

Förberedelser

Under livesändningen behöver varje deltagare följande på sin plats:

- Ett testkit (skickas ut i samband med er anmälan – 1kit/anmäld deltagare)
 - Special-jelly-bean
 - Smaklapp
- En liten mugg/kopp med socker och kanel blandat, ca 1 tsk
- 1 färsk ostbåge och 1 gammal ostbåge (ställ ostbågar i kylskåp några timmar eller över natten så får ni "gamla" ostbågar)
- 1-2 klyftor Jona Gold äpple

Livesändningen kommer spelas in så ni kan i efterhand se sändningen igen och pausa för diskussion, frågor och annat.

Om ni vill kan ni planera två-tre lektioner för detta, en intro-lektion med diskussion kring sensorik och frasigt, en lektion för livesändningen och en lektion för efterföljande diskussion.

Mer om Årets Smak Frasigt

- Material att ta del av innan eller efter livesändningen:
<https://kund.arla.se/inspiration/arets smak/frasigt/>
- Huvudråvarorna vi valt ut är Äpple, Isbergssallad och Svecia. Smakkorten har ni nedan och mer om dessa hittar ni på webben där ni även ser hur konditorn Isabella Westergren, kockarna Anders Isaksson och Jimmi Eriksson skapat rätter från varsin råvara.

ÄPPLE

Markant sötma och frisk syra. Tydliga inslag av citrus och melon med lätta blommiga stråk. Frasigt, något sprött fruktkött med balanserad saftighet.

SMAKKOMPISAR

Cava
Smör
Creme fraiche
Svecia
Svartrot
Gröna linser
Rostat kaffe
Rödkål
Jordgubbar



ISBERGSSALLAD

Mild smak med svag beska. Försiktiga nyanser av gräs, regnvatten och jord. Tjocka, saftiga och fräsiga blad, ofta med porösa inslag.

SMAKKOMPISAR

Falbygdens herrgård 32 månader
Vindruvor
Hampafrön
Te (svart te)
Getost
Gröna ärtor
Fet yoghurt
Ankröst med fett
Potatis chips



SVECIA

Mycket smakrik med hög sälta, distinkt syrlighet, diskret beska och mjuka gräddiga toner. Spännande, aningen frasig textur med spröda och kristalliska inslag.

SMAKKOMPISAR

Mörk Choklad / Kakao	Torsk
Keso	Kakosnöt
Svamp	Bacon
Potatis	Soja bönor
Guava	

