



Perunatasting

Perunasta saa nastaa ohjelmaa illanviettoon pitämällä perunatastingin. Perunoillakin voi siis hifistellä. Tutusta, lähes joka päivä käytetyn raaka-aineen eri lajikkeista löytyy uusia eri värejä ja makuvivahteita sekä erilaista suutuntumaa. Perunoita kannattaa myös tuoksutella: Huomaatko erilaisia tuoksuja?



Perunatasting

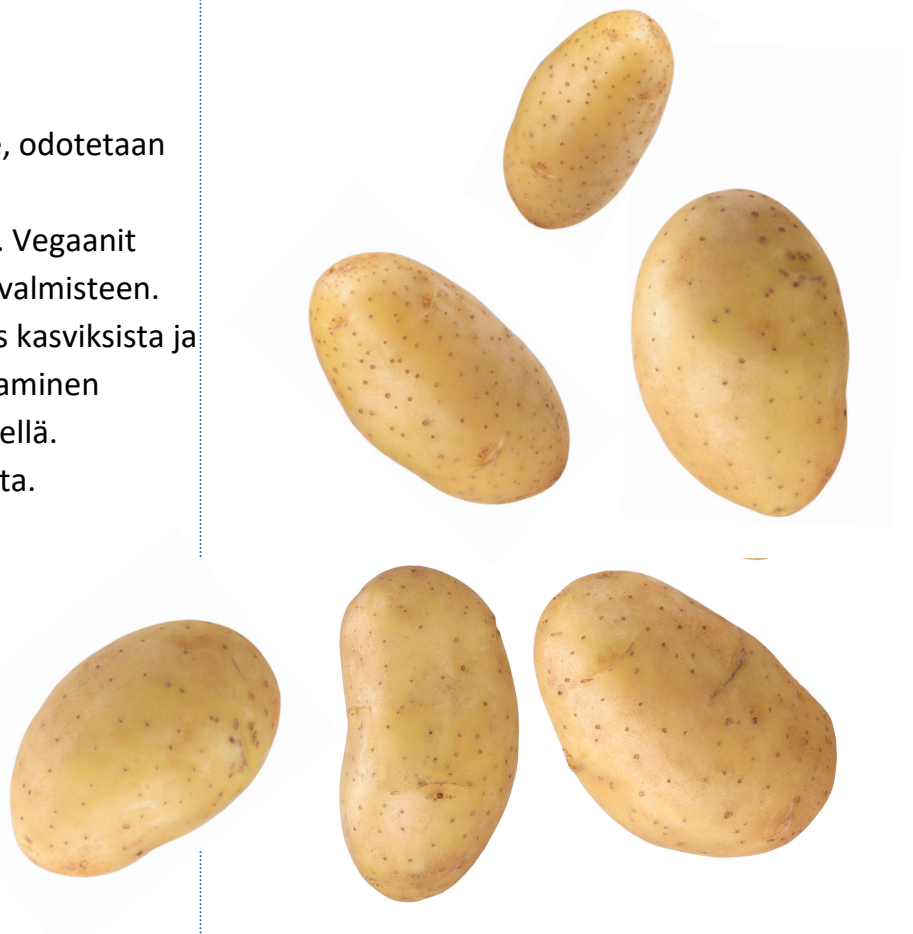
Kesäiseen perunatastingiin kannattaa valikoida uusien perunoiden eri lajikkeita. Talvella voi maistella ja tutustua muutamaa eri perunalajikkeeseen valitsemalla lajikkeita eri käyttökohteiden mukaan. Perunatastingin ideaksi voi ottaa esimerkiksi sen, mikä lajike maistuu parhaalta sellaisenaan, mikä sopii perinteisesti voin kanssa ja mikä kalan kanssa.

Potut pottuina - simppele perunatasting

Ei tehdä maistelusta liian monimutkaista. Tastingiin valitaan vain 3 - 4 eri perunalajiketta. Ensin maistellaan vain suolalla maustetussa vedessä keitettyjä perunoita sellaisenaan. Tarkka maistelija voi keittää perunat ilman suolaa, jos haluaa tutkia ominaisuuksia viimeisen päälle. Tutkitaan ulkonäköä, rakennetta, suutuntua ja makua. Perunoita voi myös nuuhkia. Jokainen kirjaa aistikokemuksensa lomakkeelle ja niistä keskustellaan. Tässä lajissa ei ole väärää vastauksia.

Perunaa ja voita

Kun perunatastingista on kyse, odotetaan varmasti jo vesi kielellä toista maistelukierrosta voin kanssa. Vegaanit voivat valita vegaanisen rasvavalmisteen. Levite voidaan valmistaa myös kasviksista ja rypsiöljystä, mutta sen maustaminen kannattaa tehdä miedolla kädellä. Vaihdetaan kokemuksia mausta.



Perunaa ja särpimeksi kalaa

Jos maisteluinnostus jatkuu, voi maistella vielä kolmannen kierroksen perunoita sillin, graavikalan, kylmäsavu- tai lämminsavukalan kanssa. Nyt voi jo halutessaan ottaa lisäksi maisteluun tilliä tai ruohosipulia. Keskustelu makuasioista jatkuu.

Valinnanvaraa maisteluun eri perunalajeista

Perunalajikkeilla on tietyt ominaisuudet, mutta esimerkiksi jauhoisuuden aste voi vaihdella satokaudesta ja olosuhteista riippuen. Lajikkeen keittotyyppit ja käyttö voivat siis vaihdella jonkin verran. Aikaiset lajikkeet soveltuvat varhaisperunaksi, vaikka samaa lajiketta voi löytää kaupasta vielä seuraavana keväänä. Alla suosituimpia ruokaperunalajikkeita.

