

# Grönstedts har skapat somrig meny utifrån svenskens sökningar.

Halloumi var trendigast att lägga på grillen förra sommaren, och Tarte Tatin var den trendigaste pajen att bjuda på. I alla fall om man ska tro svenskarnas Googlesökningar. I samband med att årets utgåva av den limiterade sommarcognacen Le National lanseras, har Grönstedts tagit fram en enkel meny för sommarens alla festligheter, en meny som tar sin utgångspunkt i en dataanalys över svenskarnas sommarbeteende. Menyn innehåller en blandning av gamla och nya traditioner, precis som inspirationen för årets Le National.



Varje dag görs 50 miljoner sökningar på Google bara i Sverige, varav en miljon av dem handlar om sådant som kretsar kring mat och recept. Grönstedts har dykt ner i svenskarnas söktrender under sommaren 2018 för att ta reda på vilken mat och dryck som ökar mest i popularitet under sommarmånaderna och alla festligheter som hör dem till.

Överlag kan man ana en viss stress bland svenskarna inför sommarens högtider. Veckorna innan både midsommar och Nationaldagen börjar planeringen och det sker en markant ökning av sökningar på öppettider för dagligvaruhandel och Systembolaget. Dessutom visar analysen av sökningar på Google att svenskarna överlag är intresserade av kall, enkel, god och lätt mat när de letar recept till sommarmaten.

– Sommaren ska vara en tid för att varva ner och ha tid och möjlighet att umgås med varandra, men svenskarnas Googlesökningar visar något annat. Även om vi kan se att svenskarna vill umgås med varandra, finns det en risk att sommarens högtider blir ytterligare en sak som läggs till "att göra"-listan, vilket kan förklara de många sökningarna på till exempel öppettider i anslutning till både nationaldagen och midsommar, säger Sanna Sundin, Senior Brand Manager för Grönstedts på Altia.

Årets Le National från Grönstedts har tagit sin utgångspunkt i traditionellt sommarfirande och kombinerat det med svenskarnas nyare trender. Det är en komplex cognac med moderna inslag i form av mer blommighet och frukt, och toner av persika, sommaräng, mandel och crème brûlée. För att skapa tid att umgås har Grönstedts också tagit fram enkla, lätta sommarrecept

utifrån svenskarnas trendigaste sommarmat och dryck.  
Sommarrecept som blandar gammalt och nytt

På listan över den enligt Google trendigaste sommarmaten och drycken samsas nytt med gammalt. Här finns bland annat den numera klassiska melon- och fetaostsalladen, samt äppelpaj i form av Tarte Tatin. I drinkväg dominerar Strawberry Daiquiri och Mojito, som under många år tillhört de trendigaste drinkarna.

Sticker ut lite extra på listan gör durianfrukt, även känd som "stinkfrukt", med ursprung i Sydostasien. Frukten, som har en väldigt stark doft, delar människor i två läger; de som anser att den är en delikatess och andra som menar att den är världens äckligaste frukt. På listan återfinns vi även grillad halloumi som ökade markant i popularitet i kategorin grillat under 2018, vilket i sig speglar ett större intresse för vegetarisk mat i samhället generellt. Också kallt kaffe, så kallad cold brew, ökade mycket under perioden.

*– Jag tror att resultatet från vår dataanalys speglar svenskarna väl, i det att vi gärna prövar nya trender och smaker, men också gillar att hålla fast vid våra traditioner som till exempel melonsallad och äppelpaj, säger Sanna Sundin. De recept vi tagit fram speglar dessa spännande fynd på ett roligt sätt i samband med sommarens högtider.*

Utifrån de sökningar som ökade mest under sommaren 2018 och med utgångspunkt i årets sommarcognac med smak av persika, mandel och sommaräng, har Grönstedts tagit fram recept på en somrig Spritz, en vegetarisk sallad med halloumi samt en Tarte Tatin gjord på persika. Recepten återfinns här nedanför.

Grönstedts Le National 2019 släpps 7 juni i en upplaga om 1200 numrerade flaskor i Systembolagets exklusiva sortiment. Priset är 849 kronor för en flaska om 500 ml och artikelnumret är 40579.

## Trendigaste sommarmaten enligt Google:

Trendigaste frukten: Durianfrukt

Trendigaste salladen: Melon- och fetaostsallad

Trendigaste glassen: Oboyglass

Trendigaste alkoholfria drycken: Bål

Trendigaste desserten: Tarte Tatin

Trendigaste kaffet: Cold Brew

Trendigast att grilla: Halloumi

## Trendigaste sommarkrinkarna år för år enligt Google:

2009 - Mojito

2010 - Frozen Strawberry Daiquiri

2011 - Strawberry Daiquiri

2012 - Strawberry Daiquiri

2013 - Frozen Strawberry Daiquiri

2014 - Mojito

2015 - Mojito

2016 - Cosmopolitan

2017 - Kir Royal

2018 - Aperol Spritz

## GRÖNSTEDTS SOMMARMENY:

Fördrinken Spritz National ->

Grillad sallad med halloumi ->

Tarte Tatin med persika ->



### Grönstedts Le National 2019

Systembolagsnummer: 40579

849,00 kr

---

Årets Le National bjuder på nyansrika och något modernare inslag av blommighet och frukt, toner av persika, sommaräng, mandel och crème brûlée.