

## FÖRDJUPNINGSKURS

Smak, Eldrimner, Rösta, 17–18 april

# Bjud in till nya smaker

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

*Under två intensiva dagar i april samlades en grupp erfarna mathantverkare inom främst bär-, frukt- och grönsaksförädling, för att fokusera helt på smak tillsammans med kocken Ulrika Brydning. Målet vara att inspirera till produktutveckling och ge idéer om hur produkter kan presenteras och serveras i olika maträtter.*

*Gravad lax med rönnbärskapris toppar äggen.*



Grundförutsättningen för en bra smak är balans mellan syra, salta och sötma. Utan balansen hjälper inte kryddor för att göra en bra produkt. Att använda allt för många kryddor kan också ge en spretig smak. Då är istället en välarbetad grund där de rena smakerna kommer fram att föredra.

Allt för många olika kryddor och ingredienser i en produkt ger även ett mer begränsat användningsområde, eftersom det kan bli för många smaker som konkurrerar. En lyckad kombination gör att smakerna istället lyfter varandra.

För att öva upp smaksinnet kan man dofta och smaka på råvaror och försök sätta ord på vad man känner. Genom att smaka och tänka efter lär man sig känna igen smaker, vilka smaker som passar ihop och vad som ska tillsättas för att förbättra smaken. Blåbär har en lätt platt smak som bör balanseras upp med syra och passar bra att kombinera med till exempel vanilj, punsch och stjärnanis. Svart vinbär är ett aromatiskt och kryddigt bär vars smak istället kan behöva dämpas för att inte bli för stark, vilket kan göras med vanilj. Sötman i morot passar bra tillsammans med lite syrligare smaker som havtorn och hjortron.

Ett tips från Ulrika är att titta i godisdiskarna efter inspiration till nya smakkombinationer och applicera på sin egen produkt. Kombinationen hallon och lakrits, som är vanligt i smågodis, kan inspirera till att krydda produkter av hallon med anis eller fänkål.

### Försäljning

Försäljningsstrategin ska anpassas beroende på om kunden är en restaurang eller konsument, men för båda är storytelling och varumärkesbyggande viktigt. Konsumenten vill oftast ha en färdig produkt att ställa direkt på bordet. Försök att sälja in produkten med annat mathantverk eller i en hel komponerad rätt om du har egen servering. Då är det enklare för konsumenten att veta vad produkten kan användas till och kan även ge merförsäljning av andra produkter.

I butiken är det visuella av stor betydelse, ofta köper man mer med ögonen än smaken. Produkterna ska vara snygga i burken och placeras på ett inbjudande sätt i butiken. Små berättelser kring pro-

duktens kvalitet ger mervärde och där kan man snegla på vinvärlden. Inom vin används bland annat årgång, druvsort, terroir och mognadsgrad som försäljningsargument, begrepp som idag redan används för till exempel äppelmust.



Försäljning till restaurang kräver oftast att mathantverkaren själv tar initiativet att ge sig ut och träffa de kockar man vill samarbeta med. Visa dem något med smak och kvalitet som de inte kan ta fram själva!

Be att få träffa den lokala grossisten och föreslå produktpaket tillsammans med andra mathantverkare. Färdiga paket med ett genomtänkt koncept där de olika delarna sätts ihop till trevliga rätter kan vara lättare för grossisten att sälja in till restaurang än enskilda produkter.

### Produktutveckling

Under kursdagarna tillverkades produkter, varav många sedan användes i kursens gemensamma matlagning. Dels för att ge inspiration till produktutveckling, och dels för att visa på hur olika produkter kan serveras.

Ett problem med alltför kreativ produktutveckling kan vara att konsumenten

inte vet vad den nya produkten ska användas till. Ett alternativ är att utgå från väl etablerade koncept och vilket användningsområde de har. Exempel är bostongurka, sweet chilisås, ketchup och kapris, där man genom att byta ut ingredienserna mot lokala bär och grönsaker, men behåller ursprungsproduktens grundbalans mellan syra och sötma, kan skapa nya spännande produkter.

Genom att mixa torkade bär med salt eller socker får man en rolig produkt att sälja direkt till konsument. Dessa kan bli till färgglad och smakrik dekoration, eller användas till gravning av kött och fisk eller inläggningar. Torkade grönsaker, svamp och örter mixade med salt blir till buljongpulver till såser och soppor.

