



Hvordan smager et jordbær? Potentielt indeholder bærret 342 forskellige smags- og duftstoffer. Fødevarerrådgiver Henriette Winther (forrest) er gået på jagt.

Anne Hjernøe: TV-kok og kogebogsforfatter. Hun leverede den praktiske tilgang til smagsoplevelsen - fra råvare til måltid.

Lisbeth Ankersen: Sensoriker. Hun satte produkternes smag på formler og leverede den teoretiske tilgang til at opleve og ikke mindst beskrive en råvare eller et færdigt produkts smag.

Stol på dine sanser

PRODUKTUDVIKLING:
Deltagerne på en smageworkshop med Anne Hjernøe og Lisbeth Ankersen som 'smagsdommere' lærte at stole på deres sanser og sætte ord på deres råvarers og produkters gode smag

Tekst: Irene Brandt
Foto: Jakob Brandt

- Jeg tror, at dagen i dag har ført til, at der nu kommer nødder i min paté, siger Edith Agerbo fra Halkær Ådal Økologisk, da Økologisk Landsforenings Smageworkshop er afsluttet. Arrangementet har været i tre timer, hvor deltagernes smagsløg er kommet på arbejde. Vi har smagt på den ene delikatesse efter den anden, og alle er i bogstaveligste forstand blevet mætte af dagens oplevelser.

- Det er svært at sætte ord på, hvad jeg ellers tager med hjem efter workshoppen, siger Edith Agerbo men tilføjer:

- Det har været en stor oplevelse, at Anne Hjernøe, Lisbeth Ankersen og alle de andre deltagere har kommenteret på MINE produkter, ligesom det har været meget interessant at opleve, hvor forskelligt for eksempel tomater kan smage.

Edith Agerbo understreger, at hun ikke mindst er tilfreds med, at hun vender hjem med teoretisk viden om smag, hun ikke havde i forvejen.

Forventninger

Henriette Winther Jensen fra ØLs Markedsafdeling står bag Smageworkshoppen, og ved mødets



start præciserer hun, at kunderne har en forventning om, at de råvarer, de køber, smager godt. Det bliver ikke sidste gang ordet 'forventninger' bliver bragt på banen på workshoppen. Senere præciserer Lisbeth Ankersen og Anne Hjernøe, at forbrugerne har forskellige præferencer. Derfor kan det være svært at producere et produkt, som, alle synes, smager godt.

- I stedet handler det om at skelne mellem subjektive og objektive smagsoplevelser, sagde Lisbeth Ankersen og fortsætter:

- De subjektive kan omsættes i udsagn som 'smager dårligt'. De objektive formuleres som 'smager salt'. De objektive udsagn kan man arbejde med, og man kan kommunikere et produkts smag ved hjælp

af ord, der beskriver den objektive smagsoplevelse.

Anne Hjernøe supplerer:

- Det handler om at møde forbrugernes forventninger eller overgå dem, og det gør man bedst, når man så objektivt som muligt kan beskrive sit produkt.

Smagens duft

Inden deltagernes produkter bliver budt rundt og kommenteret, gennemgår Lisbeth Ankersen den kemiske sammensætning af smag og duft, og hvordan smag og duft bearbejdes i vores hjerner. Der findes fem forskellige grundsmage: salt, surt, bittert, sødt og umami. Det meste af det, vi derudover mener at kunne smage, er i virkeligheden oplevelser, vi får gennem vores lugte-

sans - og her er antallet af forskellige lugte nærmest legio - jordbær for eksempel har op til 342 smags- og duftstoffer. Hvor mange og hvilke af disse stoffer, der kan smages i jordbærret, afhænger af en række forhold, som producenten faktisk har ret stor indflydelse på:

- Dyrkningen - herunder sort, klima, jordbund og gødning - har selvfølgelig stor betydning for jordbærrets smag, fortæller Lisbeth Ankersen; men også tidspunktet for bærrets høst, og opbevaringen efter høsten, og indtil bærret spises, har stor betydning. Bliver bærret efterfølgende forarbejdet til et færdigt produkt, vil smagen selvfølgelig også blive ændret.

- Alt dette skal I tage højde for. I skal derfor smage på jeres produk-

Sensoriker Lisbeth Ankersen (tv) og kok Anne Hjernøe tog råvarer og færdige produkter under kærlig behandling; mens deltagerne lagde råvarer, smagsløg og lugtesans til arrangementet.

ter, stole på jeres sanser - og lære at sætte ord på jeres produkters smag, så forbrugernes forventninger til produktet indfries, siger Lisbeth Ankersen.

Deltagerne på Smageworkshoppen var:

Tvedemose Champignon
Aarstiderne
Den Holistiske Højskole
Biogan
Halkær Ådal Økologisk
Markhaven
Hybenproducent Birgitte Yssing
Villerslev Skaldyr
Holtgård