

Sensorisk vurdering af udvalgte bitre

grøntsager

Efteråret 2017



En del af projektet

“Bittersund”

Udarbejdet af:

Samantha Melin Taylor og Chatrine Bodholdt

Indholdsfortegnelse

1. Formål	2
2. Smagstest	3
2.1. Fremgangsmåde	3
2.1.1. Første smagning: 05. oktober 2017	4
2.1.2. Anden smagning: 24. oktober 2017	4
3. Resultater	5
3.1 Sensorisk vurdering af hvidkål .	5
3.1.1 Smagsintensitet	5
3.1.2 Bitterhed	6
3.1.3. Sødme	6
3.2 Sensorisk vurdering af spidskål	7
3.2.1. Smagsintensitet	7
3.2.2 Bitterhed	7
3.2.3 Sødme	8
3.3 Sensorisk vurdering af Savoykål	8
3.3.1. Smagsintensitet	9
3.3.2. Bitterhed	9
3.3.3. Sødme	10
3.4 Sensorisk vurdering af kålroer	10
3.4.1. Smagsintensitet	10
3.4.2. Bitterhed	11
3.4.3. Sødme	11
3.5 Sensorisk vurdering af rødkål	12
3.5.1. Smagsintensitet	12
3.5.2. Bitterhed	12
3.5.3 Sødme	13
3.6 Sensorisk vurdering af grønkål	13
3.6.1. Smagsintensitet	13
3.6.2. Bitterhed	14
3.6.3 Sødme	14
3.7 Sensorisk vurdering af pastinak	15
3.7.1. Smagsintensitet	15
3.7.2. Bitterhed	15
3.7.3. Sødme	15
3.8 Sensorisk vurdering af majroe	16
3.8.1. Smagsintensitet	16
3.8.2. Bitterhed	16
3.8.3. Sødme	17
4. Smagninger	18
4.1 Smagning med tilsætninger	18
4.1.1. Opskrifter	18
4.1.2. Kommentarer fra smagning med tilsætninger	19
4.2 Opskriftudvikling d.02.11.2017	25
5. Fejlkilder	28
5.1 Forskellige antal deltagere	28
5.2. Uprofessionelle smagere	28
6. Afsluttende tanker	29
Anvendt litteratur	30

1. Indledning

“Forskningsprojektet MaxVeg, der afsluttedes i 2015, viste, at et højt indtag af grove grøntsager havde markant virkning på vægttab og livsstilsrelaterede sygdomme, særligt type II diabetes. For grøntsager med et højt indhold af stærke og bitre smagsstoffer var der en yderligere klar virkning på flere helbredsparametre, især vedrørende type II diabetes.

Derfor arbejder Økologisk Landsforening og Aarhus Universitet, i samarbejde med Aarstiderne, Randers Regionshospital, Axel Månsson og Københavns Universitet, på at udvikle sortimentet af grøntsager med bitter og stærk smag for at forbedre sundheden og for at få et mere spændende sortiment af forskelligt smagende grøntsager.” (Christensen, 2016)

Formålet med denne rapport har været at lave sensoriske vurderinger på otte udvalgte bitre grøntsager med henblik på, at sammenligne sorterne med hinanden ud fra forskellige sensoriske parametre. Spidskål, hvidkål, kålroer og rødbeder er blevet vurderet rå og dampet, hvorimod majroerne, pastinak, grønkål og rødkål kun er blevet vurderet i rå form. Alle sorter er blevet vurderet på følgende parametre: generel konsistens, smagsintensitet, bitterhed og sødme uanset tilberedningsmetode.

Rapporten og de sensoriske forsøg bag denne, er udarbejdet af Samantha Melin Taylor og Chatrine Bodholdt, Professionsbachelor studerende i Ernæring og Sundhed med speciale i Ledelse, fødevarer og service, ved VIA Aarhus N, i samarbejde med Aarstiderne A/S, Barritskov i perioden 21.09.2017 - 03.11.2017.

2. Smagstest

Der er blevet udført to smagstest, fordelt over to dage. Ved første smagning deltog ni af Aarstidernes medarbejdere, mens der ved anden smagning deltog fem deltagere, ligeledes fra Aarstidernes medarbejderstab. Det må formodes, at smagspanelet ikke har været repræsentativt ift. den danske befolkning. Det er dog forsøgt at inddrage både mænd og kvinder i forskellige aldersgrupper, samt med forskellige nationaliteter. Da smagstestene ikke er udført på professionelle "smagere", må der medregnes en vis usikkerhed omkring, hvorvidt deltagernes beskrevne smagsoplevelse stemmer overens med hvad de rent faktisk smager.

2.1. Fremgangsmåde

Der blev udført to smagninger fordelt over to dage. Årsagen hertil er, at det blev vurderet for omfattende, hvis smagspanelet skulle igennem fire forskellige arter med dertilhørende to-tre sorter og mellem to-tre forskellige tilberedningsmetoder.

Nedenfor er oplyst, hvilke sorter der blev smagt til de to smagninger:

Art	Smagning 1 <i>Sorter</i>	Art	Smagning 2 <i>Sorter</i>
Hvidkål	<ul style="list-style-type: none">• Dural• Amager Lav Cabo NGB	Rødkål	<ul style="list-style-type: none">• Granat• Holdbar Amager Toftø NGB
Savoykål	<ul style="list-style-type: none">• Cantasa	Grønkål	<ul style="list-style-type: none">• Halvhøj Ekstra Moskruset Tiara NGB• Halvhøj Kruset Konserva
Spidskål	<ul style="list-style-type: none">• Winningstädter Wirius NGB• Wakefield 552 NGB	Pastinak	<ul style="list-style-type: none">• White Gem• Scandic
Kålroe	<ul style="list-style-type: none">• Helenor• Wilhelmsburger• Friese gele	Majroe	<ul style="list-style-type: none">• Petrowsky Vangede NGB2401• Vertus Marteu Lemato NGB1923• Bortfelder NGB13822

2.1.1. Første smagning: 05. oktober 2017

Alle arter blev høstet på smagsmarken ved Barritskov. Herefter blev afgrøderne rensset og skyllet grundigt, hvorefter de blev skåret/hakket/snittet på en foodprocesser med samme knivblad. Dette blev gjort for at sikre ensartethed ved alle sorter, og for at sikre, at alle dele af grøntsagen blev blandet, så smagspanelet fik "lidt af det hele" under smagningen.

Den ene halvdel af de snittede grøntsager blev brugt som rå, mens den anden halvdel blev dampet ved 100 % damp. Kålsorterne blev dampet i ca. 2,5 minutter, mens roesorterne blev dampet i ca. 3,5 minutter pga. deres tykkelse.

Smagspanelet blev introduceret til hvordan de skulle udfylde svararket (se bilag 1), samt hvilke sorter de skulle smage på. Herefter blev smagningen påbegyndt.

2.1.2. Anden smagning: 24. oktober 2017

Anden smagning forløb på samme måde som beskrevet ovenfor. Dog skulle smagspanelet kun smage på sorterne i rå form ved denne smagning, da erfaringen fra første smagning viste, at smagningen blev for omfattende ved både rå- og dampet form.

3. Resultater

I det følgende afsnit præsenteres resultaterne for de sensoriske vurderinger af de 8 grøntsagsarter. Søjlediagrammerne viser den gennemsnitlige vurdering baseret på de 5-9 deltageres individuelle vurdering. Yderligere viser søjlediagrammerne, hvordan sorterne blev vurderet ift. smagsintensitet, bitterhed og sødme.

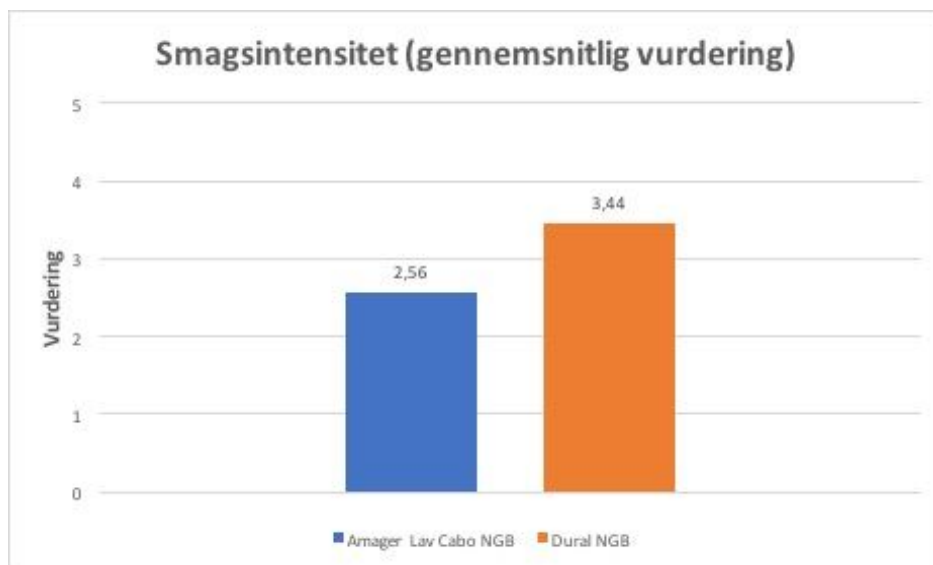
Nærmere uddybning kan læses under hvert søjlediagram. Derudover henvises der til dokumentet “Bittersund 1.0”, som indeholder alle individuelle svarark, samt flere detaljerede diagrammer.

Der vurderes kun på rå form, da grøntsagerne ikke blev dampet til anden smagning. For at se resultaterne af de sensoriske vurderinger for de arter der blev dampet, henvises da til dokumentet “Bittersund 1.0”

3.1 Sensorisk vurdering af hvidkål.

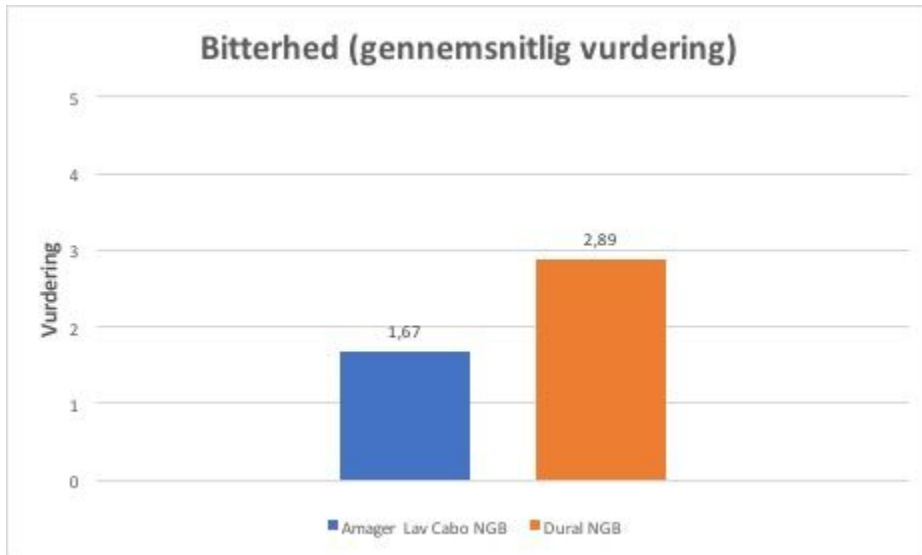
3.1.1 Smagsintensitet

Samlet set vurderes Dural NGB som den hvidkålssort der smager af mest. Smagen karakteriseres af smagspanelet for værende meget stærk og have en meget lang smag.



