

# Vores kunders oplevelse og evaluering af bitre og stærksmagende grøntsager i Pionerkassen (uge 37-40)



Af Helle Huus Bjerge  
Projektkoordinator ved Aarstiderne  
Efteråret 2018

Indhold	
Indledning .....	3
Kundernes profil.....	3
Grøntsager i Pionerkassen .....	4
Resultater .....	4
Brug og kendskab til Instagram.....	4
Smagsbedømmelse .....	6
Konklusion og Læring.....	6
Bilag A – middelværdi, standardafv., min. og max. ....	8
Bilag B – retter og øvrige kommentar.....	10
Hvidkål (37) .....	10
Ræddike (37) .....	10
Kinesisk broccoli (37) .....	10
Wasabina (38) .....	11
Ræddike (38) .....	11
Majroe (38) .....	11
Palmekål (39).....	11
Wasabina (39) .....	12
Kinesisk broccoli (39) .....	12
Dragons tongue (40) .....	13
Grønkål (40) .....	13

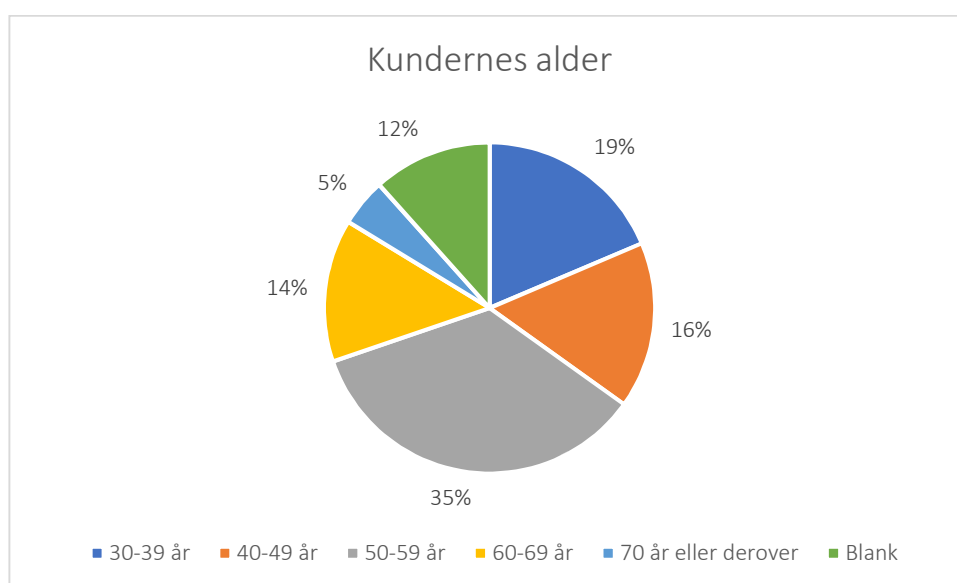
## Indledning

Vi har bedt vores kunder svare på et spørgeskema om bitre og stærksmagende grøntsager. Spørgeskemaet er sendt i de 4 uger i september og oktober 2018, hvor vi har sat ekstra fokus på bitre og stærksmagende grøntsager i pionerkassen. Formålet med denne undersøgelse har været at få feedback på helt specifikke sorter af bitre og stærksmagende grøntsager, men også at få en indsigt i vores kunders generelle mening om bitre og stærksmagende grøntsager og feedback om brugen af dem.

Herunder vises resultaterne af undersøgelsen.

