



Staffan Berg

Surströmmingsakademien

Datum

2012-08-03

Sid 1

Surströmmingsakademiens rekommendationer för ett rättvist surströmmingstest

Syftet med att testa surströmming är inte att gradera märkena från ”bra” till ”dålig” utan att redovisa skillnader i smak, konsistens, utseende och förpackningsutförande. Resultatet ska då efter publicering kunna fungera som vägledning åt konsumenten så att hon/han kan välja rätt strömming efter sitt tycke och smak. Alltså ligger det ingen värdering i t.ex. salta och konsistens. Det är däremot oundvikligt att de estetiska bedömningarna som burkutseende, färg mm får en subjektiv värdering.

Det viktigaste i denna rekommendation är att strömmingarnas temperatur och luftkontakt hålls under kontroll. Samma strömmingsbatch kan få helt förändrade egenskaper, smak och lukt om den serveras rumstempererad istället för kyld.

Inköp och lagring av burkar

Idealet vore att skaffa burkar av flera olika leveranser för varje märke och sedan sprida dem på flera testare. Detta fungerar inte i praktiken så det bör redovisas att testet utförts på stickprov med ett fåtal burkar per märke.

Man bör försöka sprida inköpet på minst två olika inköpsställen.

Burkarna ska sedan ligga minst 24 timmar i kylskåp för att säkerställa temperaturen i hela burken. Vid transport till testplatsen, använd kylväska och is/kylklampar.

Testkärl

Vi rekommenderar ogenomskinliga, vita, burkar/hinkar av glas, porslin eller plast. Små plasthinkar fungerar bra för detta ändamål. De bör inte fyllas helt med strömming, kylningen fungerar sämre då, tag flera kärl istället.

Blindtestet, Protokoll 1

Alla burkar till blindtestet bör öppnas vid samma tillfälle så att luftexponeringen blir ungefär lika lång.

Tag ut ett fåtal burkar i taget och ställ provkärlen i kylen igen. Om ni har samma märke från olika inköpsställen är det bra att märka kärlen och tomburkarna så att det går att spåra strömmingarna till rätt inköpsställe. Detta är bra om någon burk verkar felaktig, det går ju att komplettera med en uppföljning efteråt.

Vid serveringen tas några märken i taget fram till testpanelen. En större testpanel kan med fördel delas in i grupper som får olika märken så att turordningen inte påverkar smaklökar och resultat.

Tillbehör

Det är strömmingarna som ska testas, inte tillbehören! De kan dock användas för att strömmingssmaken ska komma i ”sin naturliga miljö”. Något att rensa smaklökarna med mellan strömmingarna är också att föredra. Vårt förslag är fast gul potatis, gärna mandel, hårt tunnbröd med smör/bordsmargarin och lite finhackad rödlök eller silverlök. Som



Staffan Berg

Surströmmingsakademien

Datum

2012-08-03

Sid 2

rensning mellan strömmingarna fungerar mjukt tunnbröd med messmör eller tomatskivor bra. Drycken ska vara vatten med eller utan bubblor, inga starka drycker!

Testets omfattning

En testperson klarar inte av att bedöma mer än 6 till max 8 sorter. Om ni har en stor testpanel som ska testa många märken så går det att fördela så att inte alla testar alla sorter. Ett annat sätt är att göra en paus, duka undan resterna och skicka ut panelen på en promenad varefter de får fortsätta. Det kan bli aktuellt om t.ex även filéer ska testas att ta dem före eller efter pausen.

Burkar för bedömning, Protokoll 2, utseende.

Bör utföras efter blindtestet så att deltagarna inte vet vilka märken som testas.

Undvik solsken under hela den här proceduren!

Ställ upp burkar för påseende i en låda med iskross eller isvatten. Ska de fotograferas eller bedömas på ett bord så kan man lyfta tillbaka dem i isvattnet inför öppningsmomentet.

Öppna en burk i taget, låt testdeltagarna turas om att lukta och lyssna. Näsan bedövas snabbt så det går i alla fall inte att bedöma detta på många burkar efter varandra.

Före öppnandet bör burkarna stå max 10 minuter i värmen.

Publicering

Surströmmingsakademien har naturligtvis inga synpunkter på hur just ni sammanställer och publicerar resultaten. När vi publicerar något själva så är vi dock måna om att inte oförskyllt skada en enskild leverantör. Det innebär att man kanske ska sortera bort de grävsta omdömena och, om en enskild burk verkligen varit "oätlig", följ upp med någon extra burk före publiceringen. Det kan finnas förklaringar i bruten kylkedja mm som förstör enskilda leveranser, det betyder inte att hela årsproduktionen är dålig.