige elsker man stadig klassiske, melede, næringsrige kartofler, der er helt nødvendige, hvis nu ”såsen är rinnig!”

Selvfølgelig spiser man i vore dage ”färskpotatis” (nye kartofler), men selv disse er ofte noget mere melede end vi er vænnet til i Danmark.

De fleste store supermarkedskæder SKAL købe alle deres grøntsager gennem deres store ferskvarecentraler, så her finder man ikke bare nogenlunde nyopgravede kartofler. Skulle man i nærheden have en gårdsbutik (hvor varerne faktisk er fra egen avl) – eller et ”bord ved vejkanthen” – så prøv jer frem, måske sælger netop dette sted de ”vandede” kartofler, der hører til danskernes sommer.

Mange af de almindelige svenske kartoffelsorter er nogle andre end de danske – og nogle er sorter, der er opgivet i Danmark. Det skyldes dels ønsket om de melede kartofler, men også at kartofler dyrkes ganske langt mod nord i Sverige. Derfor man har sorter, der klarer sig med en kort vækstsæson.

Nedenstående sortsliste og sortsbeskrivelse er kopieret fra www.coop.se/Recept--mat/Vardagstips/Mat/Valj-ratt-potatis/

PAS PÅ: en ”mjölig” kartoffel i listen er MEGET melet i en dansk mund, en ”något mjölig” er

stadig yderst melet for moderne dansk smag – alt sammen fint til mos, og alt efter smag måske til biksemad, Janssons frestelse osv. – men de dur ikke som ”nye kartofler”.

Välj rätt potatis

Vissa potatissorter är mjöliga i konsistensen efter kokning och andra är fasta. De passar därför olika bra beroende på vad du ska laga till.

Några vanliga potatissorter:

Asterix

En potatis med rött skal. Den passar bra till kokning, bakpotatis, råstekning etc

Bintje

Har något gulaktig färg, är normalt fast i konsistensen efter kokning. Bra att koka, steka, strimla, skiva och tärna.

Hertha

Potatis med ljusgul färg och fast konsistens. Passar bra till kokning, gratänger och sallader.

King Edward

Gulvit potatis med mjölig konsistens. Skalet kan ha rödaktiga fläckar. Särskilt lämplig till mos, pressad potatis, bakpotatis och ugnsrätter.

Mandelpotatis

Avlånga potatisar med kraftigt gul färg och mjölig konsistens (mandelpotatis från Norrland är fast i konsistensen). Bör kokas med skalet kvar eftersom den annars lätt kokar sönder. [efter kogning af skrællede mandelpotatis i ca. 10 min er de nærmest eksploderet! BD]

Maria

Gul och fast potatis. Bra att koka, steka, strimla, tärna och skiva.

Matilda

Ljulgul och något mölig. Passar bra till mos och pressad potatis.

Porvita

Mjölig potatissort som t.ex. kan kokas med skal eller mosas.

Sava

Sava är en ny fastkokande potatissort. Färgen är starkt gul. Den passar bra till t.ex. Janssons frestelse, potatissallad och pommes frites.

Ukama

Är ljulgul i färgen och fast i konsistensen. Passar bra till rätter där potatisen ska skivas, tärnas eller strimlas.



Krydderier
der hedder noget andet:

Dansk	Svensk
allehånde	<i>kryddpeppar</i>
esdargon	<i>dragon</i>
fennikel (frø eller knolden)	<i>fankål</i>
laurbærblad	<i>lagerbär</i>
merian	<i>mejram</i>
nellik	<i>kryddnejlika</i>



Svampe

Hvis man har hus i Sverige samler man svampe – i det mindste kantareller og Karl Johan? Og i øvrigt kan man – af de vilde – købe kantareller og senere tragtkantareller til lidt mere betalbare priser end hjemme.

Er du en usikker svampesamler som så mange af os andre, findes der heldigvis hjælp på nettet. Se nærmere i afsnittet om svampe her i Vidensbanken: [Skov, planter og dyr og om at færdes i naturen](#)



Kødvarer

Svenskerne taler "jysk" når de taler om hakket kød! Det hedder "färs".

