

# Ny potatisbok!

**Branschorganisationen Svensk Potatis är en konkurrensneutral branschorganisation som vill främja potatiskonsumtionen. Under oktober månad kommer man att lansera en helt ny potatiskokbok för storkökshåll.**

*Eleonor Schütt  
Matkonsult  
0521-72 55 62*



Branschorganisationen Svensk Potatis har under tre år arbetat med ett EU-projekt som har som syfte att arbeta brett för att lyfta vår svenska potatis. En ny hemsida har bl a producerats, [www.merpotatis.nu](http://www.merpotatis.nu). Den sista delen i projektet har varit en satsning för storkökshåll och framför allt mot landets alla skolrestauranger. Syftet med projektet är att väcka intresse för god, närproducerad och miljövänlig mat inom skolrestauranger. Recepten skall präglas av nytänkande och är framtagna för att inspirera till mer varierad och otraditionell användning av potatis i skolorna.

Utförare av projektet har varit Hushållningssällskapetets matkonsult Eleonor Schütt och Margareta Andersson, Fomaco AB.

15 nya recept är framtagna. De är alla provlagade i fem skolor i Ystad, Mjölby, Falköping och Huddinge. Potatisrätterna blev mycket populära i skolorna. Potatis kokt "på rätt sätt" det vill säga kokt med temperaturkontroll och serverad direkt, var fantastiskt nog bland det mest populära bland eleverna. Många andra rätter blev också favoriter till exempel Krämig potatissoppa, Wasabikryddat potatismos och Potatis-pytt.



Krämig potatissoppa - en av favoriterna när elever fick prova på olika potatisrätter. Foton: Björn Tesch.



Rätterna utgår från olika potatissorter som till exempel Folva, Sava och Fontane mm. De olika potatissorterna tillagas utifrån sina egenskaper för att öka smakupplevelsen. Stor vikt har lagts vid utvecklingen av recepten för att tillagningen ska vara anpassad för storkök. Kokboken riktar sig till alla som lagar potatis till många, framförallt skolrestauranger, men författarnas förhoppning är att recepten också kommer att användas av andra.

Förutom recept finns det klara anvisningar för kokning av potatis till många. Det är tre viktiga hållpunkter som man skall tänka på; potatisen skall tillagas i varma ugnar alternativt i uppvärmda kokerier, potatiskokningen skall brytas när potatisens innetemperatur är 96° och avslutningsvis skall potatisen ångas av innan lock läggs på. Allt för att få en god, smaklig och näringsrik potatis. Kokas potatis tills innetemperaturen når upp till 98° och över sker den totala förklistringen och potatisen får skinn och blir seg i konsistensen.

Kokboksförfattarna och Svensk Potatis önskar alla lycka till med att lyfta potatisen till nya gastronomiska höjder.