



Kok Simon Lodberg Pyskow klargør sødkartoflerne til smagstesten.

Stor smagsvariation i sødkartofler

Kok Simon Lodberg Pyskow fandt en favorit blandt de seks vidt forskellige sødkartoffelsorter, som indgik i GartneriRådgivningens sortsafprøvning i 2017, men flere af sorterne klarede sig godt

I supermarkederne er sødkartofler brunlige i skallen og orange indvendig. Sådan behøver det dog ikke at være. Seks vidt forskellige sorter var med i GartneriRådgivningens prøvedyrkning i 2017, og kok Simon Lodberg Pyskow vurderede efterfølgende knoldene på smag, konsistens og farve. Hans favorit var Bellevue, men Burgundy og den hvide O'Henry klarede sig også godt.

God smag vigtig

For at danskproducerede sødkartofler kan blive en succes, er det ikke nok at sikre høje udbytter. De skal også smage godt. Derfor inviterede vi kokken Simon Lodberg Pyskow til at smage på de seks sorter fra prøvedyrkningen.

- Knoldene her er flotte og meget forskellige i farven. Overfladen er også ret ru, hvilket vil få de fleste forbrugere til

at skrælle dem, vurderer Simon Lodberg Pyskow.

- Det er ærgerligt, da smagen bevares meget bedre, når skrællen får lov at blive på under tilberedningen, tilføjer han. Hver sort tilbereder han på to måder: kogt i letsaltet vand eller bagt med en smule olivenolie i varmluftovn ved 180°C. Da knoldene varierer i størrelse, får de forskellig tilberedningstid. Mens gryderne damper, og det syder i ovnen, stikker Simon jævnlige i sødkartoflerne med en lille nål, for at følge med i, hvornår de bliver møre. Imens får vi en snak om forskellige tilberedninger.

- De fleste er nok vant til at spise sødkartofler, der er orange indvendigt og orange-brune i skallen. Men det er spændende med den variation, der er her. Især O'Henry er jeg spændt på at smage. Den falder helt udenfor, hvad man normalt forstår ved en sødkartoffel. Georgia er også virkelig flot, både i form og farve, siger Simon Lodberg Pyskow.

Bedst som bagt

Da alle knoldene er færdigtilliberede og let afkølede, går smagningen i gang. Konsistens og smag har udviklet sig meget forskelligt alt efter tilberedningsmetoden.

- Den bagte Burgundy har en sød, god smag og en flot skæreflade, mens den kogte version er melet og uinteressant i

Hvis du er interesseret i at læse hele rapporten 'Smagsvurdering af sødkartofler', kan du finde den på GartneriRådgivningens hjemmeside under 'Projekter' → 'Projekter 2017 støttet af Promilleafgifts- eller Produktionsafgiftsfonden' → 'Prøvedyrkning af bønner og sødkartofler på friland'. Projektet har fået støtte af Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter.

smagen. Det er lidt det samme, der er tilfældet med den kogte O'Henry, der føles melet i munden, selvom den egentlig er relativt fast. Den bagte version har derimod en rigtig god smag og flot, gul farve, konstaterer Simon Lodberg Pyskow.

O'Henry er den sort, der skiller sig mest ud, på både udseende og smag. Den er meget aflang og har hvid skræl, mens den er gul indvendig.

- Smagen på bagt O'Henry er mere som en god, kogt kartoffel, som man får lyst til at spise med smør, frisk persille og lidt

revet citronskal. Alle de andre sorter er sødere, og smager mere henad gulerod eller græskar. Det gælder især kogt Beauregard, der virkelig dufter af sød, kogt gulerod - ligesom hjemme hos mor, pointerer Simon Lodberg Pyskow.

Bellevue er det sikre valg

En populær måde at tilberede sødkartofler på herhjemme er som 'grove fritter', der er tilberedt med olie og salt i ovnen. Men selvom Burgundy klarer sig godt bagt, er den ret blød i konsistensen, hvilket kan

give et smattet resultat, hvis de bruges som 'fritter'. Til gengæld vil Bellevue gøre sig godt tilberedt på denne facon.

- Den har en ret lækker, fast konsistens, og så er heller ikke helt så sød, som de andre orange sorter. Smagen er god og leder tankerne i retning af butternut-squash, Og så fungerer den også rigtig godt kogt, både i smag og konsistens, mens alle de andre sorter ikke er gode både kogt og bagt, fastslår Simon Lodberg Pyskow. ■



De seks sødkartoffelsorter - Beauregard, Burgundy, Bellevue, O'Henry, Orleans og Georgia - inden tilberedning.



Teksturforskel på kogt og bagt Burgundy.

YS Yding Smedie & Maskiner

THE GREEN WAY TO GROWTH

Jordbearbejdning i 1, 2 eller 3 bedssystem

ALT I SPECIALMASKINER TIL GARTNERI OG PLANTESKOLER



Egeskovvej 10 · 8700 Horsens · Tlf. +45 7578 2230 · www.ysm.dk