

Mat fra Norge (B1)

De fleste i Norge spiser matretter fra hele verden, men to retter er typisk norsk.

Den ene er sauehoder, som kommer fra Vestlandet. Det kalles smalahove og er røykt eller kokt hode av sau. Det skal smake nydelig, men det ser ikke delikate ut å få hele hodet servert på et fat!

Lutefisk er torsk som først har blitt tørket og så legges den i kaldt vann med noe som heter lut. Her ligger den i to dager. Etter det er faktisk fisken giftig og må legges i kaldt vann i 10 dager igjen. Så er den klar til å spises. Lutefisken ser litt ut som gele og mange gruer seg for å smake på det.

Nå har du lest om litt rare matretter fra Norge, men husk at det er de spesielle rettene og ikke det nordmenn spiser til hverdags. Ikke alle nordmenn liker matrettene heller.

Did you understand the text?

1) Hva spiser nordmenn flest?

- a) Mat fra hele verden
- b) Kun norske retter
- c) Kun havregrøt
- d) Kun poteter

2) Hva er smalahove?

- a) Hodet til hest
- b) Hodet til hund
- c) Hodet til sau
- d) Hodet til kylling

3) Hvor kommer retten smalahove fra?

- a) Østlandet
- b) Nord-Norge
- c) Sørlandet
- d) Vestlandet

4) Hvilken fisk bruker man i lutefisk som oftest?

- a) Hai
- b) Flyndre
- c) Torsk
- d) Steinbit

5) Hvorfor må lutefisken legges i vann i 10 dager?

- a) Fordi den er giftig
- b) Fordi den lever
- c) Fordi den er blå
- d) Fordi den lukter

6) Hva ligner lutefisk på?

- a) Krem
- b) Gele
- c) Pudding
- d) Banan

7) Liker alle nordmenn smalahove og lutefisk?

- a) Kanskje
- b) Ja
- c) Nei
- d) Vet ikke