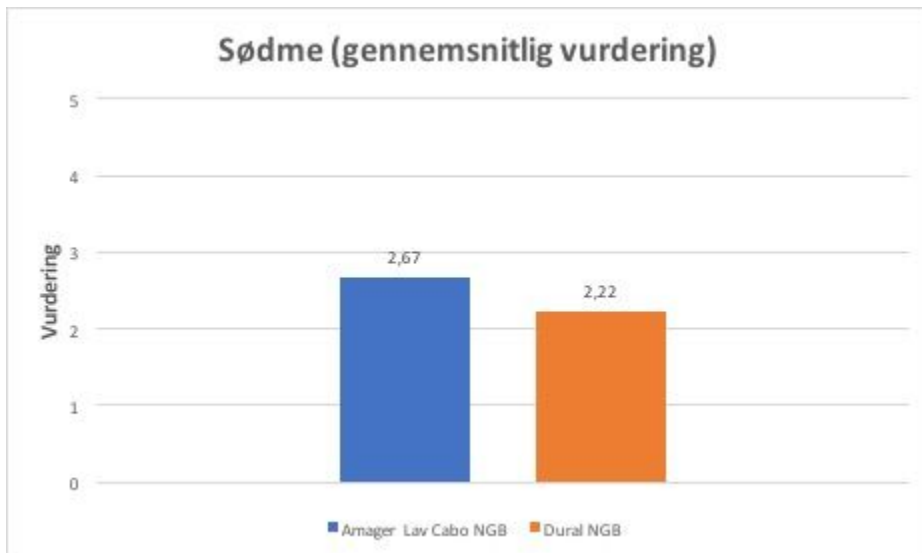
3.1.2 Bitterhed

Dural NGB vurderes som værende mest bitter.



3.1.3. Sødme

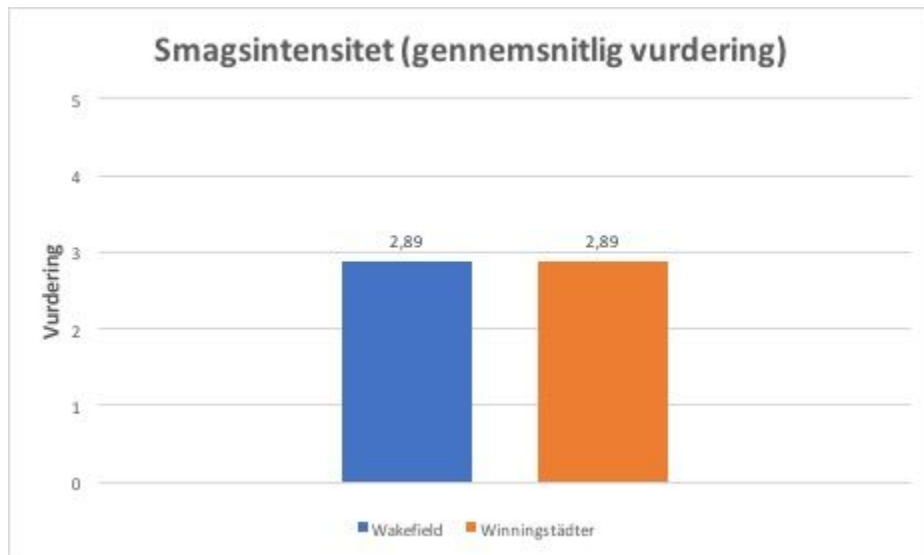
Samlet set vurderes Amager Lav Cabo NGB for værende mest sødmefuld.



3.2 Sensorisk vurdering af spidskål

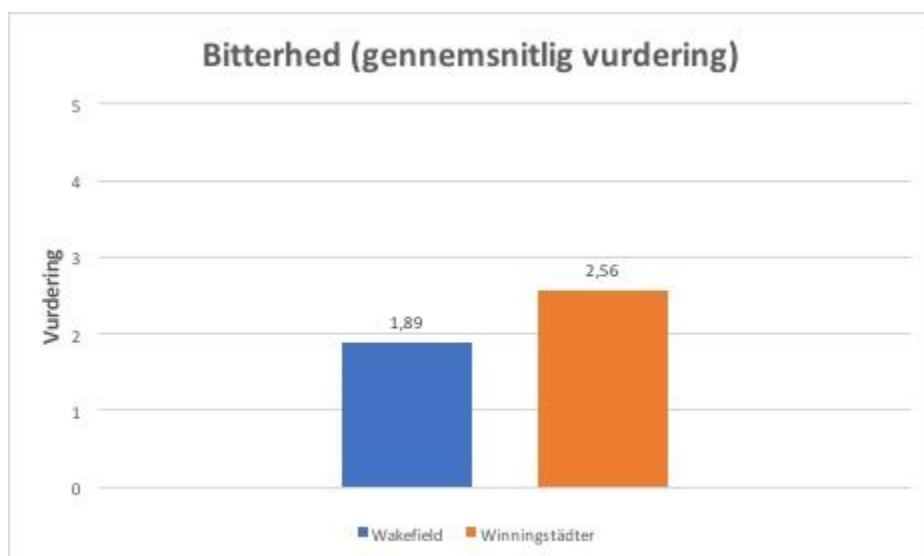
3.2.1. Smagsintensitet

Smagsintensiteten vurderes lige kraftig for hver af de to spidskålssorter. Smagen for de to spidskålssorter karakteriseres for værende mild, og for at smage “ligesom et spidskål smager”.



3.2.2 Bitterhed

Bitterheden vurderes størst for spidskålssorten Winingstædter.



3.2.3 Sødme

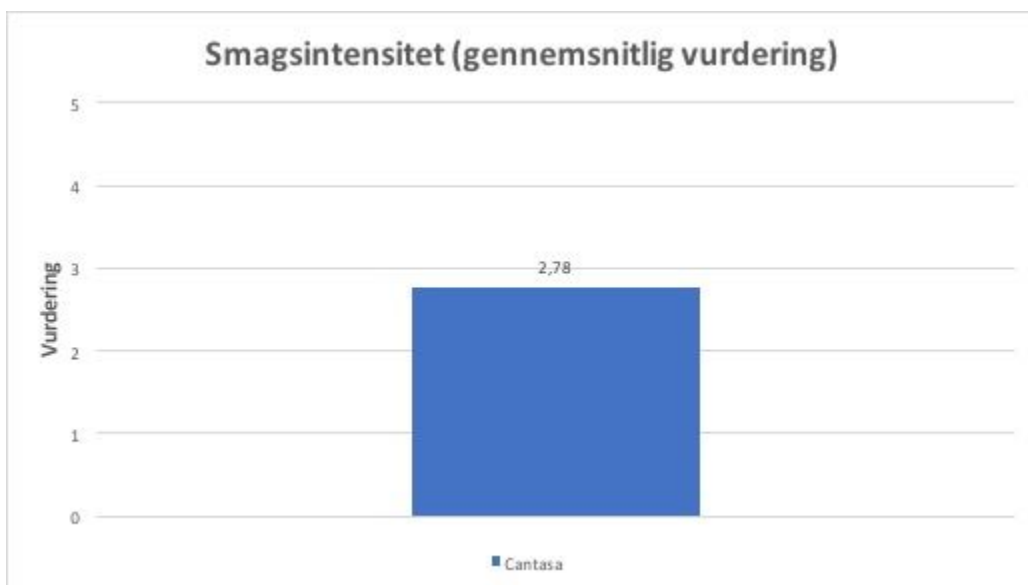
Wakefield vurderes som værende mest sødmefuld.



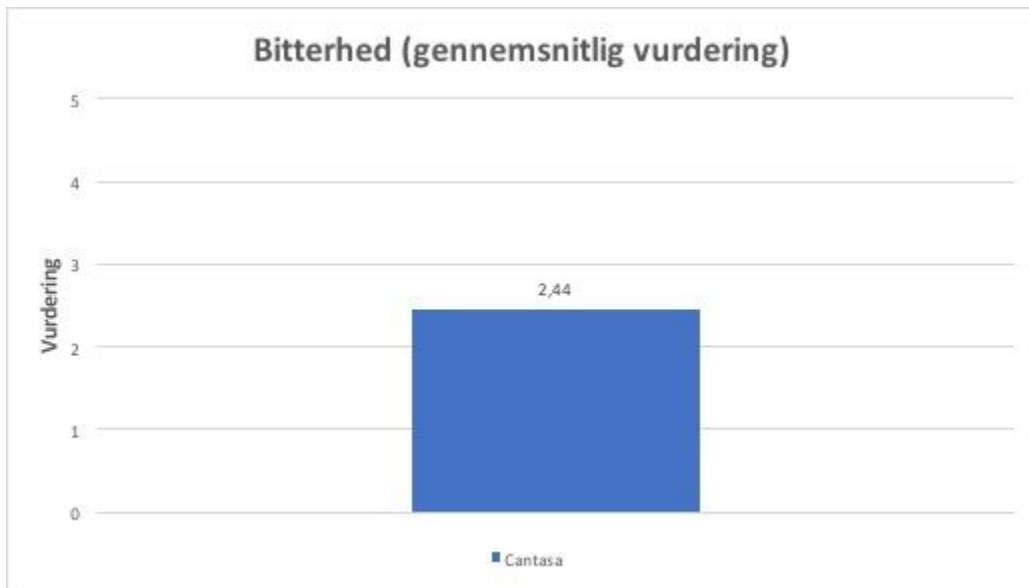
3.3 Sensorisk vurdering af Savoykål

Der blev kun udvalgt et savoykål til smagningen, hvorfor det ikke har været muligt at lave en sammenligning af forskellige savoykålssorter.