Infusioner används som te, men innehåller inga blad från tebusken. Istället blandas olika torkade bär, blad från blåbärsris och andra bärbuskar, kryddor och örter. Infusioner på svamp kan användas till mat.

Bär i sockerlag förlänger säsongen på färska bär utan frysning. Bären kan förvaras i flera veckor i kylen och användas för smaksättning i mat eller som dekoration.

Bars, även kallade energikakor, har blivit populärt på senare tid och kan varieras i det oändliga med olika torkade bär, frukter, nötter, frön och kryddor. På kursen gjordes flera varianter utifrån ett grundrecept med havregryn och solrosfrön, där honung användes för att hålla ihop kakorna. Ingredienserna kan med fördel rostas för att få fram extra smak. Utan gräddning blir det mjuksega bars, medan en kort gräddning i ugn ger dem en knaprig och lite rostad yta.

Några avslutande ord från Ulrika för framtida produktutveckling är vikten av att hitta sin egen unika stil, även om det kanske inte faller alla i smaken. Produktutveckling behöver inte innebära att ta fram nya produkter, utan istället att arbeta med att ta fram ett begränsat sortiment, men där varje produkt alltid håller toppkvalitet. 🍷

Se recept från kursen på nästa sida.



## Rönnbärskapris

2 dl färska rönnbär eller 1 ½ dl torkade  
½ dl ättika  
1 dl socker  
1 dl vatten  
Salt

1. Skölj och ansa bären ordentligt.
2. Lägg bären i en kastrull och täck med vatten och häll på rikligt med salt.
3. Låt bären sjuda i cirka 5 minuter, skumma av under tiden.
4. Sila av vattnet och skölj bären.
5. Koka en ny lag av ättika, socker och vatten.
6. Lägg bären i den varma lagen och låt dem sjuda upp.
7. Häll ner bär och lag i rena glasburkar, förslut och låt dem stå kallt och mogna i cirka en vecka innan servering.



## Lingongravad lax

400 g laxfilé  
1/3 dl salt  
1/3 dl socker  
1 dl torkade lingon  
1 st apelsin, skalet

1. Mixa salt och socker med lingon och apelsinskal och gnid in laxen med blandningen.
2. Lägg laxfilén i en plastpåse och låt grava minst ett dygn i kylskåp.

## Lingongravad lax med granzirupskräm

(12 ägghalvor)

6 st ägg  
150 g lingongravad lax  
2 msk rönnbärskapris  
3 msk finhackad rödlök  
3 msk hackad persilja  
½ dl crème fraiche  
1 msk lingon  
1 msk granzirup  
1 msk dijonsenap  
1 msk citronsaft  
1 msk hackad gräslök  
1 msk hackad rosmarin  
Salt och peppar

1. Hårdkoka äggen, dela i halvor och gröp ur äggulorna.
2. Tärna fisken och blanda med rönnbärskapris, rödlök och finhackad persilja.
3. Blanda crème fraiche med de finhackade kokta äggulorna, lingon, granzirup, citronsaft, senap, gräslök och rosmarin. Smaka av med salt och peppar.
4. Lägg en rejäl sked av såsen i ägghalvorna och toppa med lax. Garnera med örtkryddor och lite mer av såsen.

## Äppelbars

Variera kryddor och byt ut äpplen mot torkade bär för annan karaktär.

1 dl solrosfrön  
4 dl havregryn  
15 st torkade äppelringar  
1 msk hett vatten  
½ tsk riven färsk ingefära  
½ tsk kanel  
1 msk honung  
1 dl fiberflingor

1. Rosta havregryn och solrosfrön i en stekpanna eller i långpanna på 175 °C i 8– 10 minuter.
2. Mixa äppelringar med hett vatten, ingefära och kanel i en matberedare.
3. Tillsätt havregryn, solrosfrön och honung och mixa tills allt bakats samman. Blanda för hand in fiberflingorna.
4. Tryck ut smeten på en skärbräda till en två centimeter tjock fyrkant. Ställ i kylen någon timme och skär sedan i lagom stora bitar.