En del udskæringer kender vi ikke, blandt andet "Fransyska", et stykke oksekød fra bækkenområdet. Fint til grydesteg o.l. Filé er dansk mørbrad (også kaldet inderfilet på dansk). Vores filet sælges oftest som "Ryggbiff" (okse) eller "ytterfilé" (gris).

Hamburgerryg er rykket noget sydpå og kaldes "Kassler" og er bedre (mindre pumpet, mere smag) i den svenske udgave – også når det er produceret i Danmark for det svenske marked.

"Karré" er dansk nakkekotelet, nakkesteg.

Og så lige: Okse- hedder "Nöt-"!



Mjöl och Gryn

I Sverige er der normalt et bredere udvalg af mel og kornprodukter end vi ser i Danmark.

Rent glosemæssigt er der en enkelt ting man skal notere sig: "Korn" betyder på svensk som på en del andre sprog: "den mest udbredte kornsort" – i Sverige **byg**.

De øvrige er lette: vete (hvede), råg (rug) og havre. Spelt kaldes normalt netop spelt, men til tider dinkel, der ellers er et tysk ord. Korn som fællesbetegnelse for hvede, havre, rug og byg hedder på svensk "**spannmål**".

Man kan få alle de sædvanlige typer af mel i høj udmalinggrad (mere af den brune skal er malet med), såsom fuldkornsmel, grahamsmel, sigtemel ("rågsikt") osv.

Til bagning af brød med kerner, kan man købe "vetekross" – hvedekerne skåret i mindre stykker – der er yderst velegnet. Tilsvarende findes "rågkross" – til f.eks. rugbrød med kerner.

Hvede, havre og byg sælges som hele kerner til kogning som tilbehør til varm mad: Mathavre, matvete, matkorn.

På sin vis er det en svensk udgave af bulgur eller couscous.

Alle er meget sunde på grund af et relativt højt proteinindhold (dvs. gluten) og mange fibre. Personligt synes jeg matvete smager virkelig godt – det smager af noget, mens de øvrige er noget intetsigende. Under alle omstændigheder smager alle af mere end de "perle"-produkter (perlebyg), der igen dukker op i Danmark: hele korn hvor

man har poleret de smagsfulde, sunde, ydre dele af frøet væk.

Traditionelt holder svenskerne meget af diverse klidprodukter; de ydre lag af kernen, som bliver tilovers, når man fremstiller hvidt mel af kernens centrale dele. Klid har fra ældre tid (30'ernes tyske helsebølge) af nogle mennesker været tillagt nærmest mirakuløst helsebringende egenskaber – der vel næppe holder. Men på den anden side kan vi få et solidt fibertilskud ad denne vej.

"Havrekli" og "vetekli" er lettilgængelige. "Kruska" eller "Kruskakli" er ekstra groft. Nogle vil givet opfatte dette sidste som klart uspiseligt affald, andre synes, det er et fint ymerdrys. Til "kruskagröt" blander man meget kruska og lidt havregryn. Efter kogningen lader man det trække et par timer, og spiser det koldt (eller varmt) – og tillaver rigeligt, så man kan have det i køleskabet.

Af andre kornsorter og produkter:

Boghvede hedder "bovete", Sagogryn (ligesom i Danmark af kartoffelstivelse og ikke fra sagopalm) er let at få.

Majs sælges både som majs mel (til tortilla osv) og som majsstivelse (Maizena) til jævning.

Hirse ("hirs") er også temmelig let at få i forskellige former.

Hørfrø sælges (også til madbrug) under navnet "linfrö".

"Nye" spiselige frøsorter som quinoa synes også at nå de større supermarkeder langt hurtigere i Sverige end i Danmark.

Til slut nogle få yderligere gloser: "flingor" er flager – af enhver art: "majsfalingor" er cornflakes, havregryn kaldes også "havrefalingor" osv.

Til tider bruger man ordet "flingor" om enhver (hurtig) morgenmad!



Andre varer

Eddike – pas på!