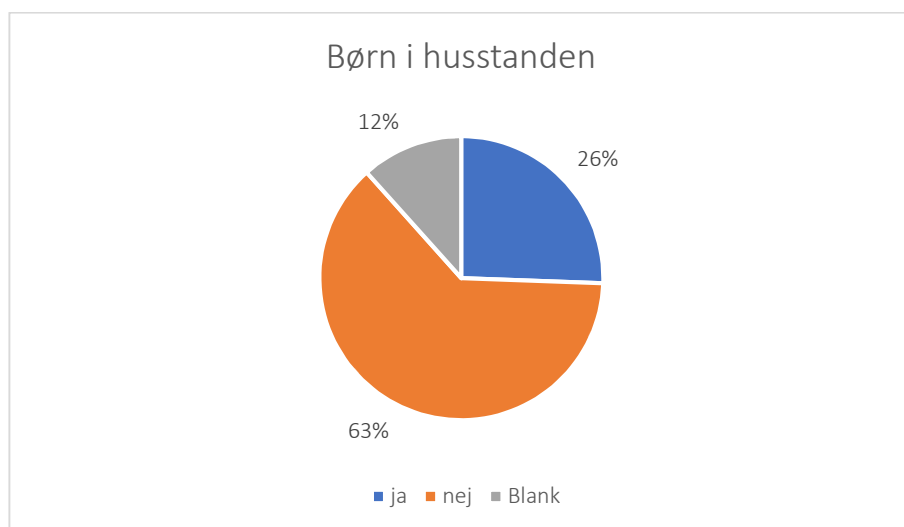
## Kundernes profil

Den største aldersgruppe blandt pionerkassens kunder var i ugerne 37-40 de 50-59 årige og den næststørste de 30-39 årige.



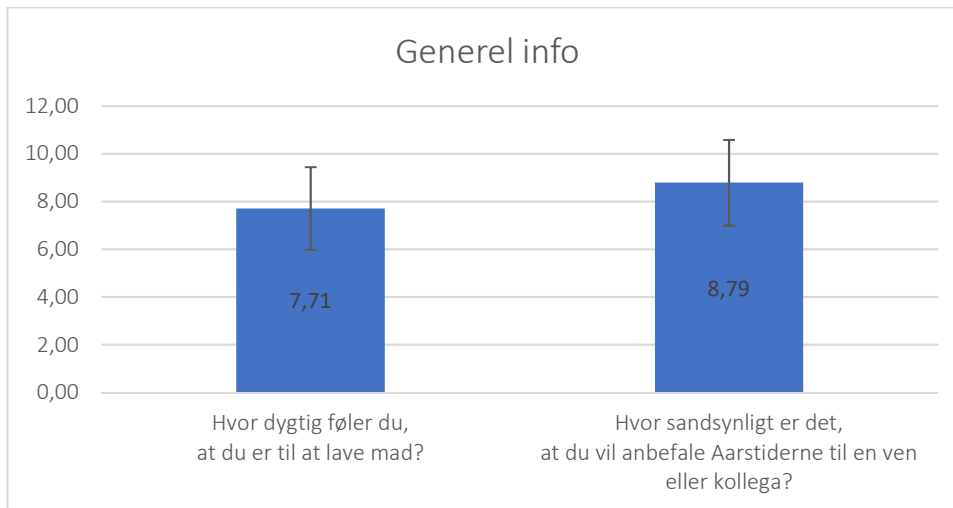
**Figur 1.** Gennemsnitlig aldersfordeling af kunderne, der har besvaret spørgeskemaet om pionerkassen i ugerne 37-40.

Størstedelen (63%) af kunderne, der købte pionerkassen i uge 37-40, har ingen børn i husstanden.



**Figur 2.** Gennemsnitlig andel husstande med/uden børn hos kunderne, der købte pionerkassen i uge 37-40.

Ud over alder og børn i husstanden er kunderne også blevet spurgt til deres vurdering af deres madlavningsfærdigheder og deres vurdering af Aarstiderne. De vurderer deres egen madlavningsfærdighed til over middel med et gennemsnit på godt 7 (på en skala fra 0-10). Desuden vurderer de Aarstiderne til at være anbefalelsesværdig med en gennemsnitlig score på godt 8, hvilket er ret højt.



**Figur 3.** Gennemsnitlig score for kundernes egen vurdering af deres madlavningsfærdigheder, og om de vil anbefale Aarstiderne til en ven eller kollega.

## Grøntsager i Pionerkassen

Herunder i tabel 1 ses de grøntsager, som kom i Pionerkassen de pågældende uger. Både grøntsagen og sortsnavnet er nævnt.

**Tabel 1.** Grøntsager inkl. sortsnavn i Pionerkassen for ugerne 37-40.

Ugenr.:	Grøntsager:
37	Hvidkål (Dural), Ræddike (Black Spanish Round) og Kinesisk broccoli (Kailaan)
38	Wasabina (Golden Frills), Ræddike (Minowase Summer) og Majroe (Bortfelder)
39	Palmekål (Dazzling Blue), Wasabina (Red Frills) og Kinesisk broccoli (Kailaan)
40	Asiatisk bladkål (Dragons Tongue) og Grønkål (Halvhøj Kruset Konserva)

