

Projekt 2753 – 11. december 2017

Smagsvurdering af sødkartoffel v/kok Simon Lodberg Pyskow

Tilberedning

De 6 sorter, der indgik i smagsvurderingen var:

- O'Henry
- Orleans
- Beauregard
- Bellevue
- Gorgia
- Burgundy

Alle sorter er fra GartneriRådgivningens sortsafprøvning i 2017.

Af hver sort blev der udvalgt 2 knolde, der var lige store og havde samme form. Knoldene blev skrubbet fri for jord med en grønsagsbørste.

Kogt: De hele, vaskede knolde blev kogt i letsaltet vand til de var møre.

Bagt: De hele, vaskede knolde blev vendt i olivenolie og bagt ved 180 °C til de var møre.

For begge metoder gjaldt at tilberedningstiden var afhængig af knoldens størrelse, hvorfor der var forskellige tilberedningstider for de forskellige sorter.

Kokkens bemærkninger før tilberedning



Alle sorterne virker tyndskrællede, så det forventes at man kan spise skrællen. Overfladen er dog ru/nubret på alle sorterne (mindst på Burgundy). Det ser ikke så pænt ud, og mange almindelige forbrugere ville nok skrælle dem af den grund. Det ville jeg dog ikke gøre, da smagen bevares bedre, hvis de tilberedes hele.

Generelt rigtig flotte farver på alle sorterne.

O'Henry: Ser spændende ud! Jeg får lyst til at prøve den. Den falder helt udenfor hvad man forbinder med udseendet af sødkartoffel, og kunne måske forveksles med en anden type rodfrugt. Hvis man kun ser på enderne ligner den lidt en jordskok.

Orleans: God form. Jeg kan godt lide at den er afrundet. Ligner de sødkartofler man normalt møder ret meget.

Beauregard: Ligner de sødkartofler man normalt møder ret meget.

Bellevue: Farven ligner de sødkartofler man normalt møder ret meget. Flot farve

Gorgia: Virkelig flot form og farve! Ærgerligt med den ru overflade, der gør at mange nok vil skrælle den. Skrællen virker ikke så tynd på Gorgia

Burgundy: Flot overflade i forhold til de andre, men stadig nubret i forhold til dem man køber i butikken.

Kokkens bemærkninger efter tilberedning

(På alle billeder er den rå knold til venstre, den kogte midt for og den bagte til højre)

Alle sorterne har været lette at tilberede, og har en stor margin i hvornår de er færdigtilberedte – dvs man behøver ikke være så præcis i tilberedningen, hvilket er godt hvis de skal bruges til hverdagsmad, hvor man også skal holde øje med ungerne osv. samtidig.

O'Henry

Tynd skræl. Mørkgul farve, næsten som æggeblommekartoffel. Kogt er den lidt lysere end bagt.

Kogt: nubret/slimet når skindet skubbes af. Porøst skind.

Konsistens fast – også fastere end den bagte, men med melet smag. God duft. Kunne nok bruges til mos, hvis den blev kogt længere tid. Mærkelig midte, som virker utilberedt, selvom den er mør, når man stikker i den.



Bagt: Rigtig god smag og konsistens som alm., god koge kartoffel. Kunne bruges til "brune kartofler". Fast i kødet. Skind også fast

Orleans

Mærk, kraftig, dyb orange.

Kogt: Fyldig duft, tiltalende – græskaragtigt. Fast i kødet. Skrællen løsner let. Virkelig god duft.



Bagt: Melet, klistret i konsistensen. Mærkelig midte, der egentlig er mør, men alligevel virker utilberedt.

Beauregard

Flere nuancer i farven, lys kant og mørk orange gulerodsfarve

Kogt: god, fast (ikke træls).
Smager og dufter af sød, kogt gulerod (på mormor måden)

Bagt: smattet i kanten, men fast indeni. Svag gulerodssmag, knapt så sød som den kogte. Fyldig i smag og duft.



Bellevue

Fast overflade på både kogt og bagt. Mere parfumeret duft fra den kogte end den parfumerede.

Kogt: God, fast at skære. Mere afdæmpet i duften. God, fast, kogt gulerod i smag, men ikke så sød.

Bagt: Dufter af butternutsquash. God, "mellemfast" konsistens. Ikke så sød, fyldig, men ikke kraftig smag.



Gorgia

SKAL KOGES! Lidt skuffende...

Tynd, ru skræl, den ville man tage af.

Kogt: Afrundet, kogt gulerod i duften. Kunne godt give en god mos. Gulerodssmag, afrundet, god fyldig.

Bagt: fast i midten, ser melet ud. Ret bitter og melet. Ikke rar mundfølelse. Uafrundet smag. Dufter af et stykke oksekød, der kommer ud af ovnen.

Metallisk. Har samme mærkelige utilberedte tendens som bagt Orleans og kogt O'Henry



Burgundy

Sød, sirupsduft

Kogt: er sprækket i den ene ende. Fast i midten og blød, smattet/moset i kanten. Sød, melet. Uinteressant smag. Lidt gulerodsduft.

Bagt: Meget mushy i kanten, men fast i midten. Sød, god smag. Flot skæreflade. Super god smag og konsistens.



Mærkelig, utiltalende, flagende konsistens på kogt Burgundy



Burgundy kogt (tv) og bagt (th)

Opsummering

Favoritter

Bagt O'Henry: Alle havde samme form i posen. Så spændende ud, fordi den ikke ligner en sødkartoffel. God farve og smag, som en god vinterkartoffel. Tiltrækkende duft. Vendt med persille, smør og citronskal ville det smage virkelig godt! Skal spises lun/varm

Kogt Bellevue: Når den er kold smager den mere af gulerod, og ville gøre sig godt i en salat.

Bagt Bellevue: Er den der ville gøre sig bedst som fritter

Bagt Burgundy: Har god smag og konsistens, når den er bagt hel, men er for smattet i konsistensen til at jeg tror man kan lave gode fritter af den.

Kogt Burgundy, bagt Gorgia og bagt Orleans holder slet ikke. Er for mærkelige/smattede i konsistensen og har uinteressant smag.