

Potatisens smakord för svensk färsk- och vinterpotatis

Beskrivningar av 15 vinterpotatissorter
och 3 färskpotatissorter



Potatisens smakord för svensk färsk- och vinterpotatis

© Åsa Öström och Asgeir Nilsen, 2010

Titel: Potatisens smakord för svensk färsk- och vinterpotatis

Utgivare: Örebro universitet, 2010
www.oru.se/rhs

Grafisk utformning: Heinz Merten
heinz.merten@oru.se

ISBN: 978-91-7668-736-9

Tryck: Repro, Örebro universitet 05/2010

Innehåll

Inledning	5
Genomförande	6
Resultat	7
Recept	
Fräsch potatissallad med valnötter och ruccolasallad	10
Potatispaj med fetaost, oliver och rosmarin.....	12
Slutord.....	14

INLEDNING

Detta arbete är ett samarbete mellan Svensk Potatis, Kari Pettersson, Stiftelsen Potatisbranschen, Lars Bolin och Restaurang- och hotellhögskolan, Grythyttte Akademi, Örebro universitet, Åsa Öström och Asgeir Nilsen. Projektet är finansierat av Svensk Potatis och Stiftelsen Potatisbranschen. Arbetet genomfördes under sommaren och hösten 2009.

I vinvärlden arbetar man mycket med att beskriva vinerna sensoriskt så att man får möjlighet att sätta ord på upplevelserna av vinet. Många gånger kan det vara svårt att beskriva hur något smakar eller doftar. Upplevelsen är så självklar att vi inte reflekterar över hur det kan beskrivas. Många av oss saknar ett språk för dessa sinnesupplevelser.

Beskrivningar av smak på olika produkter kan användas för att tolka hur konsumenter upplever en specifik produkt. Därför är det till stor hjälp om konsumenterna genom de beskrivande orden kan göra en bedömning om potatissorterna är bra och kan tillföra mig som konsument något.

Syftet med undersökningen var att identifiera karakteristiska smakord för olika potatissorter. Detta gjordes vid provsmakning genom att konsumenter och en tränad panel tog fram egenskapsord för respektive potatisort.

GENOMFÖRANDE

För att kunna identifiera sensoriska egenskaper hos potatis har två olika metoder inom sensorisk analys använts, profilbedömning och konsumentundersökning. Profilbedömning gjordes på samtliga 15 vinterpotatissorter. Konsumentbedömning gjordes på de 3 färskpotatissorterna och 8 av vinterpotatissorterna.

Färskpotatis

Provsmakning genomfördes i Solna med 32 konsumenter på tre olika sorter. Bedömningarna genomfördes den 23–26 juni 2009.

Vinterpotatis

Provsmakningarna genomfördes på Restaurang- och hotellhögskolan, Grythyttte Akademi vid Örebro universitet med 7 tränade studenter och 26 konsumenter.

Bedömningarna genomfördes den 2–6 november 2009, tränade studenter och den 1–3 december 2009, konsumenter.

Potatissorter

Vilka potatissorter som skulle undersökas togs fram i en diskussion med Svensk Potatis och Stiftelsen Potatisbranschen.

Tre färskpotatissorter och 15 vinterpotatissorter valdes. Dessa levererades direkt från odlare.

Färskpotatissorter; Arrow, Rocket och Solist.

Vinterpotatissorter; Amadine, Asperges, Asterix, Bintje, Cherie, Fakse, Folva, Fontane, King Edward, Sava, Mandel, Maritema, Melody, Princess och Satina.

Kokning av potatis

Oskalad potatis sköljdes och lades i kokande vatten och kokades mjuk under lock. All potatis kokades utan salt. För att avgöra när potatisen var färdigkokt användes provsticka. Koktiden varierade mellan sortter, från 18 till 30 minuter. Då potatisen var färdigkokt hälldes kokvattnet av och potatisen ångades av utan lock någon minut. Vid varje provning serverades potatisen varm i direkt anslutning till att kokningen avslutats.

