**Pressmeddelande från Borkbo Salteri 2015-08-19**

# Kylig sommar ger god - men sen - surströmming

**Årets surströmming är en fin årgång. Under den kyliga sommaren har strömmingen jäst långsamt och kontrollerat, och det ger en fin smak. Men kylan gör också att surströmmingen blir färdig senare än vanligt.**

**- Strömmingen måste få jäsa färdigt i burken, säger Hans-Erik Englundh, saltörmästare på Borkbo-Suringen utanför Hudiksvall. Håll burken borta från kylen om den har ett platt lock!**

**Surströmmingsskivan i fara?**

Sommarkylan gör det extra viktigt att vänta med festen till den klassiska surströmmingspremiären på torsdag. Efterjäsningen som lockar fram den speciella smaken har gått ovanligt långsamt i burkarna i år. Är då surströmmingsskivan i fara?

- Inte alls, säger Hans-Erik Englundh. Om burklocket fortfarande är platt är det bara att lägga burken i rumstemperatur tills locket buktar upp - sedan är suringen färdig att äta!

*Hur öppnar man burken på bästa sätt då?*

- Många öppnar ju i en plastpåse eller hink, men det där behövs inte. Vinkla burken, längst upp bildas då en luftficka. Tryck in konservöppnaren där, så blir det bara en liten pysning när luften lämnar burken.

*Och hur äter man surströmming?*

- Klassikern är på hårt tunnbröd med potatis och rödlök. Gärna med gräddfil eller crème fraiche, som plockar fram och förhöjer surströmmingens smak. Själv äter jag suringen med messmör till, för det söta bryter fint mot strömmingens sälta.

**Kontakt**

Hans-Erik Englundh, 070-5244475. he@borkbosuringen.se

Sverker Johansson, 070-3540977. sverker@borkbosuringen.se