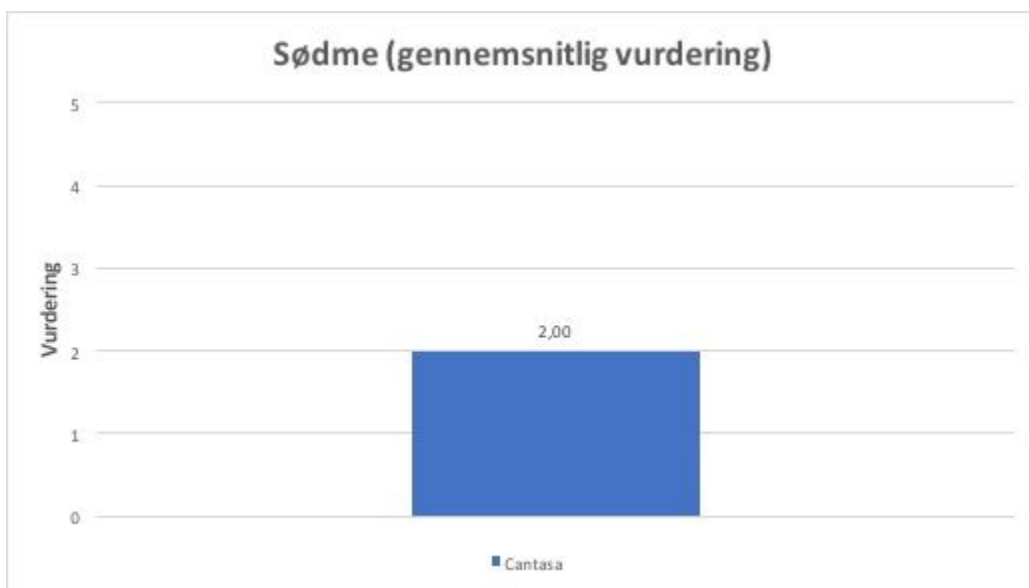
3.3.1. Smagsintensitet



3.3.2. Bitterhed



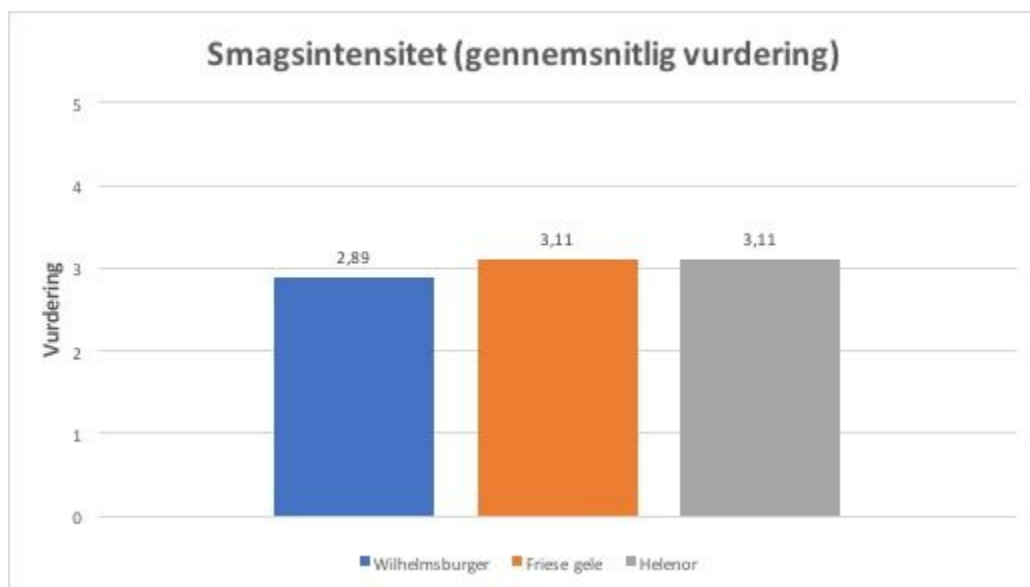
3.3.3. Sødme



3.4 Sensorisk vurdering af kålroer

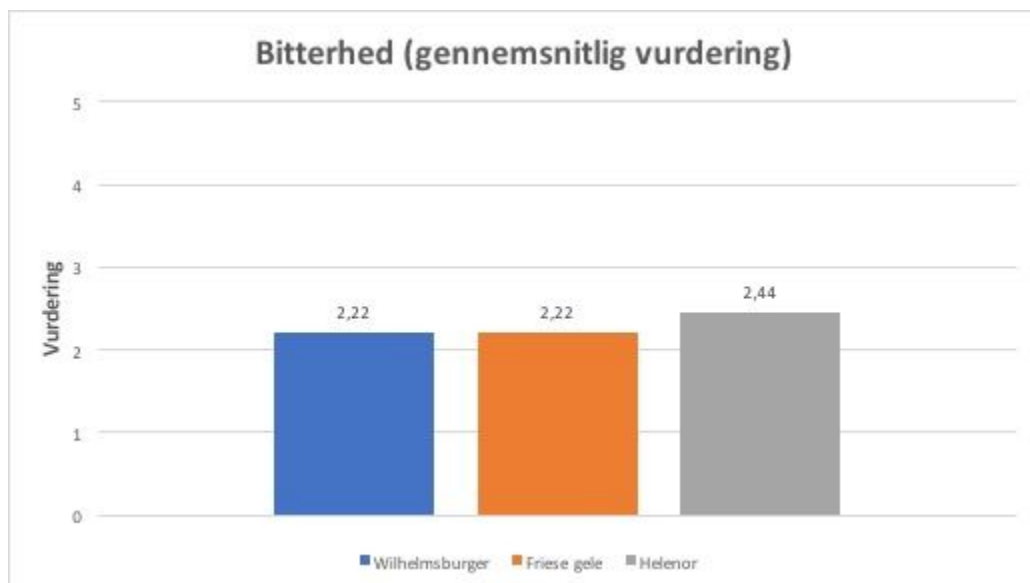
3.4.1. Smagsintensitet

Smagsintensiteten vurderes som værende størst for Friese gele og Helenor.



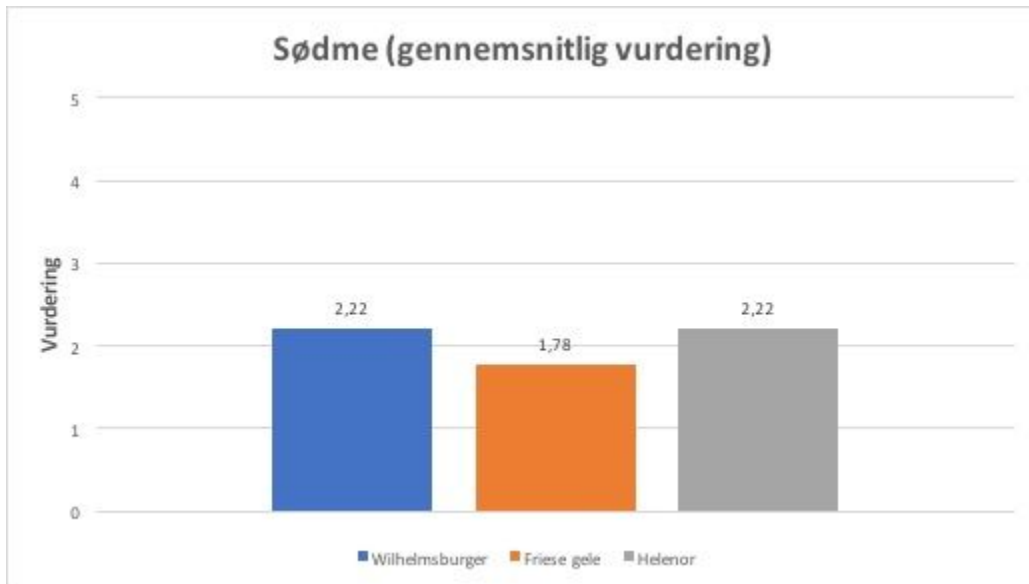
3.4.2. Bitterhed

Samlet set vurderes Helenor som værende den kålroesort, som er mest bitter.



3.4.3. Sødme

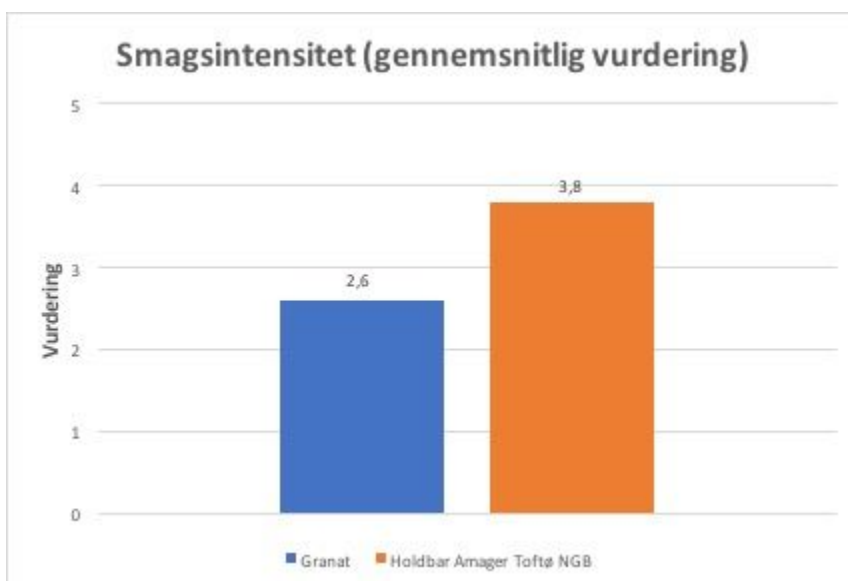
Helenor og Wilhelmsburger vurderes som værende mest søde ud af de 3 kålroesorter.



3.5 Sensorisk vurdering af rødkål

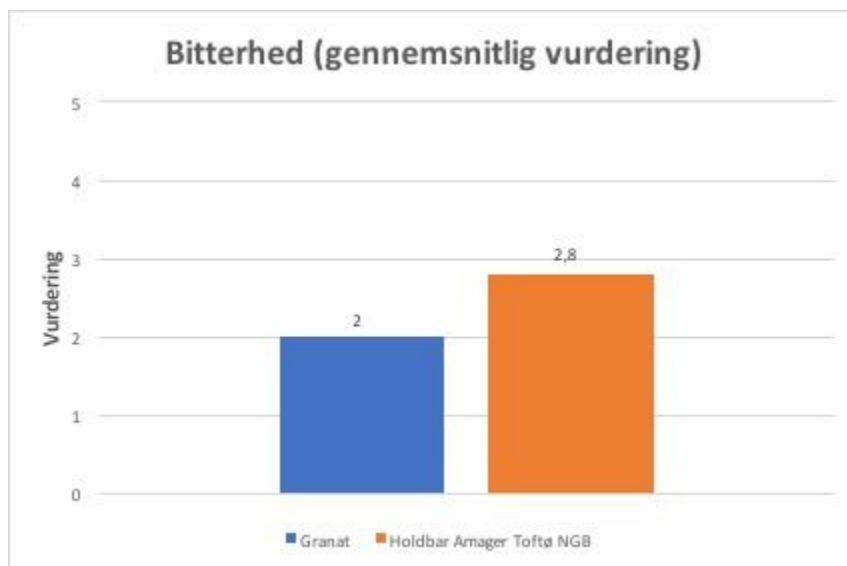
3.5.1. Smagsintensitet

Smagsintensiteten vurderes som værende mest kraftig hos rødkålssorten Holdbar Amager Toftø NGB. Smagen karakteriseres for at have noter af sennep, svovl og en syrlig/stikkende eftersmag.



