

Vetenskapligt om smak

”Hur det kommer sig att morötter – även om de är ekologiska – sällan smakar riktigt sött och gott nuförtiden?”, frågade en kund för en tid sedan. Jag bollade frågan vidare till Lars Kjellenberg som forskar om morötters kvalitet och smak vid Sveriges Lantbruksuniversitet på Alnarp.

– Morötter är precis som människor: när de stressas kan de bli bittra, säger Lars. Och det är mycket som kan stressa en morot: kraftiga regn, typ översvämning strax före skörd, slag och stötar i samband med upptagning, skador i samband med att morötterna sköljs rena från jord, lagring i för hög temperatur, lagring tillsammans med äpplen, ovarsam paketering och lufttäta påsar är några av de saker som kan bidra till att morötterna får en bitter smak.

Vi får också veta att morotssmaken upplevs som ”god” när det är en bra balans mellan sötma och andra smakämnen, eftersom de ger smaken karaktär. Bara sött blir lite menlöst. Men vid den här tiden på året börjar sockret brytas ner i rötterna. När det söta försvinner upplevs de andra smakämnena som bittert. Så här mot slutet av vintern börjar morötterna också tappa lagringsförmågan. Då ökar risken att det växer fram blast och/eller att de angrips av svampar. Även detta leder till att de blir beska.

– För mycket lättlöslig näring vid odlingen kan också göra att morötterna förlorar smakbalansen och även om de blir saftiga vid skörd riskerar de då bli vediga och ibland beska, berättar Lars. Även inom ekologisk gödsling går det att gödsla för rikligt med till exempel lättlöslig hönsgödsel.

I sin smakforskning har Lars kommit fram till att norrländska morötter upplevs som sötare. De växer i ett klimat där de bittrare ”karaktärs-smakämnena” för det mesta inte utvecklas lika mycket. Detsamma gäller för primörer, som skördas innan morötterna hunnit utveckla någon verklig karaktär i smaken.

Det är med andra ord mycket som ska stämma för att dessa uppenbarligen känsliga rötter ska komma till sin fulla rätt! Snudd på märkligt att de faktiskt oftast smakar så gott som de gör!

Ann-Sofi Eriksson, Mossagården

Liten grönsakslåda

Kålrot (fam Schwere, Kalmar), Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö), Morotsmix (Nöbbelövs Gård), AlfaAlfa (Munkagrodden), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien)

Stor grönsakslåda

Kålrot (fam Schwere, Kalmar), Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö), Morotsmix (Nöbbelövs Gård), AlfaAlfa (Munkagrodden), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien), Blomkål (Frankrike), Rödlök (Holland)

StorStor grönsakslåda

Polkabeta (Rönneberga Rödbetor), Citron (Italien), Morotsmix (Nöbbelövs Gård), Kålrot (fam Schwere, Kalmar), Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö), AlfaAlfa (Munkagrodden), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien), Blomkål (Frankrike), Rödlök (Holland), Broccoli (Italien), Plommontomat (Spanien)

Singellåda

Kålrot (fam Schwere, Kalmar), Morotsmix (Nöbbelövs Gård), AlfaAlfa (Munkagrodden), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien), Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Päron Williams (Argentina), Banan (Peru)

Liten fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Päron Williams (Argentina), Mango (Equador), Banan (Peru)

Stor fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Grapefrukt (Italien), Päron Williams (Argentina), Mango (Equador), Banan (Peru)

Rotfruktlåda

Rödbeta (Rönneberga), Kålrot (fam. Schwere), Gul lök (Tony Håkansson, Tygelsjö), Morotsmix (Nöbbelövs Gård), Kålrabbi (Agriborg)

Nästa sida:

Prova på de härliga recepten från matkompositör Ann-Sofi Eriksson!

