

## Vraag 1

Noorwegen kent een culinair hoogstandje, genaamd **Smalaføtter**.

Wat is dat?

A – gerecht van een varkenspoot

B – gerecht van lamspoten

C – gerecht van rendierpoten

## Vraag 2

Op IJsland wordt de **Groenlandse haai** als delicatessen gegeten (**Hákarl** of **kæstur hákarl**), maar het vlees moet eerst 6 tot 12 weken liggen rotten (fermenteren) en verzwaard met stenen, alvorens het gegeten kan worden. Waar is die behandeling voor nodig?

A – om het taaie vlees mals maken

B – om de ammoniakgeur te verdrijven

C – om het gif uit het vlees te persen

### Vraag 3

Bij de IJslandse delicatessen behoort het product **Brennivín** (black death).

Welk culinair hoogstandje is dat?

A – een uiterst bitter, traditioneel drankje

B – gekookte schapenkop, compleet met tong, ogen en geserveerd met kluif en puree of gekookte knolraap

C – bloedpudding, een mix van schapenbloed, meel, niervet en kruiden, bijeengehouden en gekookt in een schapenmaag

## Vraag 4

Een traditioneel Noors gerecht dat gewoonlijk wordt gegeten rond kerstmis is de **Smalahove**.

Wat is het hoofdingrediënt?

A – lamspoten

B – schapenkop

C – varkenspoot

Vraag 5

**Mustamakkara** is een Finse lekkernij. Wat is dat?

A – een Finse kaassoort

B – een Finse slagroomtaart

C – Finse bloedworst

## Vraag 6

**Æbleflæsk** is een oud Deens gerecht. Wat is het?

A – gerecht met grove stukken gebakken spek, blokjes appel en als smaakmaker bruine basterdsuiker

B – zwijnskotelet met rode kool

C – een pastei van grof gemalen varkenslever en varkensvlees

Vraag 7

Wat is vergelijkbaar met het Deense **Oksebryst**?

A – ossestaartsoep

B – rookworst

C – klapstuk

## Vraag 8

**Rakfisk** is een Noorse specialiteit. Wat is het?

A – kabeljauw die in loog gelegd wordt tot het wit-transparant is, goed wordt afgespoeld en daarna zonder verdere bereiding wordt gegeten

B – een gerecht waarbij de rib van het schaap of lam gestoomd wordt op houten stokken

C – gefermenteerde forel



Vraag 9

Wat zit er in de Noorse specialiteit **Hvalkjøtt**?

A – elandvlees

B – walvisvlees

C – rendiervlees

Vraag 10

Wat is **Brunost**?

A – Noorse bruine kaas uit Gudbrandsdal

B – Noorse bruine kaas uit Hammerfest

C – Noorse bruine pasta, die gemaakt wordt uit fijn gemalen resten forel en kabeljauw

## Vraag 11

**Surströmming** is de bekende Zweedse haring die fermenteert in het blik en is pas goed voor consumptie als het blik bol begint te staan. De haring heeft een aparte smaak en een zeer sterke geur. Wat is het voor haring?

A – Noordzeeharing

B – Oostzeeharing

C – Panharing

## Vraag 12

**Semla** is een traditionele Zweedse lekkernij. Wat is het?

A – gekookte rivierkreeftjes, geserveerd met brood, boter en kruidenkaas

B – een kaneelbroodje

C – soort gebakje (een bol met daarin een soort amandelspijs en room, waarover poedersuiker wordt gestrooid)

# Antwoorden

- Vraag 1: B – gerecht van lamspoten  
Vraag 2: C – om het gif uit het vlees te persen  
Vraag 3: A – een uiterst bitter, traditioneel drankje  
Vraag 4: B – schapenkop  
Vraag 5: C – Finse bloedworst  
Vraag 6: A – grove stukken gebakken spek, .....
- Vraag 7: C – klapstuk  
Vraag 8: C – gefermenteerde forel  
Vraag 9: B – walvisvlees  
Vraag 10: A – Noorse bruine kaas uit Gudbrandsdal  
Vraag 11: B – Oostzeeharing  
Vraag 12: C – soort gebakje

Vraag 1 Noorwegen kent een culinair hoogstandje, genaamd **Smalaføtter**. Wat is dat?

Vraag 2 Op IJsland wordt de **Groenlandse haai** als delicatessen gegeten, maar het vlees moet eerst 6 weken tot drie maanden liggen rotten (fermenteren) en verzaaid met stenen, alvorens het gegeten kan worden. Waar is die behandeling voor nodig?

Vraag 3 Bij de IJslandse delicatessen behoort het product **Brennivín** (black death). Welke van de drie volgende culinaire hoogstandjes is dat?

Vraag 4 Een traditioneel Noors gerecht dat gewoonlijk wordt gegeten rond kerstmis is de **Smalahove**. Wat is het hoofdingrediënt?

Vraag 5 **Mustamakkara** is een Finse lekkernij. Wat is dat?

Vraag 6 **Æbleflæsk** is een oud Deens gerecht. Wat is het?

Vraag 7 Wat is vergelijkbaar met het Deense **Oksebryst**?