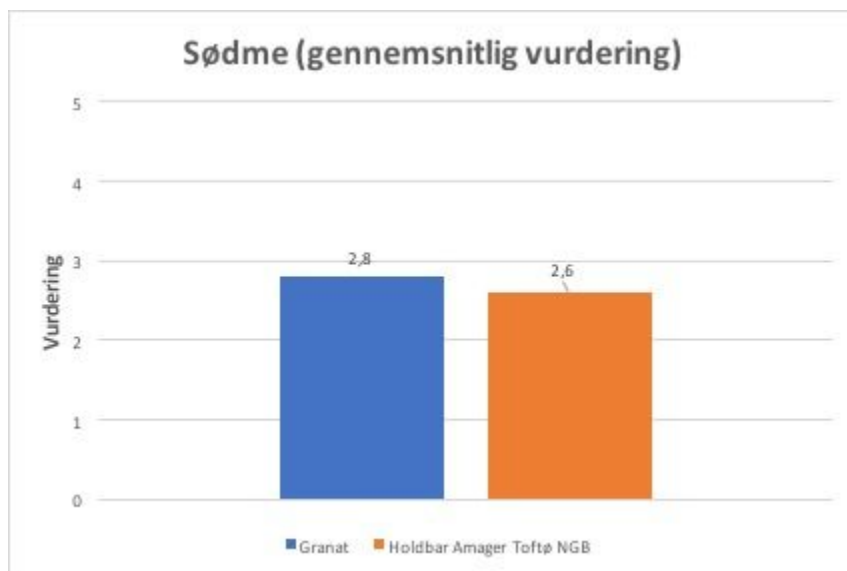
3.5.2. Bitterhed

Holdbar Amager Toftø NGB vurderes som værende mest bitter ud af de to rødkålssorter.



3.5.3 Sødme

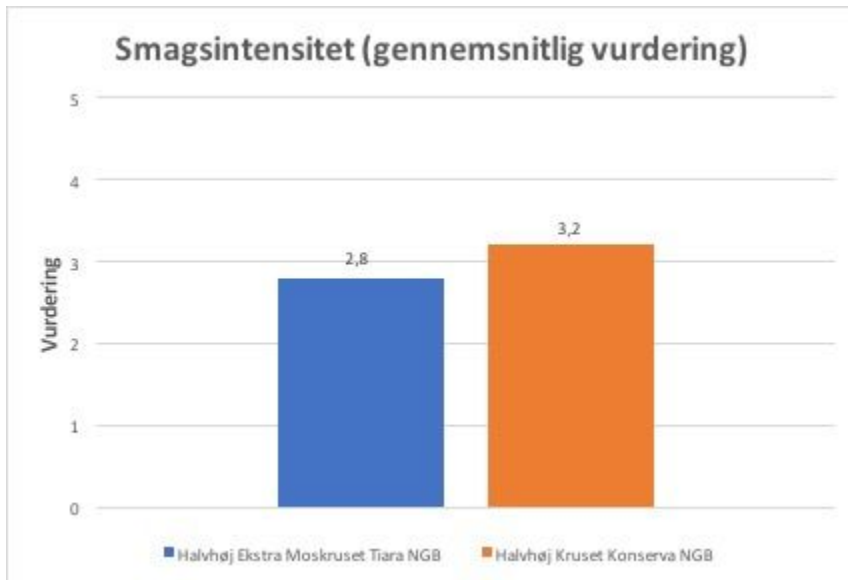
Rødkålssorten Granat vurderes som værende mest sød. Den adskiller sig dog ikke ret meget fra Holdbar Amager Toftø NGB på sødmen.



3.6 Sensorisk vurdering af grønkål

3.6.1. Smagsintensitet

Grønkålssorten Halvhøj Kruset Konserva NGB vurderes som værende mest smagsintens.



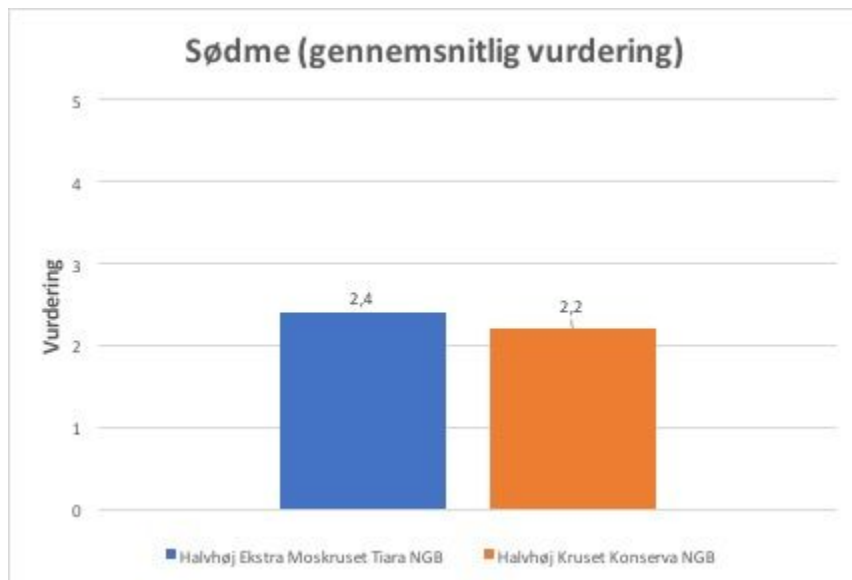
3.6.2. Bitterhed

Bitterheden vurderes højest for Halvhøj Kruset Konserva NGB. Smagspanelet vurderer, at bitterheden først fremkommer til sidst i tyggeprocessen i munden.



3.6.3 Sødme

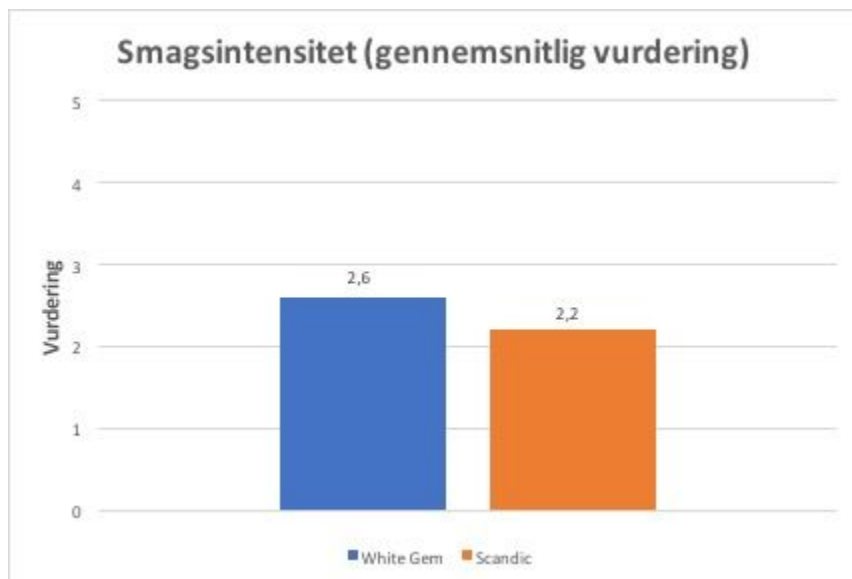
Sødmen vurderes størst for Halvhøj Ekstra Moskruset Tiara NGB, dog tæt efterfulgt af Halvhøj Kruset Konserva NGB.



3.7 Sensorisk vurdering af pastinak

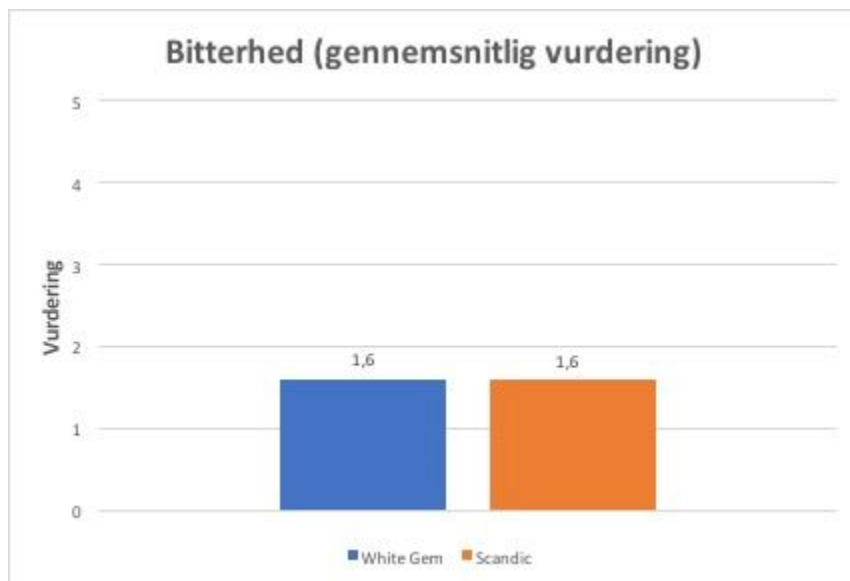
3.7.1. Smagsintensitet

Smagsintensiteten vurderes kraftigst for pastinaksorten White Gem. Smagspanelet karakteriserer smagen for White Gem som værende mild og afbalanceret.



3.7.2. Bitterhed

Bitterheden vurderes lige kraftig for begge af de to pastinaksorter.



