

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

BRANSCH

Bär-, frukt- och grönsaksförädling

KLASS

Gelé

Klassisk marmelad

Kryddad marmelad

Sylt

Vid bedömning gör juryn en avvägning vilka kvaliteter som är relevanta utifrån typ av produkt.

UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Homogen- Representativ färg av råvara- Avvägd mängd, storlek och form på råvaran- Balans mellan bitar och omgivande gelé- Glans- Aptitligt intryck- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Skum, grumligheter- Orensad råvara- Bränd, mörk färg- Skiktad- Låg fyllnadsgrad	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Homogen- Korrekt gelébildning- Lagom konsistens på bitar- Behaglig känsla- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Överkokt/klistrig/smetig- Underkokt- Grynig, klumpig- Kristalliserad	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Behaglig- Karaktärsfull- Komplex- Balans grundsmaker- Balans aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Balans i kryddning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Bränd doft/smak- Obehaglig, defekt doft/smak- Fadd, tunn- För söt
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG

OBS! Användning av egentillverkat pektin eller att endast nyttja råvarornas eget pektin ska bedömas högre i svårighetsgrad än tillsatt pektin.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk