MAGASINET FÖR MATMEDVETNA

MATTRENDER

Så påverkas dina sinnen i butiken

Krydda för julkänsla!

Gamla vanor styr våra krogkvällar

Julbordsfällor – så överlistar du dem!

Nyårsfest med Frida Leijon!

INTERPRESS 2634-03
7 388263 406900
RETURVECKA v 5

Nr 6 - 2016
69 SEK
79 NOK
€ 7,90

Ät middag vid köksbordet
– gör soffan till en matfri zon

Liv Sandberg
visar tårtkonst på hög nivå

Ett nyktert Julbord...

Text: Johan Swahn

Att vara bjuden på middag och önska ett alkoholfritt alternativ till maten kan ofta kännas tråkigt. Alltför många gånger har man blivit erbjuden mineralvatten eller t.o.m. läsk som alternativ till öl och vin.

Det är inte bara smakupplevelsen som länge har varit lidande, utan även det sociala gällande alkoholfria måltidsdrycker. Tyvärr har det funnits ett utanförskap inom måltidsupplevelsen när man inte följer normen, och att diskutera rätt kombination av mat och dryck har bara varit aktuellt när man har pratat om alkoholhaltiga drycker.

Men äntligen har vinden vänt! Nu ser vi en stark växande trend för alkoholfria drycker i kombination med mat. En betydande faktor i detta är givetvis det stora hälsofokus som råder men även att den yngre generationen, så kallade millennials, konsumerar allt mindre alkohol.

Inom restaurangbranschen sker nu därför en tydlig förändring, kanske lite av ett paradigmskifte. Att ta bort alkoholen från drycken är som att ta bort oljan eller smöret för kocken vilket kräver sin färdighet. Experterna laborerar och utvecklar framtidens mat och dryckeskombinationer och där tar sig kreativiteten tillsammans med det kulinariska hantverket nya former. Idag hittar vi dryckesmenyer som är skräddarsydda för maten: bl.a. buljonger, teer, juicer, jästa drycker, punscher, kombucha och handgjord läsk.

Det är därför viktigt att analysera och förstå den kulinariska världen för att kunna identifiera nya trender och innovationer som kan driva utvecklingen för både butiker och den vanliga matkonsumenten. Idag ser vi att detaljhandeln har förstått att mat och dryck hänger ihop samt har sett den stora potential som finns och därför satsar ännu mer på detta. Ett tydligt tecken är Systembolagets satsning som med raketfart har breddat kategorin alkoholfritt med ett tydligt fokus på mat och dryck i kombination.

Livsmedelsbutikerna har nu ett gyllene läge att sy ihop säcken då man säljer både maten och drycken under samma tak. Dryck till mat är ungefär som tillbehör till varmkorv där vissa tillbehör passar bättre till en viss typ av korv men inte alla.

Ett exempel är en forskningsstudie som jag ledde tillsammans med doktorand Asgeir Nilsen på Restauranghögsskolan i Grythyttan där vi genomförde sensoriska analyser tillsammans med ICA och utvecklade en metodik för att smaksäkra en mat- och dryckesupplevelse med fokus på alkoholfria måltidsdrycker. Idag använder ICA metodiken i produktutvecklingsprocessen och i den sensoriska marknadsföringen för att driva innovation samt för att sprida kunskap och inspiration.

Alkoholfritt går en mycket spännande framtid till mötes. Jag ser fram emot butiker där upplevelsen av mat och dryck är viktiga faktorer kopplat till försäljning. Att förmedla kunskap och inspiration kring mat och dryck i butiker framöver handlar om värdskap, precis som en sommelier eller kock på en restaurang.

I framtiden hoppas jag att den lokala butiken med lokala producenter kan värna och främja den svenska smaken och erbjuda ett utbud av unika drycker utifrån säsong och vår unika terroir kopplat till måltidsupplevelsen.

Mitt Alkoholfria julbord:

Läsken

Fentimans Curiosity Cola som har en spännande sensorisk profil med söt karaktär med toner av kanel och kryddnejlika samt med hetta av ingefära. Perfekt dryck till det mesta på julbordet. Men testa även till klassikern pepparkaka och roquefortost.

Ölen

Ett roligt och lite annorlunda val av öl till

julbordet som jag tycker passar lika bra till sillen som det feta är Drinkin' in the Sun, Mikkeller, 0,3%. Med sin friska karaktär av både citrusdoft och citrussmak, samt tydlig humle med tonalitet av tropiska frukter som ananas och grapefrukt får denna öl en förfriskad kombinationseffekt med det feta på julbordet.

Alkoholfri snaps

Ett måste på årets julbord för att bryta ner det feta är den alkoholfria vodkan, Seedlip. Ett utmärkt alternativ till snapsen och med sin snygga flaska är det något jag verkligen vill ha på bordet. Jag skulle rekommendera smaken Spice 94 med kardemumma, ek och citron med lätt grapefrukt karaktär. **Seedlip** *(seedlip.com)* serveras idag på några av världens hetaste restauranger som alternativ till vodkan, bl.a. The Fat Duck, The Clove Club och Sexy Fish.

Hemmagjord punsch till dessert

Jag har blivit bjuden på hemmagjord punsch av Danielle Lundh (sommelier på Agrikultur) och blev helt förälskad! Fantastisk smak med härlig balans mellan sötman och de tydliga inslagen av arrak, citron och pomerans.

Fira natten med bubblor

En perfekt dryck för att avsluta kvällen och skölja ner de feta och söta smakerna från julbordet är så klart en champagne. Här rekommenderar jag Blanc de Blancs Non-Alcholic Sparkling Wine från champagnekungen Richard Juhlin. Härlig balans med fruktiga och lite söta toner med karaktär av gröna äpplen, päron och lite citrus. Ett trendigt alternativ står restaurang Atera i N.Y. för. De gör sin egen champagne, eller Champine som det heter, gjord på bl.a. granskott.

Johan Swahn

Har en Ph.D. inom Sensory Marketing

Grundare och kreativt ansvarig på DiazSwahn – the next generation food consultancy

Ledamot i Sveriges Dryckesakademi

johan@diazswahn.com