3.7.3. Sødme

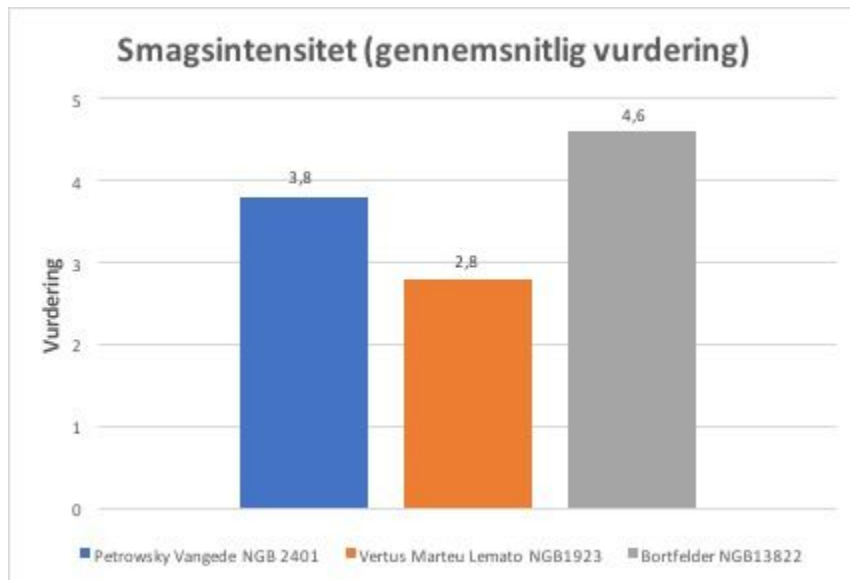
White Gem sorten vurderes som værende mest sød ud af de to pastinaksorter.



3.8 Sensorisk vurdering af majroe

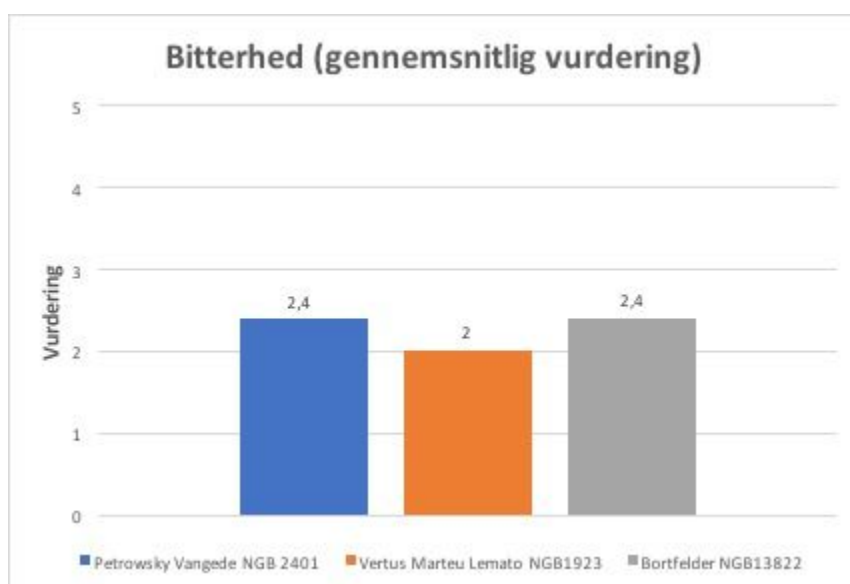
3.8.1. Smagsintensitet

Majroesorten Bortfelder NGB13822 vurderes som værende den sort med størst smagsintensitet. Smagen karakteriseres af smagspanelet som værende meget stærk - nærmest helt chili-stærk. Denne smag beskrives også som værende en peberrods/sennepsmag.



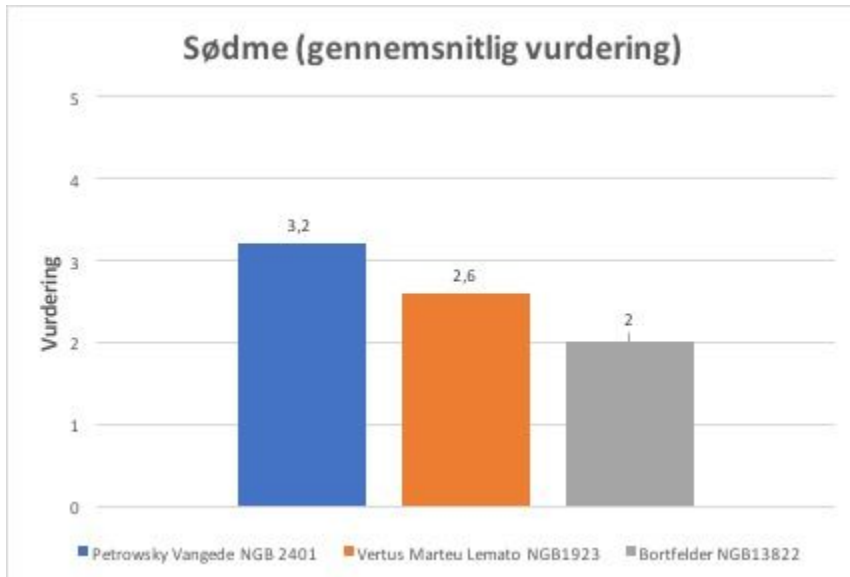
3.8.2. Bitterhed

Petrowsky Vangede NGB 2401 og Bortfelder NGB13822 vurderes som værende mest bitre. Den sidste majroesort ligger dog ikke lang efter de andre i bitterhed.



3.8.3. Sødme

Petrowsky Vangede NGB2401 vurderes som værende mest sødmefuld ud af de 3 majroesorter.



4. Smagninger

4.1 Smagning med tilsætninger

Formålet med smagningen har været at få en grundviden om, hvilke smagskomponenter man kan sammensætte til forskellige smagsfulde retter fx. hvilke kålsorter fungerer godt med en fed dressing, og hvilke fungerer ikke?

Tilsætningerne og tilberedningsmetoderne er udvalgt og sammensat i samarbejde med Aarstidernes kokke, Sanne Holden Venlov og Morten Schou. Der er derudover blevet bestemt, at smagningen skulle inkludere de mest bitre sorter fra den første smagning. Smagspanelet er sammensat af 6 forskellige medarbejdere fra Aarstiderne, heriblandt de to kokke, Sanne og Morten.

I det følgende vil der først blive præsenteret de udvalgte tilsætninger, og dernæst en gennemgang af de kommentarer der blev givet til selve smagningen.

4.1.1. Opskrifter

De tre tilsætninger bidrager med hver sin smagskarakteristika. En bidrager med meget sødme/fedme, en med meget syre og en med meget umami, derudover er der valgt en gedeost, som bidrager med både salt og fedme.

Syre dressing:

- 2 dl olivenolie
- 1 dl citronsaft
- Salt efter smag

Soya/ingefær dressing:

- 1 dl soya
- Citronsaft fra 2 citroner
- Revet citronskal fra 1 citron
- 1 tsk. ristet sesamolie
- 2 spsk. rapsolie
- 1 tsk. honning
- 6 cm revet ingefær

Mormor-dressing:

- 5 dl fløde
- Saft fra 4 citroner
- 2-3 spsk. sukker
- Salt efter smag

Gedeost fra Thebstrup.4.1.2. Kommentarer fra smagning med tilsætninger

<u>Savojkål:</u> <u>Cantasa</u>	Mormor creme	Soya/ingefær dressing	Syredressing	Gedeost
Rå	<p>“Komplementerer hinanden på meget nydelig vis”</p> <p>“Smager ret så godt”</p> <p>“Giver en helt anden oplevelse af kål. Bliver noget helt andet”</p>	<p>“Hammer hammer godt”</p> <p>“Savoy og ingefæren går rigtig godt sammen”</p>	<p>“Smager sindssygt godt”</p>	<p>“Virkelig godt”</p> <p>“Overraskende lækkert”</p>
Dampet	<p>“Går fint sammen”</p>	<p>“Lækkert”</p>	<p>“Ikke noget særligt”</p> <p>“Måske god hvis det var i en salat”</p>	<p>“God”</p>
Stegt	<p>“Gør noget godt for kålen”</p> <p>“”Cremer” smagen”</p> <p>“Smager godt”</p>	<p>“Rigtig godt”</p>	<p>“Ok, men ikke noget særligt”</p>	<p>“Super lækkert”</p>

Hvidkål: Dural NGB	Mormor creme	Soya/ingefær dressing	Syredressing	Gedeost
Rå	<p><i>“Super lækkert”</i></p> <p><i>“Får kålsmag til at forsvinde lidt”</i></p>	<p><i>“Smager virkelig godt!”</i></p> <p><i>“Vil klæ et bittert kål rigtigt godt”</i></p>	<p><i>“Harmonerer rigtigt godt med olie-syre baseret dressing, selvom kålen ikke er særlig bittert”</i></p>	<p><i>“Amen den er så god!”</i></p>
Dampet	<p><i>“Det er fint, men smager mest bare af dressing”</i></p> <p><i>“Det virker, hvis man vil fjerne kålsmag”</i></p>	<p><i>“Smager egentlig bare af ingefær”</i></p> <p><i>“Meget neutral kålsmag”</i></p>	<p><i>“Er faktisk helt god”</i></p> <p><i>“Ok, ikke så meget smag”</i></p> <p><i>“Meget neutral i smagen”</i></p>	<p><i>“Det fungerer, men der er heller ikke noget modstand”</i></p>
Stegt	<p><i>“Bliver lidt for sødt-i-sødt”</i></p> <p><i>“Bliver sødere”</i></p> <p><i>“Sprød”</i></p> <p><i>“Overraskende mild”</i></p> <p><i>“Sød”</i></p> <p><i>“Lækker”</i></p>	<p><i>“Virkelig god”</i></p>	<p><i>“Bitterheden fra olie er lidt for gennemtrængende”</i></p> <p><i>“Ikke så godt”</i></p> <p><i>“Ulækker i smagen”</i></p>	<p><i>“Smager godt”</i></p> <p><i>“Passer fint sammen”</i></p> <p><i>“God til at maskere kålen og bitterheden”</i></p>

Spidskål: Winningstædter	Mormor creme	Soya/ingefær dressing	Syredressing	Gedeost
Rå	<i>“Virkelig godt med mormordressingene”</i>	<i>“Super lækkert”</i>	<i>“Harmonerer rigtigt godt med olie-syre baseret dressing, selvom kålet ikke er særlig bittert”</i> <i>“Fremhæver kålsmagens på en dårlig måde”</i>	<i>“Hooooold nu kæft hvor smager det godt”</i> <i>“Dækker over kålsmagens”</i>
Dampet	<i>“God”</i>	<i>“God”</i>	<i>“Ikke så godt”</i>	<i>“God”</i>
Stegt <i>“(Bliver nærmest hvidløgsagtig i smagen)”</i> <i>“Bitter eftersmag”</i> <i>“Prickende fornemmelse i halsen”</i>	<i>“Fremhæver den stegte smag”</i> <i>“Smager godt, mildt, sødt”</i> <i>“Den bedste sammensætning”</i>	<i>“Smager rigtig godt med soja-ingefær”</i>	<i>“Bliver simpelthen så bitter”</i> <i>“Stærk og bitter”</i>	<i>“Godt så længe der er gedeost i munden, bagefter bitter igen”</i>