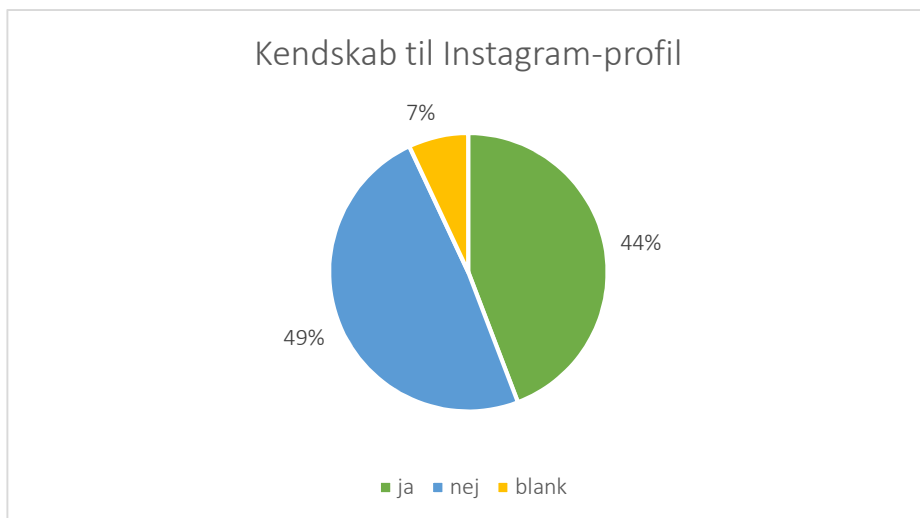
## Resultater

Herunder ses resultaterne fra spørgeskemaundersøgelsen om Pionerkassen, hvor der blev spurgt om instagram samt smagen og tilberedningen af bitre og stærksmagende grøntsager.

### Brug og kendskab til Instagram

Kunderne blev spurgt om deres kendskab til Instagram-profil for Pionerkassen, ligesom de også blev spurgt om deres egen brug af denne profil.

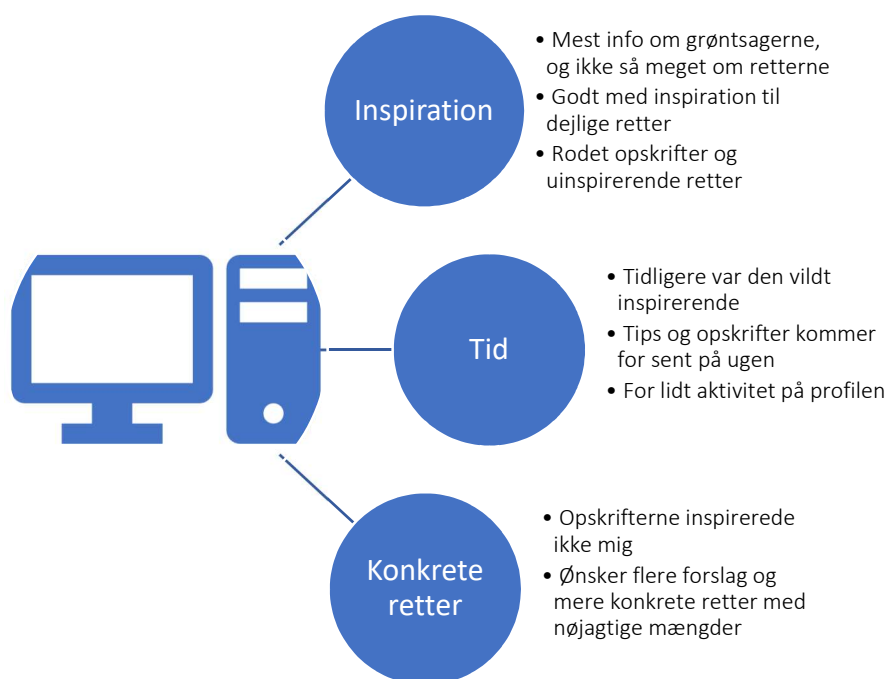
44% af kunderne havde kendskab til Pionerkassens profil på Instagram, hvorimod 49% af kunderne ikke kendte til den. Ydermere svarer 16% af kunderne, at de kigger på profilen hver uge, og 18% tjekker profilen nogle uger, imens 4% ved, at profilen eksisterer, men bruger den ikke.