RESULTAT

Resultat 18 sorter med karaktärs ord

Vinterpotatissort	Karaktör	Bild
Asperges	Jordig nötig smak med inslag av majs	
Bintje	Smak av liten frysärta och viss beska	
Cherie	Nötig med inslag av syrlighet och skogssvamp	
Folva	Svag doft inslag av gräs och hö	
King Edward VII	Stor smak av smör, nötter och skogssvamp	
Sava	Söt doft med inslag av majs och nötter	

Vinterpotatissort	Karaktär	Bild
Mandel	Stor smak av solroskärna och smör	
Satina	Söt och mild med liten beska	
Amadine	Grön doft och smak av mandelsötma	
Asterix	Smak av jordnöt, kikärta med liten beska	
Fakse	Något söt med inslag av jord och nöt	
Fontane	Smak av palsternacka kikärta och smör	
Maritema	Söt ärtsmak med doft av syrlig paprika	

Vinterpotatissort	Karaktär	Bild
Melody	Något syrlig smak med inslag av smör och jord	
Princess	Nötig doft med smak av smör och jord	
Färskpotatissort	Karaktär	
Rocket	Inslag av beska och jordig smak	
Arrow	Smakrik och smörig med inslag av sommar	
Solist	Mjuk, len och lång eftersmak	

RECEPT

Recepten är komponerade av Sofia Johannesson och Jonas Karlsson, studenter vid Restaurang- och hotellhögskolan, Grythyttte Akademi, Örebro universitet. Till recepten följer ett smakdiagram

Fräsch potatissallad med valnötter och ruccolasallad

6 portioner

*500 g fast potatis, Folva
2 st Granny Smith äpplen
4 st salladslökar
2 tsk färsk, pressad citronsaft
25 g valnötter i småbitar
125 g getost
100 g ruccolasallad
4 msk olivolja
2 msk rödvinsvinäger
2 tsk flytande honung
2 msk färsk timjan
Salt
Svartpeppar*

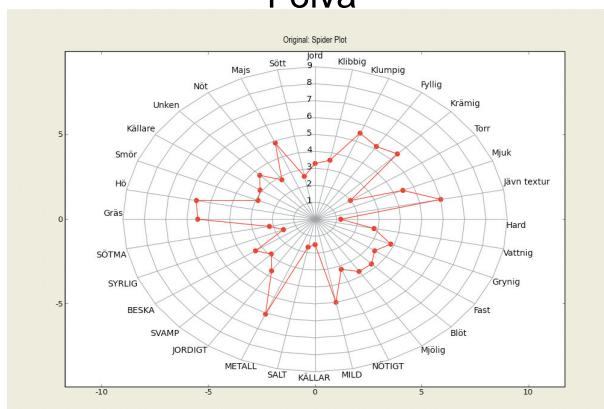
1. Tvätta potatisen noggrant och koka den i riktigt saltat vatten i ca 15–20 minuter. Slä av vattnet och låt potatisen kallna.
2. Skär potatisen, äpplena och salladslöken i bitar, lägg i en bunke och häll på citronsaften.
3. Skär getosten i små kuber och blanda ner i potatisblandningen och häll över valnötterna. Blanda samman allt.
4. Blanda olivolja, vinäger, honung och den färiska timjanen och slå över potatisblandningen.
5. Salta och peppra.
6. Skölj och torka ruccolasalladen och vänd i.

Salladen passar utmärkt att servera till sommarens grill och fisk.

”Svag doft inslag av gräs och hö”



