



div>

Рестораны Швеции в августе и сентябре предлагают местный деликатес - раков и блюда из рачьего мяса. К столу подается также выдержанный шведский сыр вестерботтен, пиво и шнапс.

По причине риска исчезновения шведского речного рака в начале XX века были введены ограничения на его отлов, который теперь разрешен только в течение двух месяцев в году - в августе и сентябре. Таким образом, раки в Швеции превратились в желанный деликатес. Традиционно их отваривают в подсоленной воде с семенным укропом.

Теперь импортированные раки продаются круглый год, но шведы сохраняют верность традиции, сообщает Sweden.se. С начала августа средства массовой информации разворачивают широкую кампанию по дегустации продукции этого года. Шведские знаменитости входят в специальный совет, который оценивает раков по многобалльной системе.

Со временем сложились традиции застолья с раками: их полагается есть под открытым небом, а вокруг стола должны висеть разноцветные бумажные фонарики, чаще всего с изображением улыбающейся полной луны. Вокруг шеи следует завязать нагрудник, а на голову надеть забавный бумажный колпачок.