

potatis

Smakstart för EU-stött projekt

Branschorganisationen Svensk Potatis har nu blivit varm i kläderna med sin treåriga kampanj för att väcka konsumenternas matlust och intresse för att laga mat med potatis. Målet är att öka konsumtionen genom att bidra med kunskap och inspiration.

Bättre potatiskvalitet och bättre butikspresentation är viktiga pusselbitar.

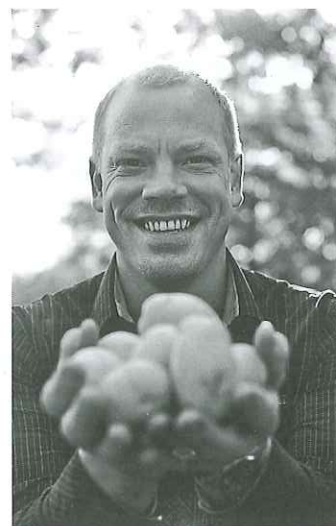
Det treåriga projektet har en budget på cirka tio miljoner kronor och finansieras med stöd av EU och svenska staten, samt av potatisodlare och grossister, med stöd av Lantbrukarnas Riksförbund – LRF-GRO.

Svensk Potatis ordförande heter Lars Elofson och verksamhetsledare är Jens Eriksson, på halvtid. Den andra halvtiden ägnar han åt grossistföretaget Wermfood i Årsta Partihallar i Stockholm, där han är marknadschef.

Månadens recept på nätet

På www.merpotatis.nu hittar man varje månad en ny maträtt med potatis som viktig ingrediens.

Recepten presenteras med läckra bilder och de har komponerats av några namnkunniga kokkar. En av dem är Fredrik Eriksson på Långbro Vårdshus. Han är kreativ ledare på Restaurangakademien, ordförande i föreningen Årets Kock



Gaffeln upp för svensk potatis, tycker den entusiastiske projektledaren Jens Eriksson.

och en flitigt engagerad tv-kock. Idag driver han Långbro vårdshus i Stockholms södra förort, där han och hans kollegor serverar klassisk mat i modern tappning.

Fredrik Eriksson har många favoritsorter, en riktigt bra norrländsk 'Mandel' till exempel eller 'Balmoral' som han själv odlar på landet.

Hemsidan ger trevligt presenterad information, dels med månadens recept, dels med presentationer av olika potatissorter.

Helsida i Aftonbladet

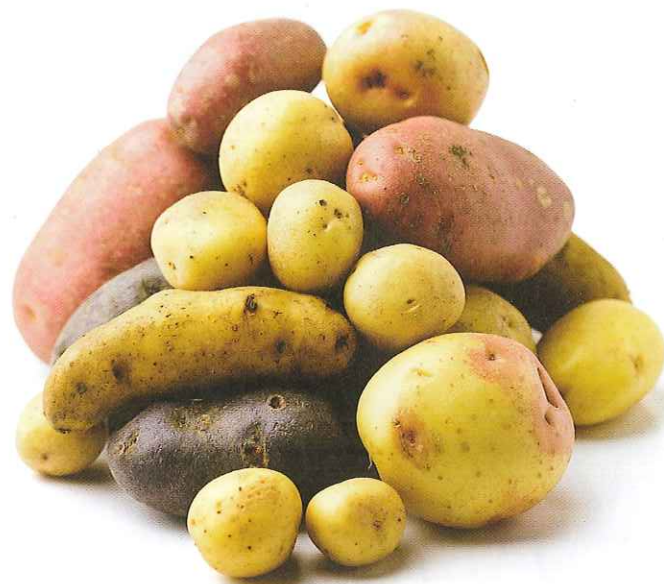
Jens Eriksson tycker att året har börjat bra. Den tidiga färskpotatispremiären gjorde man mycket av, med provsmakning för utvalda journalister på Långbro Vårdshus. Gensvaret blev bra i medierna, bland annat en helsida i Aftonbladet. Det hela arrangerades med mycket kort varsel, eftersom man först någon dag innan visste när första potatisen skulle komma ur jorden.

– Nu gäller det att få folk att förstå att priset är avsevärt mycket lägre än premiärskördens 500 kronor per kilo. Vi bestämde för några år sedan att Nationaldagen den 6 juni också skulle vara Färskpotatisens dag. På den tiden tycktes det djävligt, men i år vet vi att moderna jordbruksmetoder och gynnsamt klimat med mycket sol och värme under våren kommer att leda till att vi har ett bra utbud färskpotatis till 6 juni.

TV-reklam i juni

I juni kommer TV-reklam under två veckor i TV 4. Det är förstås en ganska kostsam del av budgeten, men man tror att reklamen kommer att ge resultat.

Att över huvud taget få EU-stöd (med hälften av budgeten)



I Sverige odlas idag ett hundratal sorter med olika smaker. Potatisen delas inte bara upp i olika sorter efter säsong. Den delas även in efter smak, fasthet, utseende och storlek.

är inte så lätt och det är väldigt noga att Jordbruksverket får in rätt dokumentation för hur projektet framskrider. Svensk Potatis har fått ovärderlig hjälp i de byråkratiska irrgångarna, av framför allt Eva Anflo på LRF-GRO. Rätt redovisning är naturligtvis ett måste för att de europeiska skattebetalarna skall få valuta för sina pengar, men blanketterna kan vara krångliga att fylla i rätt.

– Maria Sköld på Jordbruksverket har lotsat oss väl genom byråkratien, säger Jens Eriksson.

Förnyar butikshörnorna

Till hösten kommer man att börja förnya butikernas potatishörnor. Man börjar med pilotbutiker hos de stora butikskedjorna, såväl stormarknader som mellanstora och närbutiker förnyas. Allt för att göra presentationen bättre och visa konsumenterna ett vidare sortiment.

I september blir det åter dags för Öppen gård, på ett dussin gårdar runtom i landet. Dit inbjudes allmänheten för att se hur modern potatishantering går till, från plockning medelst upptagare till sortering och förpackning. Naturligtvis står även förtäring på programmet. Ett sätt att knyta närmare kontakt

mellan producent och konsument, som annars vanligen inte möts öga mot öga.

Jens Eriksson har all anledning att vara optimistisk om framtiden för svensk potatis.

ANDERS MYRSTEN

FOTO: BJÖRN TESCH/MERPOTATIS.NU



Färskpotatis på gaffeln. 'Solist' är ursprungligen en tysk sort men har sedan ett antal år odlats i Sverige med stor framgång. Köttfärgen är gul och de runda och vackra knölnarna har gjort sorten till en favorit bland både odlare som konsumenter. Sorten är lika god med bara en klick smör och flingsalt som till sill eller grillat kött och kyckling.