

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Samuel Pettersson (2019). *Grynost eller champagne?* Västra Nyland, 2.4.2019, s. 17.

VÄSTRA NYLAND, IDAG-kolumn tisdag 2.4.2019

Sam Pettersson

Grynost eller champagne?

”Det är riktig superfood, bra proteiner, lite fett och jättegott!” sa han och hällde en kork Fun Light-saftkoncentrat i en burk grynost och rörde om! ”Kanonbra käk, morgon, middag, kväll!” (Killen studerade hälsovetenskap för övrigt!) En annan kille kunde inte dricka mjölk som varit öppnad i kylskåp i två timmar, det smakade så äckligt i hans mun. Han kunde heller inte spela fotboll inomhus på konstgräs, det triggade hans kräkreflexer hela tiden.

Vad är det för fel på de här båda killarna, kan man fråga. Den förste borde ju få kräkreflexer av sin mat och den andra borde skärpa sig och bete sig som folk! En skillnad är att den förste har kanske bara 1 500 smaksensorer i sin gom eller munhåla medan den andre har säkert 15 000 eller mer dito. Den förste vet jag inte vad han heter, den andre heter Richard Juhlin och är världens i särklass främste champagnekännare. Han chockade världen, och inte minst fransmännen, när han år 2003 i ett blindtest prickade rätt på 43 av 50 champagner inte bara med vingård och årgång utan ännu fler detaljer. Vilket fotografiskt smakminne! Det ska kanske tilläggas att tvåan, en före detta världsmästarsommelier stoltserade med fyra rätta svar!

Nå vad har det här nu med någonting att göra? Jo, i projektet Matregion Nyland här på Yrkeshögskolan Novia försöker vi, tillsammans med andra goda krafter, lyfta den nyländska maten och livsmedlen samt givetvis produktionen av dem till nya oanade höjder. För att så ska kunna ske är det en viktig del att ta fram sensoriska ord och begrepp från experter som har närmare de 15 000 smaksensorerna än 1 500. Man kan nämligen mäta hur gott maten smakar just utifrån en konsensus om vad t.ex. en god nypotatis ska dofta, smaka fram i munnen, vad den ska ge för eftersmak, vad den ska ha för textur etc. Det vi inte har så mycket av är ord för allt detta, mer än kanske mjölig, klistrig eller fast. Men vad påminner smakerna om? Vilka ord kan vi komma överens om beskriver Siikli bäst, till skillnad från Timo?

Sensorik heter alltså vetenskapen kring smak och beskrivning av smaker. Kålrotsakademien i Sverige ordnade i höstas en provning av 50 olika kålrotssorter för kockar och andra inbjudna på Grand Hotel i Stockholm (där för övrigt Mathias Dahlgren, Michelinstjärnekock, öppnat en helt växtbaserad restaurang vid namn Rutabaga; latin för kålrot). Det ironiska i just kålrotsexemplet är att kålroten avlades fram i Finland, kålrotslådans förlovade land, men att vi troligen har sämre koll på kålrotens alla smakvariationer än svenskarna!

För att Nyland om 200 till 300 år ska vara lika känt i den kulinariska världen som Champagne behöver vi lägga på ett kol eller två för att höja våra smakexperters, kockars och småningom vår, vi vanliga gurktuggares, medvetenhet om unika nyländska smaker. Så kan våra restauratörers och offentliga kockars samt kundernas uppskattning av nyländska livsmedel höjas samtidigt som vi får fram ännu fler premiumråvaror som smakar Nyland i all dess ljulighet.

Sam Pettersson är projektledare för projekt Matregion Nyland vid Yrkeshögskolan Novia i Raseborg.