

## Pommes puré – en cremet mos

### En cremet mos

Pommes puré er et produkt med en fløjsblød og cremet konsistens og smag af kartoffel (afhængig af sort), smør og salt. Pommes puré laves klassisk ved at koge hele kartofler møre i vand uden salt. Vandet hældes fra, og kartoflerne afdampes for at trække væske ud. Kartofflerne moses med en gaffel, pisckeris eller kartoffelpresser og røres op med tern af smør og varm mælk, og herefter smages den til med salt. Pommes puré kan laves på forskellige kartoffelsorter, og mængden af smør og mælk kan justeres, så den rammer en smag og konsistens, som passer til forskellige retter. En tommelfingerregel er 200 g smør og 2 dl mælk pr. kg. kartofler.



Fota af Simon Sørensen

Pommes puré kan også laves på andre måder. Du kan prøve med disse to tilberedningsmetoder:

- Sous-vide
- Trykkogning

Refleksion: Hvorfor kan mosen gå hen og blive melet/klistret?

### Cremet mos

I denne øvelse skal du gøre dig erfaring med stivelsen i kartofler og dens betydning for kartoffelmosens cremethed.

- Formål: At undersøge kartoffelsorters forskelligartede stivelsesindhold og hvad det betyder for kartoffelmosens tekstur.
- Hvordan? Hver gruppe får udleveret tre forskellige kartoffelsorter samt nødvendige ingredienser til at lave en kartoffelmos. Herefter laves tre ens kartoffelmos ud fra en opskrift, hvorefter den sensoriske kvalitet vurderes, samt en samlet diskussion om hvilke stivelse der karakteriserer hvilke kartoffelsorter.
- Udstyr: Gryde, tre forskellige kartoffelsorter (en melet, en kogefast og en fast), råvarer til kartoffelmos, stavblender.
- Refleksion: Hvilken sort synes du, giver den bedste mos?  
Kan det forklares ud fra kartoffelsorten og typen af stivelse?

Se skema på næste side.

## Skema til forsøgets retningslinjer og vurdering

Kartoffelsort	Tilberedningsmetode	Kartoffelmosens konsistens	Mundfølelse (fra 1 til 5, hvor 5 er mest cremet)	Samlet sensorisk vurdering (fra 1 til 5, hvor 5 er bedst)