Alle typer eddike er en opløsning af eddikesyre i vand. Derudover kan der være diverse stoffer, der enten er tilsat eller som stammer fra den alkohol, (cider, vin, øl,...) som eddiken måske er fremstillet ud fra.

De eddiker, man møder i Danmark, vil typisk indeholde omkr. 5% eddikesyre – rød vineddike, og det påståede mirakelmiddel: æblecidereddike måske 6%.

Alle danske opskrifter er baseret på disse syrestyrker.

I Sverige er det helt anderledes. Man sælger eddike i mange koncentrationer:

"Vinäger" og "matättika (3%)" er tyndere – man skal bruge næste det dobbelte. Med importeret ægte vineddike vil normalt være mere koncentreret. Læs på flasken.

"Inläggningsättika" (til at "inlägga sill") er normalt 6%, dvs. ret tæt på vor eddike, og er helt smagsløst udover eddikesyren, ligesom: "ättikasprit på 12% og "ättika 24%". Begge kræver en del regneri inden man kan benytte dem i danske opskrifter.

Gær hedder "jäst". Frisk gær findes i 2 udgaver til hhv. brød og søde deje (kager). I praksis kan man

bruge begge typer til begge slags bagværk. Desuden er tørgær almindelig og praktisk at have stående.

Makaroner

...er makaroni! (eller anden pasta). Typisk er udvalget af tørret pasta, herunder fuldkornspasta og spelt/dinkel pasta langt større end i Danmark.



Drikkevarer

Fra Systembolaget

Mange danskere sætter aldrig deres ben i Systembolaget – "det er al for dyrt".

Nok er alkoholskatten stadig højere i Sverige end i Danmark, men til gengæld er der ikke samme favorisering af lokale produkter, som man i praksis oplever i Danmark. Det gælder derfor, at "akvavit" i de mange afskygninger er relativt dyrt i Sverige, mens den fine Whisky eller Cognac er nogenlunde rimelig!

Ligeledes er ikke-svenske øl (f.eks. belgisk og tjekkisk) typisk billigere end i Danmark, når man ikke lige vælger de allerstærkeste, ligesom de "bedre" (dyrere – over 50-70 kr i dansk supermarked) vine er ganske rimelige.

Husk at man på www.systembolaget.se kan finde alle produkter og priser, og endda hvor mange flasker af hver, der var på lager "i går aftes" i enhver butik. I øvrigt er flere og flere systembolagsbutikker omdannet til selvbetjening!!

Varer fra det ordinære sortiment, der ikke føres i den butik man besøger, kan skaffes hjem hurtigt – og uden ekstra omkostninger. Varer fra det

store bestillingssortimet tager en uge eller lidt længere. Og endelig kan man faktisk få Systembolaget til at importere en bestemt vare – men det sidste koster en del.

Og årene hvor smil, venlighed og kundeservice i "systemet" var bandlyst og utænkeligt er for længst ovre!

Julmust, svagdricka

Julmust er en sodavand, der i udseende ligner hvidtøl. Fremstilles alle af "hemmelige" essenser (fra samme firma) med bl.a. humle og malt. I forbudstiden promoveret som alternativ til den mørke Münchenerøl.

Det siges at julmusten har været årsag til forretningsmæssige problemer med Coca-Cola, idet man herfra ønskede, at det firma, der tappede Coca-Cola skulle ophøre med at

fremstille Julmust, fordi dette op mod jul konkurrerede med cola salget. Coca-Cola mente, man havde eneret på salg af juledrikke (som Coca-Cola faktisk er i nogle lande), fordi Coca-Cola kompagniet "opfandt" den røde, hyggelige julemand.

I dag fremstiller Coca-Cola selv "Bjäre Julmust", fordi man indså, at man åbenbart ikke kunne tvinge svenskerne til at opgive julmusten!

Svagdricka er næsten det samme som en sødet hvidtøl, dog med lidt mere alkohol. Fremstillet af byg malt og i vore dage ofte saccharin (kunstigt sødemiddel). Men det er Julmust, der i Sverige har "Nisseøllets" rolle i juletiden.



God appetit



Petey21