Vraag 8 **Rakfisk** is een Noorse specialiteit. Wat is het?

Vraag 9 Wat is de Noorse specialiteit **Hvalkjøtt**?

Vraag 10 Wat is **Brunost**?

Vraag 11 **Surströmming** is de bekende Zweedse haring. Wat is het voor haring?

Vraag 12 **Semla** is een traditionele Zweedse lekkernij. Wat is het?

# Scandinavische culinaire specialiteiten

Naam:

Vraag 1:    A    B    C

Vraag 2:    A    B    C

Vraag 3:    A    B    C

Vraag 4:    A    B    C

Vraag 5:    A    B    C

Vraag 6:    A    B    C

Vraag 7:    A    B    C

Vraag 8:    A    B    C

Vraag 9:    A    B    C

Vraag 10:    A    B    C

Vraag 11:    A    B    C

Vraag 12:    A    B    C

**juiste antwoord omcirkelen**

**Omdat er veel lekkere hapjes zijn vermeld, volgen hier meer uitgebreide beschrijvingen van deze culinaire hoogstandjes.**

**Hákarl** (Groenlandse haai, IJsland):

Dit haaienvlees wordt eerst maanden begraven en onder druk gezet. Dit is noodzakelijk om de grote hoeveelheid ammoniak uit het haaienlichaam te krijgen. Zonder deze behandeling is dit haaienvlees dodelijk (deze haaien hebben geen nieren; de afvalstoffen worden in het vlees opgeslagen en dient tevens als een soort anti-vries middel voor het dier).

Tijdens het bereidingsproces wordt de haai in repen gesneden, op schone kiezelgrond gelegd en bedekt met stenen. Na 6 tot 12 weken wordt het verwijderd, gewassen en net als stokvis in luchtige bouwsels gehangen om te drogen. Hákarl heeft een sterke ammoniaklucht en er wordt dan ook beweerd dat het moeilijkste deel 'het langs je neus krijgen' is. Wanneer dat eenmaal gelukt is, kun je het haaienvlees het beste wegspoelen met overvloedige hoeveelheden ijskoud 'brennivín'.

**Brennivín** (IJslands): een uiterst bitter, traditioneel brouwsel, dat veelbelovend Black Death (Zwarte Dood) wordt genoemd.

**Svid** (IJslands) – **Smalahove** (Noors):

Een van haar en wol ontdane, gekookte schapenkop die warm of koud wordt gegeten, inclusief de ogen (met uitzondering van het oogsteentje!). Deze delicatessen worden al sinds mensenheugenis gegeten en is nog steeds behoorlijk populair. De kop wordt gespoeld, daarna verschroeid om de wol te verwijderen en vervolgens bijna 2 uur gekookt. Svid wordt meestal gereserveerd met kluif en puree of gekookte knolraap. Er wordt gezegd dat de tong heerlijk smaakt en de ogen zijn veel lekkerder dan dat het klinkt.

**Blódmör** (IJslands): Bloedpudding, een mix van schapenbloed, meel, niervet en kruiden, bijeengehouden en gekookt in een schapenmaag.

**Smalafötter** (Noors): een traditioneel gerecht gemaakt van lamspoten.

**Syltelabb** (Noors): gekookt en gezouten varkenspoot.

**Mustamakkara** (Fins): Bloedworst (letterlijk zwarte worst). Dit is een soort van Finse bloedworst traditioneel gegeten met rode bosbessen jam.

Mustamakkara wordt gemaakt door het mengen varkensvlees, varkensbloed, gemalen rogge en meel, waarna het wordt gevuld in de ingewanden van een dier zoals de meeste worsten.

**Rakfisk** (Noors): Een visgerecht dat bestaat uit gefermenteerde forel. De forel wordt na vangst schoongemaakt, gezouten (traditioneel in een emmer met zout water gezet) en daarna laat men het minimaal 2 maanden, soms wel een jaar vergisten. Daarna wordt de vis zonder verdere bereiding gegeten.

**Lutefisk** (Noors): Dit is een visgerecht waarbij vooral kabeljauw(soms ook aal) en heel soms het typisch Noorse klippfisk worden gebruikt. De vis wordt in loog gelegd totdat deze wit-transparant is en daarna diverse malen met water afgespoeld. De vis wordt daarna zonder verdere bereiding gegeten.

**Pinnekjøtt** (Noors): “Stokvlees” is een gerecht waarbij rib van het schaap of lam worden gestoomd op houten stokken. Traditioneel wordt dit gerecht geserveerd met koolraap, aardappelen en aquavit.

**Hvalkjøtt** (Noors): Walvisvlees. In Noorwegen wordt, in zeer beperkte mate, nog steeds walvis gegeten. Vroeger was dit een gerecht voor arme mensen, tegenwoordig wordt het als een delicatessen gezien.

**Panharing** (NL): Gepekeld haring die in een pan gebakken wordt.

**Kräftskiva** (Zweeds): Rivierkreeftjes worden gekookt met dille en geserveerd met brood, boter en kruidenkaas. Ter verhoging van de feestvreugde wordt er veel gezongen en wordt er een borrel bij gedronken.