Värikoodit



Keltainen, yleisperuna:

Timo, Bintje, Fambo, Matilda, Van Gogh, Melody

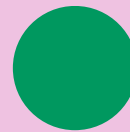
Monikäyttöinen yleislajike keitinperunaksi, keittoihin, uuni- ja pataruokiin.



Punainen, jauhoinen peruna:

Puikula, Rosamunda, Idole, Jussi, Pito

Sopivat parhaiten uuniperunaksi, soseisiin ja leivontaan.



Vihreä, kiinteä peruna:

Siikli, Columbo, Nicola, Annabelle

Sopivat keittoihin, laatikoihin, salaatteihin ja röstiperunaksi.

Valmistelut ja kattaus

Tastingin järjestelijä valitsee perunalajikkeet, joita muut osallistujat eivät tiedä.

Osallistujille katetaan lautanen, veitsi, haarukka, vesilasi ja lautasliina. Lautasen reunaan kannattaa merkitä kello 12 alkaen maalarinteipillä A - C tai A - D. Pöydän voi halutessa somistaa esimerkiksi kulhollisella perunoita. Jos mahdollista, perunanvarret toimivat myös hyvin aiheeseen sopivina somisteina.

Jokainen osallistuja valmistelee lomakkeen, johon merkitään perunalajikkeiden kohdalle kirjaimet. Yläriville otsikot: väri ja ulkonäkö, rakenne, tuoksu ja maku. Lisäksi voi kirjoittaa valmiiksi maisteltavat lisäkkeet. Varaa jokaiselle kynä.

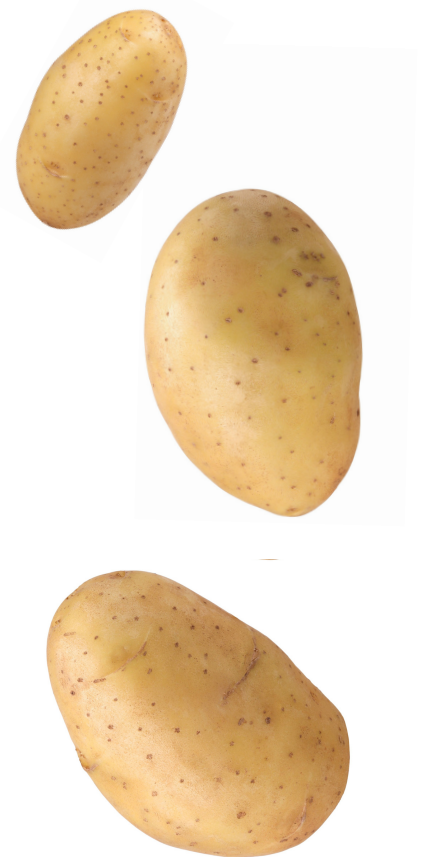
Lisäksi tarjolle vettä ja halutessa vaaleaa leipää. Maisteluun tarvittava voi kannattaa kattaa pehmenemään pöytään. Muut lisäkkeet valmistellaan valmiiksi jääkaappiin.

Perunoiden keittäminen

Varaa mahdollisimman samankokoisia perunoita 2 - 3 kpl / osallistuja. Perunat pestään hyvin ja keitetään kuorineen kypsiksi jokainen lajike omassa kattilassaan (merkitse kattilat kirjaimin) suolalla maustetussa vedessä (paitsi jos haluat jättää suolan pois). Suolaa lisätään kiehuvaan veteen 1 tl / litra vettä.

Uudet perunat lisätään aina kiehuvaan veteen. Talviperunat lisätään joko kiehuvaan tai kylmään veteen. Uusien perunoiden keittoaika on 8 - 15 minuuttiin ja talviperunoiden noin 20 minuuttia riippuen koosta. Vettä saa olla sen verran, että perunat juuri peittyvät. Perunat keitetään kannen alla veden kiehuessa hillitysti. Kypsyyttä kokeillaan veitsen kärjellä tai cocktailtikulla.

Kaada kypsistä perunoista vesi pois. Voit heiluttaa hetken kansi auki kattilaa kuumalla levyllä. Laita talouspaperia tai pyyhe kattilan päälle kannen alle, jotta haihtuva vesi imeytyy paperiin tai pyyhkeeseen.



Aistit herkkinä tutustumaan perunoihin

Tastingin järjestäjä jakaa perunat oikeisiin kohtiin lautasille. Kukin ottaa yhden perunan haarukkaan ja ”skoolataan” aluksi perunoilla. Kaikki aistit käyttöön ja tutkimusretki perunoiden maailmaan voi alkaa. Kuten viinien arvioinnissa, jokainen voi kuvata aistimiaan ominaisuuksia omin sanoin. Voit siis hyödyntää vinkkejä arviointiin taulukosta, tai käyttää aivan omia sanoja. Tarkastele perunoita ensin ulkoisesti, ja kuvaa sitä. Ota sitten palanen, ja nuuhki sen tuoksua. Sen jälkeen, maista sitä ja kuvaa sen rakennetta ja makuja.

Miten arvioida perunaa?

Kuvauksia väristä ja ulkonäöstä	Kuvauksia rakenteesta	Kuvauksia tuoksusta	Kuvauksia mausta
kuoren väri mallon väri pyöreä soikea sileäkuorinen ...	kostea pehmeä mureneva kiinteä kuultava kevyt ...	”keitetty peruna” popcorn mallasmainen voi maa sieni kookos hedelmäinen kaakaomainen ...	makea hapokas karvas suolainen maamainen kermainen voimainen vetinen tuore täyteläinen pähkinäinen herkullinen ...

Arviointilomake

Perunalajike	Väri & ulkonäkö	Rakenne	Tuoksu	Maku	Käyttötarkoitus
A					
B					
C					
D					