Kålroe: Helenor	Mormor creme	Soya/ingefær dressing	Syredressing	Gedeost
Rå	<i>“Smager lidt underligt sammen”</i>	<i>“Fjerner prutsmagen (måske er det ingefæren og det salte der gør det)”</i> <i>“Smager egentligt fint nok”</i>	<i>“Fungerer ret godt (selvom man nok aldrig ville spise den rå)”</i>	<i>“Det er en dårlig ide at spise”</i>
Dampet	<i>“Ret god med mormor”</i> <i>“Ikke så godt”</i>	<i>“Fungere ret fint”</i> <i>“Fremhæver prutsmagen meget”</i>	<i>“Virker ikke”</i> <i>“Dårligt”</i>	<i>“Fungere godt”</i> <i>“Hverken godt eller dårligt”</i>
Stegt	<i>“Det smager godt”</i>	<i>“Bliver mere bitter”</i> <i>“Fjerner prut-smagen”</i>	<i>“Ikke godt”</i>	<i>“Virker fint. Smager bedre end uden ost”</i> <i>“Gedeosten er ikke så gennemtrængende”</i>

<u>Rødbede:</u> <u>Golden</u>	Mormor creme	Soya/ingefær dressing	Syredressing	Gedeost
Rå	<i>“Forstærker sødmen til at starte med, men efterlader en med masser af bitterhed bagefter”</i>	<i>“Går rigtig godt til”</i> <i>“Smager virkelig godt”</i>	<i>“Fungerer ikke så godt”</i> <i>“Gemmer lidt eftersmagen af bitterhed”</i> <i>“Er lidt en underlig kombi”</i>	<i>“Fungerer godt”</i> <i>“Fungerer virkelig virkelig godt”</i> <i>“Kamuflerer bitterhed super”</i>
Dampet	<i>“Lidt underligt”</i> <i>“Bliver for sødt”</i> <i>“Egentlig ret god”</i> <i>“Fungerer godt med mormor (meget bedre end den røde)”</i>	<i>“Smager godt”</i> <i>“Smager fint”</i> <i>“Ikke så godt”</i>	<i>“God kombi”</i>	<i>“Dejlig med ost”</i>
Stegt <i>“Der er stadig en lidt bitter eftersmag”</i>	<i>“Går ret godt til”</i>	<i>“Fungerer rigtig godt sammen med”</i>	<i>“Smager meget dejligt”</i>	<i>“Måske er det det salte og ikke så meget det fede”</i> <i>“Smager godt”</i> <i>“Fungerer fint sammen”</i> <i>“Neutraliserer den lidt trælse eftersmag”</i>

Rødbede: Tondo di chioggia	Mormor creme	Soya/ingefær dressing	Syredressing	Gedeost
<p>Rå Stærk eftersmag</p>	<p><i>“Bliver lidt pruttet”</i></p> <p><i>“Starter rigtigt godt, men går meget hurtigt tilbage til den bitre eftersmag”</i></p> <p><i>“Eftersmagen bliver knap så voldsom”</i></p>	<p><i>“Fungerer godt”</i></p> <p><i>“Den trølse ”rå” smag bliver mindre, men der er stadig en lidt sen eftersmag”</i></p> <p><i>“Det bliver meget stærkt”</i></p>	<p><i>“Fungerer ikke særlig godt – som om den forstærker bitterheden lidt”</i></p>	<p><i>“Super god kombi”</i></p> <p><i>“Fjerner næsten alt bitterheden”</i></p>
<p>Dampet</p>	<p><i>“Ret så lækkert”</i></p> <p><i>“Fungerer ikke særlig godt”</i></p> <p><i>“Ret god”</i></p>	<p><i>“Komplementerer den god”</i></p>	<p><i>“Går ikke så godt sammen med”</i></p> <p><i>“Bliver lidt fedtet”</i></p>	<p><i>“Også god”</i></p>
<p>Stegt</p> <p><i>“Det klæder bederne virkelig godt at blive tilberedt”</i></p> <p><i>“Eftersmagen er meget mindre end når de er rå”</i></p>	<p><i>“Super dejligt”</i></p> <p><i>“Virker godt sammen med”</i></p>	<p><i>“Bitterheden bliver dulmet ved tilberedning”</i></p> <p><i>“Smager virkelig godt sammen”</i></p>	<p><i>“Fungerer rigtig fint”</i></p>	<p><i>“Det ved man bare fungerer”</i></p>

4.2 Opskriftudvikling d.02.11.2017

MaxVeg-studiet viser, at der skal indtages store mængder bitterstoffer, hver dag i en længere periode for at opnå sundhedsfremmende effekter (Kost & Ernæringsforbundet, 2016) . Derfor vurderede vi, at det kunne være spændende at se på, hvordan man kunne inkorporere de bitre grøntsager i opskrifter man normalt ikke ville benytte dem i, for på den måde at udfordre danskerne til at spise flere af disse grøntsager, og vise dem, at det ikke smager så dårligt som de formoder.

Opskrifterne blev udviklet i køkkenet på Aarstiderne, Barritskov. De blev afprøvet på samme medarbejderstab som deltog ved første smagning. Der blev anvendt rødkål, majroe, grønkål, kålroe og pastinak til opskrifterne, da vi havde en formodning om, at det var disse arter danskerne var mest udfordret i at bruge i den daglige madlavning. I kålroe-burgen er der anvendt 2 forskellige kålroesorter, da disse blev vurderet ens på smagsintensitet, og forholdsvis ens på bitterhed. I rösti-opskriften er der anvendt to forskellige arter med det formål at finde ud af, hvilken art der fungerer bedst til netop denne ret.

Opskrifterne kan findes i bilag 2,3,4,5,6, og vurderingerne kan læses i nedenstående:

Kålroe-burger (kålroe som brød)

Friese Gele:

“Fungerer og smager godt”.

“Jeg synes den er meget god”.

“Smagen af kålroe kommer stærkere igennem når den bruges som bolle, frem for “bøf””.

“Udfordre mere ens opfattelse af en burger”.

“Virkelig god konsistens, god smag og på ingen måde en smag af kålroe”.

Helenor:

“Det er så lækkert som “brød””

“Det fungerer fint nok og smager godt”

“Det fungerer super godt som erstatning for brød”.

“Udfordre mere ens opfattelse af en burger”.

Kålroe-burger (kålroe som bøf)

Friese Gele:

“Den her burger er lige noget for min kone”.

“Den minder meget om en almindelig “vegetar-burger””.

“Smager dejligt og ikke for meget af kålroe”.

Helenor:

“Brødet fjerner smagen af kålroe”.

“Det er sgu da en lækker burger!”.

“Denne udgave er bedre end den anden kålroe”.

“Minder mere om en almindelig vegetar-burger”.

Majroe-rösti

“Der er en smule bitterhed”.

“Man kan virkelig smage bitterheden og “sennepsmagen” igennem”.

“Den synes jeg ikke er så god”.

“Den ville være fin nok som tilbehør, men ikke som erstatning for kartofler”.

“Hvis man kan lide majroer i rå form, så tror jeg det er en rigtig god ret, fordi den smager af majroe”.

“Jeg kan normalt ikke lide majroer, men den her udgave er den bedste udgave af majroe jeg nogensinde har smagt”.

Pastinak-rösti

“Den er god”.

“Den smager ikke af noget”.

“Smager mildt af pastinak”.

“Den er lidt tør”.

“Rigtig lækkert. Det er det rene guf”.

“Den smager bare dejligt og mildt og lækkert”.

“Jeg synes de er virkelig gode”.

Rødkålskage

“Den lugter virkelig meget af kål. Men den smager ikke som den lugter”.

“Den smager godt af kage”.

“Den har fået en rigtig fin “kage-konsistens” - sprød udenpå, svampet indeni”.

“Jeg kan ikke genkende smagen som kålsmag, hvis jeg ikke lugter til kage samtidig”.

“Den er lidt klæg indeni”.

“Smagen er god og rigelig sød. Man kunne sagtens skrue ned på sukkermængden”.

“Den ville være flot med grønkål”.

“Rødkålskage med rødgrød og fløde ovenpå er virkelig lækkert”.

Rødgrød med rødkål

“Det er jo umuligt at smage at der er rødkål i, men den er også meget sød”.

“Det smager rigtig godt”.

“Den er rigtig god, men man kunne sagtens komme meget mere rødkål i”.

“Meget meget lækkert”.

“Rødgrød som dyppelse til grønkålsæbleskiverne passer super godt sammen”.

Grønkålsæbleskiver

“Super dessert”.

“Det fungerer rigtig godt som dessert. De ser rigtig flotte ud og smager super godt”.

“Hvis man tog sukkeret ud af opskriften ville det fungere perfekt som forret, sammen med f.eks. laks”.

“Jeg kan slet ikke smage kålen”.

“Kålen giver det bare en anden konsistens end normalt”.

“Jeg spiser lige en mere”.

“Jeg vil gerne have opskriften”.

5. Fejlkilder

5.1 Forskellige antal deltagere

Det har ikke været muligt, at sikre samme antal til hver smagning. Konsekvensen heraf er, at repræsentativiteten mindskes, og usikkerheden på resultaterne øges. Til fremtidige test bør man sikre sig samme deltagerantal hver gang, og gerne samme smagspanel.

5.2. Uprofessionelle smagere

Som tidligere nævnt (jf. afsnit 4) var smagspanelet sammensat af hhv. 9 og 5 personer blandt medarbejderstaben fra Aarstiderne i Barrit, og dermed ikke professionelle smagere. Dette kan have haft betydning for, hvordan de forskellige parametre er blevet oplevet og vurderet. Til fremtidige smagstests kunne det være en fordel at benytte sig af professionelle smagere, da disse er trænet til at genkende bestemt smage og smagsnuancer.

6. Afsluttende tanker

De to smagninger har vist en tendens til, at testpanelet generelt vurderede grøntsagerne lavt ift. bitterhed, men relativt højt ift. smagsintensitet. Gennemsnitligt blev grøntsagerne vurderet mellem 1,6-2,89 i bitterhed og mellem 2,6-4,6 i smagsintensitet, på en skala fra 1-5.

Smagspanelet registrerede altså når en grøntsag smagte af meget eller af lidt, men det kan tyde på, at de har haft svært ved at karakterisere netop den smag de smagte. Det kan altså formodes, at der var usikkerhed omkring, hvordan bitterhed smager, hvorfor smagen formodentligt er blevet registreret som værende kraftig frem for kraftig bitter. Denne tendens kan skyldes forskellige parametre: enten at grøntsagerne ikke var særligt bitre eller at smagspanelet var dårlige til at genkende smagen af bitterhed.

