



Ik was in Denemarken in Juli 2005. De Deense keuken is een gezonde keuken. Scandinavische restaurants staan bekend om hun uitstekende visgerechten. In het hele land treft u prima visrestaurants. Probeer eens haring. In Nederland wordt deze vissoort in enkele simpele variaties klaargemaakt, maar in Denemarken zijn tal van bijzondere haring gerechten te proeven. Probeer eens de haring zoals hiernaast in het menu.

Een Deense nationale delicatessie is het Smørrebrød

Voor veel Denen bestaat de lunch uit smørrebrød (boterbrood). Het witte of roggebrood met boter verdwijnt onder stapels beleg van slablaadjes, diverse soorten vis, vlees, ei, kaas, salades, paprika, tomaat, komkommer, radijs, druiven, tropisch fruit en garnering. Smørrebrød is het verleidelijke nationale hapje, dat in combinatie met bier en aquavit de nodige aftrek vindt. Het wordt thuis gegeten, maar gaat ook mee voor onderweg. Kinderen kennen een eigen variant smørrebrød met dunne plakken chocolade en/of schijfjes banaan.

De Deense keuken is eigenlijk niet zo spectaculair te noemen, deze ontwikkelde zich uit het voorradensysteem. Vis en vlees werden gezout en gerookt, groenten en brood gedroogd. Door de geringe afmetingen van het land kennen de menu's weinig regionale verschillen.