**Figur 4.** Fordeling af kunderne i forhold til deres kendskab til Pionerkassens Instagram-profil.

Derudover blev kunderne spurgt om ”I hvor høj grad er de måltider, du laver af råvarerne fra Pionerkassen, inspireret af eksemplerne og tips fra instagram-profilen?” og ”Har du yderligere kommentarer til Pionerkassens Instagram-profil, kan du skrive dem her:”

Gennemsnitsscoren for inspiration til måltider via Instagram ligger på 5,13 (på en skala fra 0-10, hvor begge yderpunkter er benyttet) med en standardafvigelse på 3,22. Det vil med andre ord sige, at kunderne er ret uenige om svaret, da nogle kunder bruger profilen meget og bliver inspireret heraf, imens andre ikke gør. Kommentarerne, som kunderne kom med, lød således:



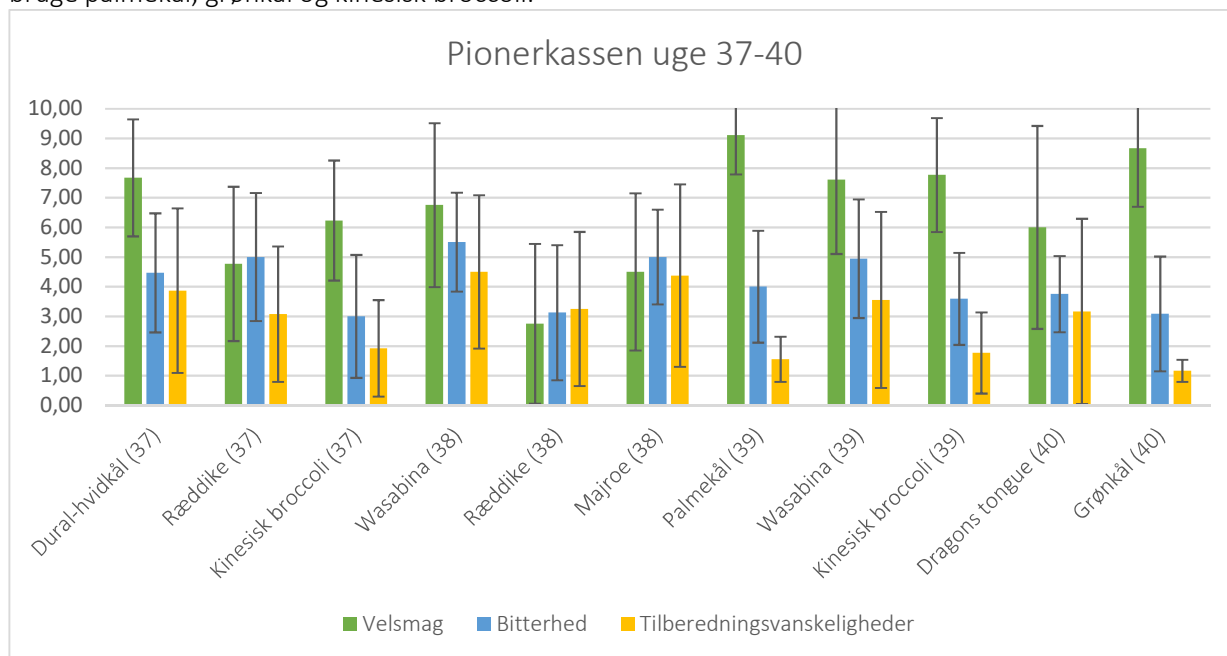
**Figur 5.** Kundernes kommentar til Pionerkassens Instagram-profil.

## Smagsbedømmelse

I bedømmelsen af hhv. velsmag, bitterhed og tilberedningsvanskeligheder vises i figur 6 den gennemsnitlige score pr. grøntsag leveret i Pionerkassen i ugerne 37-40. Det skal dog siges, at der kun har været 43 besvarelser i alt, og derfor ses der store standardafvigelser. Kundernes brug af 10-punkts skalaen har varieret en del alt efter grøntsag og spørgsmål. Alle middelværdier og standardafvigelser samt minimums- og maximumsscore kan ses i Bilag A.

Kunderne synes umiddelbart bedst om palmekål og grønkål (høj score for velsmag), og mindst om ræddike og majroe (lav score for velsmag). Når kunderne vurderer bitterheden af de forskellige grøntsager, så giver de højst score til Wasabina, ræddike og majroe, imens grønkål og kinesisk broccoli får lav score i forhold til bitterhed og opleves altså mindst bitre.

