

A gastronomia da Noruega, tem pratos únicos e deliciosos.

O **Peixe** é o rei da mesa, pois trata-se de um povo com uma tradição de grandes pescadores. Há uma grande variedade, entre eles, a cavala, o robalo, o **Bacalhau** (conhecido em todo o mundo por "bacalhau da Noruega", devido ao seu delicioso sabor, e boa qualidade) e os arenques preparados de diversas maneiras desde defumado até marinado, passando pela chapa, ao forno ou fervido em água e sem nada.

Outra especialidade é o "**Spekemat**", uma espécie de embutido curado de cordeiro, de porco também de rena ou alce. Costuma-se comer com ovos mexidos e fatias de pão ("**Flatbrod**"). Destacam, igualmente, a **Rena Assada** com batatas, o **Alce Assado**, a "**Betesupe**", sopa de verdura, batata e carne, ou a "**Gul Ertesuppe**", sopa de ervilha amarela com toucinho. Outras aventuras gastronômicas são também a **Carne de Foca**, os ovos de gaivota, línguas de bacalhau, o peixe-gato e o peixe lobo.



A cozinha norueguesa goza de grande prestígio internacional. Um chef norueguês, em 1994, ganhou o prêmio Bocuse d'Or, o mais importante do mundo da culinária.

Natal

Alguns pratos típicos na época de Natal na Noruega são as costelas de porco assadas, carneiro curado e cabeça de carneiro, com orelhas, olhos e tudo e o cabrito cozido com abóbora e pimenta preta ou **Fårikål**, como é chamado.

Como não podia deixar de ser, o bacalhau é um dos pratos mais apreciados nesta época festiva.

À mesa, também, podemos encontrar muitas delícias, como, morangos com requeijão e baunilha, **Lagkage** (bolo típico), **Ris a La Monde**, entre muitas outras delícias.

Os **queijos de cabra** merecem especial atenção, destacando o "**Gulost**" (geralmente são de forte sabor). As **frutas do bosque** são essenciais para a elaboração das sobremesas tradicionais, embora também acompanhem alguns pratos de carne, especialmente os de caça. Deve-se assinalar entre eles, os mirtilos, os morangos selvagens, as framboesas, a zarzamora ártica e muitos outros que servem também para a preparação de sucos, aguardentes e licores assim como para a elaboração de geleias. Nas cafeterias pode-se comer as denominadas tortas "**Konditori**" acompanhando o café.