Folva



Potatispaj med fetaost, oliver och rosmarin

6–8 portioner

1 paket färdig smördeg

250 g fast potatis, Sava

1 paket fetaost

1 rödlök

2 salladslökar

100 g svarta urkärnade oliver

2–3 msk färsk rosmarin

3 ägg

2,5 dl matlagningsgrädde

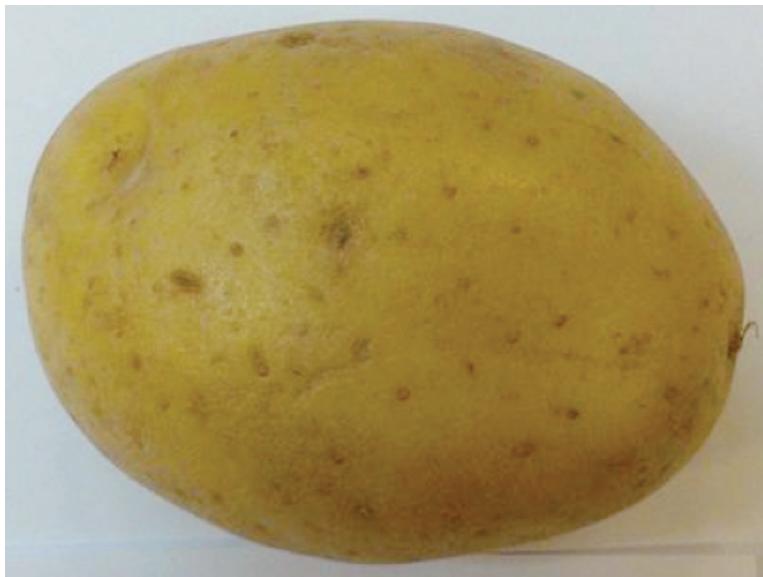
Salt

Svartpeppar

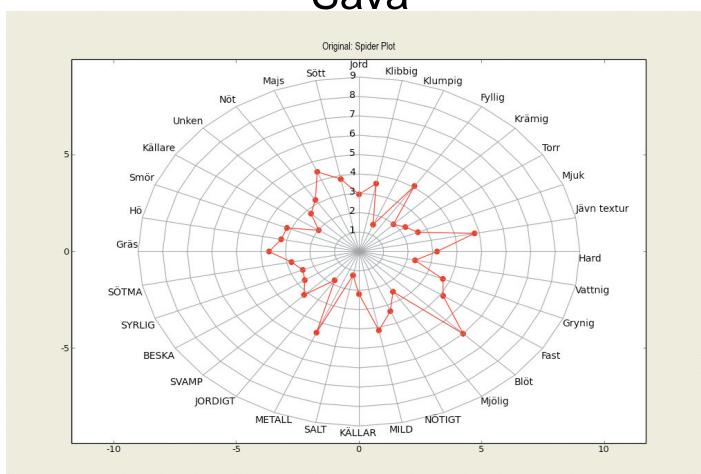
1. Sätt på ugnen på 200 °C. Lägg smördegen i en springform och förgrädda den i ca 10 minuter tills den fått en gyllenbrun färg.
2. Skala och skiva potatisen tunt.
3. Skiva rödlök, salladslök och oliver.
4. Vispa ägg och matlagningsgrädde, salta och peppra.
5. När smördegen är förgräddad, varva potatis, lök, oliver, rosmarin, smulad fetaost, salta och peppra. Slå över äggsmeten.
6. Grädda potatispajen i ca 1 timme eller tills potatisen är mjuk.

Pajen passar utmärkt att servera till kallskuret kött.

”Söt doft med inslag av majs och nötter”



Sava



Slutord

Det känns roligt och spännande att vi; Svensk Potatis och Stiftelsen Potatisbranschen kommit så här långt med potatisens smakord.

Under Potatisens år 2008 (utsett av FN) presenterade vi i Linköping den första pilotundersökningen om potatisens smakord. Nu 2 år senare har vi slutfört denna undersökning i samarbete med Restaurang- och hotellhögskolan, Grythyttte Akademi, Örebro universitet.

Vi från Svensk Potatis och Stiftelsen Potatisbranschen hoppas att konsumenter och inköpare med flera tar chansen och använder sig av smakorden. Vad vi behöver i dessa snabba tider är måltider med ”mat och prat”. Med stimulerande kommunikation kring matbordet om det vi äter så blir förhopningsvis måltiden en större upplevelse och det i sin tur kickar igång värdet av det vi producerar och konsumerar.

CITAT FRÅN UNG DESIGNER

CAROLINE ABDON, STOCKHOLM

”Potatis är en skattkista”

nötter	skogssvamp		
nötig doft	inslag av sommar	nötig smak	smörig
		syrlig med paprikasmak	
lång eftersmak	mandelsötma		mjuk & len
doft av jord	sommarfräsch	smak av palsternacka	
liten frysärtा	smak av solroskärnor		



Denna rapport finns tillgänglig för intresserade
och kan beställas hos Svensk Potatis, Kari Pettersson.

En mer omfattande och detaljerad beskrivning
av projektets genomförande och resultat finns på
Restaurang- och hotellhögskolans i Grythyttans hemsida
www.oru.se/rhs

och även hos Svensk Potatis
Kari Pettersson, Bjälbo, telefon 0709-14 73 68



ÖREBRO UNIVERSITET
RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN –
GRYTHYTTE AKADEMI