Ved første smagning indgik grøntsagerne både i en rå og dampet form, hvilket betød at smagspanelet skulle smage på 16 typer bitre grøntsager. Smagspanelet gav dog hurtigt udtryk for, at det var svært for dem at adskille smagene, da det hurtigt blot kom til at smage af "kål". På baggrund heraf, valgte vi ved anden smagning at smagspanelet kun skulle smage på grøntsagerne i rå form.

Vores sensoriske smagninger og smagningen med tilsætninger gav os indsigt i, at sorterne ikke umiddelbart var særligt bitre, og ikke adskilte sig markant fra hinanden i bitterhed. Den smule bitterhed der var til stede i sortere, kunne nemt overdøves eller fjernes ved blot at tilsætte få smagskomponenter. På baggrund af dette vurderede vi, at sorterne i princippet kunne indtages på samme måde, som de sorter man køber ude i det almene supermarked.

Anvendt litteratur

Christensen, E. T. (2016, 5. januar). *Flere sunde og bitre grøntsager til foodservice sektor og forbrugeren*. Lokaliseret den 02.11.2017 på

<http://okologi.dk/oekologi-og-erhverv/nyheder/2017/02/bitre-groensager-skal-forbedre-sundheden>

Hansen, S. (2015, 15. august). *Spis grønt, groft og gammeldags*.

Lokaliseret den 03.11.2017 på

<https://www.kost.dk/spis-groent-groft-og-gammeldags>

Bilag 1 - svarark

Art	Sort	Fra	Dato	Tilberedning
-----	------	-----	------	--------------

Generel konsistens:

Førstehåndsindtryk og mundfølelse.

Bitterhed:

1 - meget lidt bitter 2 3 4 5 - meget bitter

--	--	--	--	--

Sødme:

1 - meget lidt sød 2 3 4 5 - meget sød

--	--	--	--	--

Smagsintensitet

1 - smager ikke af meget 2 3 4 5 - smager af meget

--	--	--	--	--

Yderligere kommentarer:

Bilag 2

Kålrabi burgerboller eller bøf (Helenor og Friese Gele)

Ingredienser

1-2 kålroer (afhængigt af størrelse)

Krydderier efter smag (evt. oregano, basilikum og paprika)

Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde

Skær kålroen i skiver (ca. 1 cm tykke).

Krydder dem med salt, peber og forskellige krydderier.

Hæld lidt olie ud over og steg dem i ovnen ved 175 grader i ca. 20-30 minutter.

Bilag 3

Rösti (Majroe - Petrowsky og Bortfelder)

Ingredienser

1-2 majroer (afhængigt af størrelse)

1 stort løg

2 æg

Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde

Riv rødderne og løgene groft.

Tilsæt æg, salt og peber, og rør godt rundt indtil du får en fast konsistens.

Steges på panden indtil gyldne på hver side.

Bages i ovnen ved 175 grader (varmluft) i 15-20 minutter.

Bilag 4

Rødkålskage (Holdbar Amager Toftø NGB)

Ingredienser

350 g sukker

250 g smør

4 æg

300 g mel

2 tsk. kardemomme

1 tsk. ingefær

2 tsk. bagepulver

350 g rødkål

80 g hasselnødder

Fremgangsmåde

Riv eller snit rødkålet fint og stil det til side.

Pisk sukker og smør sammen, tilsæt et æg af gangen og rør sammen.

Tilsæt mel, krydderier, bagepulver og rødkål til dejen.

Hak nødderne groft og tilsæt til dejen.

Fordel dejen i 15 muffinsforme og bag ved 175 grader i ca. 15 minutter.

Serveres evt. med en flødeostefrosting.

Bilag 5

Rødgrød med rødkål, appelsin og flødeskum (Holdbar Amager Toftø NGB)

Ingredienser

150 g rødkål

450 g blandede bær (fx. jordbær og hindbær)

140 g sukker

1 spsk vaniljesukker

3 dl vand

2 tsk majsstivelse

Saften af 1 appelsin

Fremgangsmåde

Bland sukker, vaniljesukker, rødkål, halvdelen af af bærene og vandet i en gryde og lad det stå og trække 30 minutter.

Kog det op i 5-7 minutter.

Tag grøden af varmen og blend til en ensartet grød.

Kom grøden tilbage i gryden, tilsæt den resterende halvdel af bærene, majsstivelsen og appelsinsaften og kog i 2-3 minutter.

Drys lidt sukker på toppen og stil den på køl.

Serveres kold med flødeskum på toppen.

Bilag 6

Æbleskiver med grønkål (ca. 30 stk) (Halvhøj Kruset Konserva NGB)

Ingredienser

100 g grønkål

3 æg

4 dl. kærnemælk

240 g mel

1 tsk fintrevet citronskal

½ tsk natron

1 spsk sukker

1/4 tsk salt

10 g smør (skal tilsættes i dejen)

Smør eller palmin til bagning

Fremgangsmåde

Del æggene i æggeblomme og æggehvide.

Bland æggeblommer, kærnemælk, mel, citronskal, natron, sukker, salt og smør og rør sammen til en ensartet del.

Blend grønkålen og tilsæt det til dejen.

Stil dejen på køl i 30 minutter.

Pisk hviderne stive og rør dem forsigtigt i dejen.

Steg æbleskiverne i smør i et varmt æbleskivejern.

Bilag 7 - kommentarer fra smagningerne

Savoykål	
Konsistens	
Cantasa - rå	<p>Hård struktur. Kræver meget "tygning". Lidt hård. Lidt "sej" i strukturen, samtidigt med at der er et godt bid. Stærk/skarp smag (aftager hurtigt). Tør i munden. Mangler sødme. Meget mild først, behagelig, mangler smag. Mild i smag, ikke så sprød. Sprød, men knaser ikke ret meget. Specielt, bliver hurtig slatten. Lidt bid. Blød strimlet - lidt tyggetid.</p>
Cantasa - dampet	<p>Træagtig konsistens, men mere blød struktur. Mellem hård - saftig. Lidt sej konsistens. Skarp smag. Kras. Går ret meget i næsen. Virker tør. Skal dampes mere. Lidt sej. Bitter. Bedre rå. Sej, lidt skarp. Blød, men sej konsistens. Smager ikke af så meget. Fast. Fyldig og kraftig</p>
Generelle kommentarer	
Cantasa - rå	<p>En lidt tam kål. Flot grøn. Ser godt ud, meget almindelig kål. Blød. Overraskende lidt smag.</p>
Cantasa - dampet	<p>Ikke at foretrække. Bitter eftersmag.</p>

Spidskål	
Konsistens	
Wakefield - rå	<p>Blødere konsistens end hvidkål. Efter tygning → lækker konsistens/mundfølelse. Meget blød - saftig. Løg-agtig konsistens, blød men alligevel sprød. Sprød, fin konsistens.</p>

	<p>Sprød, dejlig, mild, rigtig god i rå. Meget blød og vandet. Ok, lidt blød. Blød og rund.</p>
Wakefield - dampet	<p>Blød konsistens. Blød - meget saftig. Stadig god crunch og godt bid i. Dejlig saftig. Saftig, stadig sprød. Ikke så meget smag, sprød, mild og ingen bitterhed. Lidt kønsløs. Ikke meget smag. Meget sur og bitter. Lidt smasket. Sprød. Blød og rund.</p>
Winningstädter - rå	<p>Let/blød konsistens. Fast struktur ift. salat, men lettere end savoykål. Lidt hård - meget saftig. Dejlig sprød, god crunch. Sprød. God tekstur. Lidt skarp i munden (eftersmagen). Grov spidskål, smager ikke af spidskål. Sprød med lidt kålsmag, lidt stærk. Har en meget grov konsistens, bliver mere bitter jo mere man tygger i den. Sprødt, saftigt og godt med bid i. Blød og frisk.</p>
Winningstädter - dampet	<p>Blød konsistens. Bliver "cremet" ved tygning (mundfølelse). Blød, mellem-saftig. Lidt tekstur - meget vandet. Sprød, saftig. Sprød, dejlig smag, lidt bitter. Dampes mere. Lidt stærk. Sprød udenpå, lidt blødere indeni. Både fast og blød. Rund og lidt skarp.</p>
Generelle kommentarer	
Wakefield - rå	<p>Smager som almindelig spidskål. Smager lidt af æbler. God, mild.</p>
Wakefield - dampet	<p>Fin afrundet smag. Lidt øv, bedre rå. Den er virkelig dårlig! Mild.</p>
Winningstädter - rå	<p>Smager ikke af særlig meget. Bitterheden kommer til sidst i munden, lidt sennepsmag.</p>

Winningstädter - dampet	Skarp kålsmag.. Bedre smag end Wakefield. Men smager ikke af så meget. Kraftig for en spidskål, god sennepsmag.
--------------------------------	---

Hvidkål	
Konsistens	
Amager Lav Cabo NGB - rå	Konsistens som spidskål, måske bare lidt mere vandig/våd. Hård - lidt tørt. God crunch og sprødhed. Sprød, fast tekstur. Mild, dejlig, rigtig god rå. Sprød, blød, mild. Meget vandet og knasende. Sprød. Sprød og frisk.
Amager Lav Cabo NGB - dampet	Fast struktur (ligesom kinakål). Lidt hård - saftig. Meget sprød. Sprød, saftig. Mild og afrundet smag. Sprød, mild, dejlig saftig. Sprød og god smag. Meget sprød og knapt så bitter som spidskål. Meget sprødt. Blød og rund.
Dural NGB - rå	Fast konsistens ift. spidskål. Hård, mellem-saftig. Sprød og saftig. God sprød konsistens. God hvidkål, dejlig smag, sprød. Grov, minder om vinterkål. Sprød og meget bitter. Meget fast og meget sprødt. Frisk - godt bid.
Dural NGB - dampet	Fast struktur mere end Amager (næsten træagtig). Hård - saftig. Meget sprødt! Sprød. Dampes mere, utrolig dejligt, god kål. Grov. Meget sprød, næsten som i rå form. Sprødt.

	Ikke så rund.
Generelle kommentarer	
Amager Lav Cabo NGB - rå	Skarp eftersmag. God, ikke så markant.
Amager Lav Cabo NGB - dampet	Den er meget smagsneutral. Mild, ikke udfordrende.
Dural NGB - rå	Stærk i smagen. Meget stærk svovlsmag for hvidkål, sennepssmag, kraftig. Lang smag.
Dural NGB - dampet	Mild i smagen med et touch af en stærk smag. Meget kålsmag, bitterheden kommer efter 10 sekunder, rund smag.