Kunderne vurderer også deres tilberedningsvanskeligheder med de forskellige grøntsager fra Pionerkassen, og her finder de størst udfordringer ved at tilberede Wasabina og majroe, imens det er mindre svært at bruge palmekål, grønkål og kinesisk broccoli.



**Figur 6.** Gennemsnitlig score og standardafvigelse for velsmag, bitterhed og tilberedningsvanskeligheder af grøntsager. Ugeantallet er angivet i parentes efter grøntsagens navn.

## Konklusion og Læring

Ud fra denne undersøgelse kan vi konkludere, at de 50-59 årige sammen med de 30-39 årige udgjorde 54% af Pionerkassens kunder i uge 37-40, og 63% af Pionerkassens kunder har ingen hjemmeboende børn.

Der var næsten 50/50 i forhold til kendskab til Pionerkassens Instagram-profil, og 34% af kunderne, der er bekendt med Instagram-profilen bruger den enten hver uge eller nogen uger. Kunderne var meget delte i forhold til deres mening om informations- og inspirationsværdien af Instagram-profilen, hvor nogle synes godt om opskrifter og info, mens andre så den som mangelfuld og kedelig. Flere var dog enige om, at profilen blev opdateret for sent på ugen, så de ofte havde brugt grøntsagerne, når der kom ny inspiration og viden på Instagram.



## AARSTIDERNE

Overordnet set opleves bitterheden eller skarpheden relativt forskelligt mellem grøntsagsgrupperne, hvor især majroer og ræddiker skilte sig ud med meget bitre og skarpe smage, som størstedelen af kunderne havde svært ved at håndtere, tilberede og nyde. Med andre ord blev ræddiker og majroer ved smagsbedømmelsen vurderet som de mest bitre og de mindst velsmagende grøntsager, hvorimod palmekål og grønkål var de mindst bitre og de mest velsmagende, ligesom de også var nemme at tilberede for kunderne. Modsætningsfyldt optrådte Wasabina, hvor den blev vurderet højt på både bitterhed og velsmag, men kunderne syntes, at Wasabina var svær at tilberede, angiveligt pga. manglende kendskab til denne nye spændende grøntsag.

I denne undersøgelse ses et mønster, hvor nogle bitre og stærksmagende grøntsager ikke smager kunderne, mens andre bitre og stærksmagende grøntsager findes meget velsmagende. Dette kan tænkes at være pga. det forskellige indhold af bitterstoffer i de forskellige grøntsager, hvor nogle bitterstoffer fører til velsmag og nydelse og andre det modsatte. Tilberedningsvanskeligheder kan tænkes at hænge tæt sammen med spisevaner og kendskab/hyppig brug (eller mangel på samme) i forhold til den enkelte grøntsag. Her vil en udvidelse af grøntsagsuniverset givetvis kunne afhjælpe manglende indtag, smag for eller lyst/kunnen til at tilberede "nye" grøntsager.

Bilag A – middelværdi, standardafv., min. og max.

Grøntsag	Besvarelses- resultater	Hvor velsmag- ende synes du, at grøntsagen var?	Hvor bittert synes du, at grønnsagen smagte?	Hvor let eller svært synes du, det var at tilberede grønnsagen?
Dural-hvidkål (37)	<b>Middelværdi</b>	<b>7,67</b>	<b>4,47</b>	<b>3,87</b>
	Standardafvigelse	1,97	2,01	2,77
	Min.	3	2	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
Ræddike (37)	<b>Middelværdi</b>	<b>4,77</b>	<b>5,00</b>	<b>3,08</b>
	Standardafvigelse	2,60	2,16	2,28
	Min.	2	3	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Kinesisk broccoli (37)	<b>Middelværdi</b>	<b>6,23</b>	<b>3,00</b>	<b>1,92</b>
	Standardafvigelse	2,02	2,07	1,63
	Min.	4	1	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
Wasabina (38)	<b>Middelværdi</b>	<b>6,75</b>	<b>5,50</b>	<b>4,50</b>
	Standardafvigelse	2,76	1,67	2,59
	Min.	3	3	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
Ræddike (38)	<b>Middelværdi</b>	<b>2,75</b>	<b>3,13</b>	<b>3,25</b>
	Standardafvigelse	2,69	2,28	2,60
	Min.	1	4	4
	<b>Max.</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Majroe (38)	<b>Middelværdi</b>	<b>4,50</b>	<b>5,00</b>	<b>4,38</b>
	Standardafvigelse	2,65	1,60	3,08
	Min.	1	5	2
	<b>Max.</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Palmekål (39)	<b>Middelværdi</b>	<b>9,11</b>	<b>4,00</b>	<b>1,56</b>
	Standardafvigelse	1,33	1,89	0,76
	Min.	6	1	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
Wasabina (39)	<b>Middelværdi</b>	<b>7,61</b>	<b>4,94</b>	<b>3,56</b>
	Standardafvigelse	2,51	2,00	2,97
	Min.	1	2	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
Kinesisk broccoli (39)	<b>Middelværdi</b>	<b>7,76</b>	<b>3,59</b>	<b>1,76</b>
	Standardafvigelse	1,92	1,55	1,37
	Min.	3	1	1
	<b>Max.</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>





