

## Nytt utbildningsmaterial om potatis!

Branschorganisationen Svensk potatis har på uppdrag av LRF verkställt det treåriga EU-projektet "Information and promotion actions for potatoes". Det har bl a inneburit produktion av en recept- och inspirationskokbok för storhushåll. Författare till kokboken *mera POTATIS!* är Eleonor Schütt, Hushållningssällskapet Väst och Margareta Andersson, Fomaco AB.

För dig som arbetar med utbildning som riktar sig till restaurang och storhushåll finns nu ett nytt undervisningsmaterial. Materialet är ett power-point material med tillhörande talmanus som finns i bildernas anteckningsrutor. Det innehåller anvisningar för kokning, samt receptförklaringar till boken "*mera POTATIS!*". I materialet finns också definitioner, krav för upphandling, sortbeskrivningar och certifieringssystem för potatis.

Undervisningsmaterialet och kokboken kan beställas direkt från hemsidan [www.potatisboken.se](http://www.potatisboken.se)

## Potatis är så mycket mer...

Potatis är en viktig del i vår svenska matkultur. Under årens lopp har våra matvanor förändrats. Pasta, ris och olika varianter av gryn har på senare år tagit mer plats. Detta är trevligt sett ur många aspekter. Vi får dock inte glömma vår kära potatis som är ett smart val med tanke på miljö, hälsa och smak.

När det gäller smak på potatis bukar den ibland omnämnas som neutral. Då har man inte riktigt känt efter. Potatis, beroende sort, kan ha en söt smak som en liten frysärta, lång eftersmak av jordärtskocka, metallisk smak som en konserverad ärta eller till och med en touch av lakris. I vinvärlden arbetar man mycket med att beskriva vinerna sensoriskt. Detta har saknats på potatis. Varför behövs då smakord på potatis? För en konsument kan detta vara till hjälp och kan tillföra information vad som passar att servera till denna specifika potatissort. Allt för att måltiden skall bli en gastronomisk höjdpunkt där potatisen spelar en viktig roll.

Arbetet att ta fram smakord på potatis är ett samarbete mellan Svensk Potatis, Stiftelsen Potatisbranschen och Restaurang- och hotellhögskolan, Grythytte Akademi, Örebro universitet.