	Beder
Konsistens	
Golden - rå	Mere træagtig konsistens end Tondo di Chioggia. Hård, saftig. Ligesom en rødbede med god sprødhed. Agurke-konsistens. Blød, lidt skarp at få i munden. Meget sprød, lidt hård skal.
Golden - dampet	Fast, men let struktur at tygge over. Lidt hård - saftig. God blød/crunchy konsistens. Meget saftig. Fastholder god konsistens. Saftig. Dejlig, lidt bitter, grim farve. Blød. Sød, sprød. Rund og cremet.
Tondo di Chioggia - rå	Fast struktur, men blød konsistens efter tygning. Blød. Semi-fast, god struktur. Dejlig sprød. Blød og ikke så sprød. Sprød og meget vandet. God mundfølelse, fast, blød, lidt bid.

Tondo di Chioggia - dampet	<p>Meget blød konsistens. Lidt hård - meget saftig. Stadig lidt bid i - meget saftig. Meget saftig. Fast konsistens. Dejlig, mild, rødbedesmag. Mild og blød. Blød med struktur. Fast.</p>
Generelle kommentarer	
Golden - rå	<p>Virkelig flot farve når den først blive udskåret. Flot gul/orange farve. Lang vedvarende eftersmag (lidt skarp). Bliver meget hurtig bitter og stærk. Kompleks smag med både sød og bitter, lidt kedelige farver, mangler jordsmag som rødbeder har normalt, brænder i halsen bagefter. Overraskende stærk smag.</p>
Golden - dampet	<p>God mild smag, samtidig med den intense rødbedesmag. Meget smag, men smagen kan godt blive lidt vissen. Virkelig god. Flot farve. Bliver bitter til sidst i tyggeprocessen. Bitterheden er skjult af sødmen. Kompleks smag.</p>
Tondo di Chioggia - rå	<p>Først jordsmag, derefter let bitterhed, sød til sidst. Bliver meget bitter til sidst, smager ikke af rødbede. Svag først, stærkere og bitrere senere. Rund fornemmelse. Bliver først bitter til sidst. Flot og dekorativt udseende. Ligner et bolsje. Frukt-agtig. Svag syrlig.</p>
Tondo di Chioggia - dampet	<p>Bliver lidt bitter ellers sød. Sød og jordsmag. Meget sød, men med en bismag af sprit eller lignende. Også rigtig god som dampet, flere af de søde smagskomponenter fremhæves. Flot farve. Stærk sidst. Både sød og bitter. Fad i eftersmagen.</p>

	Kålroer
Konsistens	
Wilhelmsburger - rå	<p>Fast rødbede konsistens. Træstruktur når man tygger. Hård - tørt. Her samme konsistens som en gulerod i strimler. Meget sprød. Smager lidt af "mild kinaradis". Er noget tør i munden. Ser pæn ud, smager rigtig dejlig. Behagelig at få i munden, god intens smag uden at være for kraftig. Meget blød og vandet. Lidt grynet i konsistensen når man tygger på den. Rar mundfølelse, saftig. Fast bid.</p>
Wilhelmsburger - dampet	<p>Fast struktur. Mindre træagtigt. Blød, saftig. Sej og vandet. Bark-agtig. Tør. Svær at sluge. Som pulp fra juice. Kedelig. Meget dejlig, mild, god smag. Meget vandet.</p>
Friese Gele - rå	<p>Træaftig konsistens. Hård - saftig. Lidt "sej" sprødhed. Tør mundfølelse. Dårlig smag. Dejlig kålroe, mild smag og sprød. Sprød, mild og skarp på samme tid. Meget hård og knasende. Lidt sej i strukturen. Sprødt, fast og saftigt.</p>
Friese Gele - dampet	<p>Stadig træagtigt. Ubehagelig mundfornemmelse. Hård - mellem saftig. Alt for sej at bide i. Føj! Smager som noget der IKKE skal spises. Bedre rå, sej, lidt øv. Lidt skarp, ikke så behagelig. Meget hård og sprød. Fast.</p>
Helenor - rå	<p>Træaftig konsistens. Mellem hård/tør. Tyk konsistens med god tekstur. Faktisk lidt "gummi-agtig". Melet konsistens - smager af intet. Dejlig roe, mild, pæn. Tyk skal, blødere midte, men den er stadig meget sprød og knaser lidt. Meget fast, sprød. Tykt bid - rund.</p>

Helenor - dampet	<p>Fast konsistens, men ikke træagtig (stikkende/brændende mundfølelse). Hård/tør. Meget fast konsistens. Helt dårlig konsistens. Er som bark/pulp. Smager af sæbe, rigtig øv, underlig. Behagelig at spise. Hård og sprød. Fast.</p>
Generelle kommentarer	
Wilhelmsburger - rå	<p>Smager let/en smule af radise. Kedelig. Intetsigende. Tør! Rigtig god. Kraftig duft, flotte farver (grøn kant), parfumeret, duftes meget i næsten i starten, derefter kålsmag i munden. Prut prut lugt.</p>
Wilhelmsburger - dampet	<p>God intens smag. Smager ikke så skarpt som den rå version. Roe og mild. Noget mindre radise-smag end rå. Øv. Dårlig smag. Lidt melet i konsistensen. Parfumeret duft, kålsmag, rund.</p>
Friese Gele - rå	<p>Roesmag. Smager af radiser (milde radiser). Lugter kraftigt af hvidløg. Den er ikke behagelig at spise! Stærk duft af prut og parfume.</p>
Friese Gele - dampet	<p>Roe og stærk. Radise-smag. Brændende/stikkende. Smager meget bittert. Næsten giftigt! Grøn smag, ikke dårlig.</p>
Helenor - rå	<p>Ikke særlig intens smag af kålroe. Dårlig. Smager af nødder med en stærk eftersmag. Stærk prut/parfume/svovl-duft. Svagere roesmag.</p>
Helenor - dampet	<p>God smag af kålrabi. Svag roe og blød. Radise-smag. Smager af nytårskrudt.</p>

	<p>Dårlig smag. Kan ikke lide den. Smager mere mildt end Frise Gele. Rund smag, bitterheden kommer til sidst.</p>
--	--

Rødkål	
Konsistens	
Granat - rå	<p>Let at tygge, god konsistens. Lidt hård, saftig. Mere sprød og knasende end Amager. Meget rar og saftig at have i munden. Meget sprød og frisk og knasende. Lækkert. Blød, mild og god sprødhed.</p>
Holdbar Amager Toftø NGB - rå	<p>Lækker, let mundfølelse, god konsistens. Medio saftig, blød. God sprødhed → rar at have i munden. Sprød, med en smule “sejhed”. Fast, men blød. Saftig. Prikker lidt på tungen. Mørk farve → blålig.</p>
Generelle kommentarer	
Granat - rå	<p>Tilbøjelig til at være kedelig og ret neutral. Lugter meget af prut. Meget mild og “rund” i smagen. Minder om spidskål. Ret god. God og mild.</p>
Holdbar Amager Toftø NGB - rå	<p>Sennepsmag/stikkende mundfornemmelse. Ret kraftig eftersmag. Har meget den der sammentrækkende effekt i munden, fordi den måske er lidt syrlig. Stærk, stikkende fornemmelse i ganen/næsen. Meget “kras”. Meget mørkelilla i farven. Svovl duft og flavour.</p>

Grønkål	
Konsistens	
Halvhøj Ekstra Moskruset Tiara NGB - rå	<p>Fugtig, god konsistens. Tør, lidt hård. Sej og gummiagtig. Lidt græsagtig konsistens. Meget fast struktur, lidt “sej”.</p>

	Behagelig - mundfølelsen ok, lidt blød.
Halvhøj Kruket Konserva NGB - rå	Fugtig, mere fast i konsistensen end Moskruket. Medio blød, saftig. Faktisk mere sej og gummiagtig end Moskruket. Sprød konsistens. Virker meget frisk. God mundfølelse. Konsistensen er den samme som Moskruket.
Generelle kommentarer	
Halvhøj Ekstra Moskruket Tiara NGB - rå	
Halvhøj Kruket Konserva NGB - rå	Bedre lide denne her med mere struktur og smag. Bitterheden fremkommer først til sidst i tygningen. Bitterheden kommer efter 10 sekunder.

	Pastinak
Konsistens	
White Gem - rå	Let træagtig konsistens, blød og lækker efter tygning. Tør, blød. Knasende, men også lidt melet når man lige få tygget på den. Lidt porøs konsistens, dog stadig med bid. Frisk, blød, lidt sprød, nice, mild.
Scandic - rå	Mere træagtig konsistens, mere tyggearbejde før den bliver blød. Tør, hård. Mere hård/sej struktur end den forrige, men stadig mere knasende. Sprød, let porøs. Mere sprød end White Gem.
Generelle kommentarer	
White Gem - rå	Ikke så skarp en smag, men alligevel meget behagelig. Helt klar god når den bliver kogt/bagt. Meget mild og afbalanceret smag. Meget god. Mild, fin som rå.
Scandic - rå	Let sæbesmag. Smager af ingenting. Smager ikke rigtig af noget. Går lidt i "næsen". Lidt tør.

Majroe	
Konsistens	
Petrowsky Vangede NGB 2401- rå	Meget blød konsistens, IKKE træagtig. Medio blød, saftig. Sprød og saftig, men mere blød indeni - også mere vandet. Sprød, fast konsistens. Saftig, sprød.
Vertus Marteu Lemato NGB1923 - rå	Let træagtig, meget fugtigere ved at tygge. Medio blød, saftig. Sprød og saftig. Knaser godt! Meget fast og sprød, frisk og stort vandindhold. Minder om kinaradis i konsistensen. Mild, sprød og saftig.
Bortfelder NGB13822 - rå	Meget let træagtig, mere struktur end Vertus. Blød, saftig. Sprød og saftig. Sprød, meget vandindhold. Knaser. Lidt gul-farvet, radise-smag. Kraftig.
Generelle kommentarer	
Petrowsky Vangede NGB 2401- rå	Meget behagelig majroesmag. Let sennepsmag/eftersmag. Flot gul farve og rund form. Stærk, skarp smag. Sidder på siden af tungen. Stikker tungen. Meget parfumeret! Svovl-flavour.
Vertus Marteu Lemato NGB1923 - rå	Kraftig/stor sennepsmag/peberrodssmag. Har sådan en frisk smag som er svær at beskrive. Lidt "løg-agtig", men med et strejf af pebermynte/mint. Flot hvid, gennemsigtig farve. Lidt svovl-flavour, overraskende mild. Smager godt.
Bortfelder NGB13822 - rå	Meget kraftig/stor senneps/peberrodssmag. MEGET stærk! Helt chili-agtig. Har måske mere "løg"smag end Vertus. Stærk, løg-agtig smag. Går lige i næsen. Minder lidt om chili bagerest i munden/halsen. Meget svovl-flavour. Kraftig. Prikkende på tungen.

