Pressmeddelande 2014-04-14

**1500 ton sill på påskborden**

En av sillens stora högtider står för dörren. Till påsk äter svenskarna inte mindre än 1500 ton av ”havets silver” och en ansenlig mängd nyttig Omega-3 slukas därmed av bara farten. Dessutom är just sillen en av de fiskarter som vi kan äta med gott samvete. 100% av sillsortimentet från Abba bär MSC-märket som garant för hållbara bestånd.

I bohuslänska Kungshamn har sillproduktionen gått för högtryck inför den stundande högtiden. Totalt görs här runt 18 miljoner glasburkar sill per år. Hälften av dessa produceras till de tre stora högtiderna; påsk, midsommar och jul. Den sena påsken i år borgar dessutom för att speciellt matjesätandet knappt hinner ta paus innan midsommar, för snart gör en annan säsongsfavorit entré på tallriken igen: färskpotatisen.

- Matjessill och färskpotatis är en självklar kombination och vid midsommar säljer vi ungefär 80% av vår årsvolym av Abba matjessill. Vid högtiderna är annars egen inläggningssill ett populärt alternativ. Konsumenterna vill kunna sätta sin egen prägel på sillen, och att ge bort en egeninlagd sill är ju en perfekt påskpresent, säger Cecilia Sajland, Marknadschef på Orkla Foods Sverige, och tipsar om Abba 5-minuterssill för hemmakocken.

Sillen har emellertid inte alltid varit festmat. Fram till 1900-talets andra hälft var den snarare att betrakta som fattigmanskost. Som sådan har den rönt hjältestatus. Dels för att sillen räddade många fattiga familjers kosthållning, dels för att sillnäringen bidrog till industrialiseringen och ett ökat välstånd bland svenskarna.

- Det känns häftigt att kunna säga att Abba har levererat sill till skandinaverna sedan 1838. Under första världskriget var det till exempel Abbas uppdrag att lagra sill för hela befolkningen. Varumärket Abba och vår hjälte sillen är därför föga förvånande ett arv som vi är mycket stolta över och rädda om, avslutar Cecilia Sajland.

## 2001.jpg

**Silltrender**

De tre mest populära sillsorter från Abba är de klassiska smakerna inlagd sill, löksill och senapssill. De står för nästan 80 % av försäljningen. En trend på lite längre sikt är att de krämiga varianterna ökar, även om klara varianter fortfarande totalt sett är störst. Det finns också en del geografiska olikheter. Inlagd sill t ex den mest populära i Stockholm, medan man på Västkusten hellre väljer löksill.

## 

## **För ytterligare information, kontakta:**

Eva Berglie, Presschef, Orkla Foods Sverige

Tel: 0708-99 19 37, e-post: eva.berglie@orklafoods.se

Bilaga: Receptinspiration till påsk

Receptinspiration till påsk



Med Abba 5-minuterssill kan den som vill skapa sin egen sill men inte har tid, kunskap eller lust att koka ihop egen lag imponera på både vänner och familj.

### Citronmarinerad chilisill

##### Ingredienser (4 port)

1 förpackning (420 g) Abba 5-minuterssill (häll av lagen)

Lag:   
juice från 2½ citron   
3 dl vatten   
½ dl flytande honung

½ citron i skivor   
½ dl färska örter, t.ex. koriander, basilika och mejram   
1 liten skivad chili   
1 liten skivad rödlök   
½ skivad purjolök

Gör så här:

Blanda ingredienserna till lagen. Skär sillen i bitar. Varva sillen med övriga ingredienser. Låt stå i kylen ett dygn, så att smakerna får tillfälle att mogna ordentligt.

### Ingefärsmarinerad sill

##### Ingredienser (4 port)

1 förpackning (420 g) Abba 5-Minuterssill   
1/2 dl ättiksprit (12%)   
1 1/2 dl vatten   
2 dl strösocker   
1 lagerblad   
1 msk riven färsk ingefära   
½ tsk krossad svartpeppar   
5 st kryddnejlikor   
1 rödlök

Gör så här:

Koka upp ättikssprit, vatten, strösocker, lagerblad och kryddor. Låt lagen kallna. Skölj sillfiléerna och skär dem i bitar. Varva sillen med skivad rödlök och häll över lagen. Låt det stå minst 4 timmar, helst 1-2 dygn.

### 

### Kalles Kaviarsill

##### Ingredienser

1 förpackning (420 g) Abba 5-Minuterssill   
1½ dl lätt crème fraiche   
½ dl majonnäs   
2-3 msk Kalles Kaviar   
1 msk finhackad dill   
salt & peppar

Gör så här:

Blanda crème fraiche med majonnäs, dill och kaviar. Skär sillen i mindre bitar och blanda ner i crème fraiche-blandningen. Smaka av med salt och peppar.

##### Smaklig måltid och glad påsk!