

Hantverksmarmelad med smak

med Paul Le Mens, Jan Hedh

Smakverkstad med marmelader i fokus görs för första gången. Ett trettiotal personer får på en tunn träskiva sex små plastglas med olika marmelader, några små skorpor och bröd. Vatten i vinglas till. Belysningen i salen ger gnistrande teatralisk stämning åt produkterna i kopparna. På scenen sitter Paul Le Mens, fransman och professor i smak, Bodil Cornell från Eldrimner som tolkar till svenska, Jan Hedh, svensk "guru" på området och tre marmeladkokerskor, Ann-Sofie Johansson, Monika Naess och Margareta Lindberg. Det är deras marmelader som avsmakas.

Först ut är varsin rabarbermarmelad från dem, olika färger, olika dofter, olika smaker men ändå rabarber. Paul Le Mens hjälper till att definiera smakerna, klä dem i ord och ber publiken bidra, men den är försiktig och tystlåten. En rabarbermarmelad ska inte nödvändigtvis smaka rabarber, hävdar Paul. Det gäller att vara vaken och ny i sinnena för nya smaksensationer, det viktiga är att bedöma smaken så fri från tidigare föreställningar som möjligt vid provsmakning. Människor i andra länder, som aldrig sett eller smakat rabarber kan tycka marmeladen är fantastisk och ger den egna associationer ur deras smakvärld!

Harmonin mellan syra och sötma bedöms, liksom hur doft och arom hänger ihop, dvs. näsans intryck och munnens. Och eftersmaken. Man bedömer texturen, tuggbarheten, närvaro av större bitar, konsistens... Monika Naess efterlyser en förnyelse av vårt språk. I dagens experimenterande i köken, som ger nya produkter är det ofta svårt att kategorisera sylt och marmelad – hjälp oss hitta på



Text: Vera Billing, Foto: Jan Pontho

ett nytt ord! Den som kommer på något får gärna höra av sig! Dessa suveräna kokerskor delar med sig av sina tips och erfarenheter till publiken. Gör små kok. Lägg gärna bär och frukt i socker över natt. Man kan sila ifrån spadet sedan och koka ihop, eventuellt tillsätta äppelsaft för att få mer pektin (som ger fasthet) och tillsätta frukt och bär mot koktidens slut. Då bevaras fruktens färg och konsistens bättre. Så har till exempel Ann-Sofie gjort med krusbärs-marmeladen i denna verkstad, det kallas dubbelsyltning. Spännande kryddning av kanel förhöjer. Jan Hedh definierar smaken som elegant. Monika Naess bjuder på en fast blåbärs-marmelad med kryddning av enbär och lagerblad, lätt brända i stekpanna. En marmelad att avnjuta tillsammans med ost, mer än att ha på frukostbrödet. Paul Le Mens blev helt bedårad... Sista lilla burken innehöll en spännande tomatmarmelad med rosmarin, citron och ett stänk av sälta. Återigen ett exempel på ett nytt slags marmeladprodukt – att äta till feta rätter, tycker Paul, som direkt tänker sig den tillsammans med gåsleverpastej.

Om ni vill träna er smak – stäng av alla ljud! Radio och prat distraherar oerhört. Blunda också gärna. Att smaka är som en bön, avslutar han, innan han raskt måste ge sig iväg till flyget. Jan Hedh tar över och börjar med att berätta, att det är mycket hokus pokus i den här branschen numera, med alla billiga sylter fulla med pektin och tillsatser. Vi har

Smakexperten Paul Le Mens från Frankrike utvecklar här ämnet sensorik – en sensuell upplevelse... Han tolkas av Bodil Cornell och bredvid henne sitter Jan Hedh. Vi skymtar även Ann-Sofie från Hargodlarna och Monika från Finesserna.

vant oss vid sylt man kan klappa! säger Jan. När man rör i sådan pektinstinn sylt eller marmelad förstörs pektintrådarna och produkten blir lös igen. Syltning har annars en mycket lång tradition och kan härröras till korsriddartiden. De förde nämligen sockret till Europa. Innan dess använde man endast honung som sötningsmedel och det har inte förmågan att karamellisera så som socker. Jan berättar om koppargrytans fördelar vid marmeladkok. Bland annat leder koppar värme nio gånger fortare än vanliga grytor, en stor fördel eftersom pektinet bibehålls bättre ju snabbare man kommer upp till koktemperatur. Man kan utmärkt göra eget pektin av äpplen, vinbär eller krusbär, det gör de flesta marmeladkockare. Kanske en ny affärsidé för någon? Att göra fruktpektin med hög kvalitet till andra företag! Vilken är skillnaden på marmelad och sylt? Frågan kommer från publiken. Inte entydig, blir svaret. På kontinenten betyder marmelad alltid citrusmarmelad, annars säger man sylt. Lite med konsistens att göra har det också, sylt är generellt lösare och den är svår att ha på mackan. Marmelad ska stanna på brödet. En fråga om olika sockersorter kommer också upp och Jan svarar att rörsocker och betsocker rent kemiskt är detsamma. Rörsocker är marginellt lite finare, men märks knappast i marmelad. Alla tre kokerskorna använder sig av ekologiska råvaror så långt det går och också av ekologiskt socker.

Publiken verkar glad och nöjd och tackar med varma applåder. Många går fram och pratar närmare med panelen efteråt. Synd att inte så många vågade vara mer aktiva under provsmakningen, men jag tror det gick för fort. Det tar tid att vänja sig vid att smaka på det här noggranna sättet, ovan för de flesta. Smakverkstäder är ju något nytt på svensk mark, men något som definitivt verkar omtyckt och en idé att utveckla vidare.