## AARSTIDERNE

Dragons tongue (40)	Middelværdi	6,00	3,75	3,17
	Standardafvigelse	3,42	1,28	3,12
	Min.	1	3	1
	Max.	10	7	10
Grønkål (40)	Middelværdi	8,67	3,08	1,17
	Standardafvigelse	1,97	1,93	0,37
	Min.	3	1	1
	Max.	10	8	2

## Bilag B – retter og øvrige kommentar

### Hvidkål (37)

Retter:	Andre kommentar:
Delt i kvarte, bagt i ovnfast fad, omviklet med parmaskinke, sammen med tomater, squash og mild chili	Smagen var fantastisk, men kålen er meget hård og svær at skære ud.
Brunkål samt stuvet og dampet hvidkål	Virkelig dejlig smag, jeg syntes ikke den er for bitter og nem at balancere
Råtsnittet med lidt nødder og kerner, cremet dressing	Jeg kunne ikke smage forskel. Er I sikre på at det var et Dural-hvidkål, jeg fik?
Stegt med krydderier	
Wok m. sojasauce	
Coleslaw	
Suppe	
Tærte	

### Ræddike (37)

Retter:	Andre kommentar:
Jeg tyndt skrællede den og brugte den oven på laks sammen med rygeost	Ikke min favorit. Ikke for bitter med lidt for stærk
Jeg lavede flere forskellige, jeg har tilberedt dem i salt lage med kombu. jeg har dampet dem og smagt til med misu	Den var mere skarp end bitter. Men jeg har vanskelig ved at bruge 2 store ræddiker
Bagte rodfrugt-fritter m. olivenolie, salt, peber og sukker	Jeg er personligt ikke så glad for ræddiker så springer disse spørgsmål over ¶
Salat	Den er lidt træd at arbejde med
Rå, i isvand til kål salat, og dampede som tilbehør	Ingen retter! Den smagte meget for stærkt
Mandolinsnittet, lagt i vand, så i salat med frisk dressing	Selvom jeg dryssede lidt sukker på inden bagning, så var den bitre smag meget tydelig i retten
Wok	Rå var den djævelsk, især skrællen
Rå i salat med mange nødder	
Jeg brugte den i små tern i en salat og i en suppe med mange andre grøntsager	

### Kinesisk broccoli (37)

Retter:	Andre kommentar:
Stegt wok, wok, wok m. østers og wok m. hvidløg karry sojasauce & løg hvidkål gulerod	Jeg fik et lidt sløjt eksemplar, ret lille og tyndt og et par af bladene med muggen lugt - i en bedre udgave tror, jeg den kunne have en fremtid her!
Brugte den rå	Læg den bare i en "almindelig" kasse
Snittet og svitset i omelet. Både stængler og blade.	Den var fyldt med små insekter, så den blev smidt ud
I samme suppe som ræddiken	Nem og fin at tilberede... god smag
Bl.a. salat	

### Wasabina (38)

Retter:	Andre kommentar:
Anvendt som frisk salat med div grønt og dressing. Og oven på omelet med tomater.	Nem at bruge i mange sammenhænge da den ikke er så bitter men meget velsmagende
Salat med rodfrugter og grøn satsuma	Ret i blad var ikke supergodt.
Svitsede den på panden	Ret på Instagram var virkelig godt.
Der kom noget i en grøntsagsblad sammen med palmekål, squash og avokado. Så kom der noget i den ret I har lagt på Instagram.	Den bliver hurtigt lidt gul og trist i det. Jeg skærer ret konsekvent den nederste del af stilken af. Den er temmelig grov.
Dels i salat rå, dels sauteret med øvrigt grønt	
Stegte blade og grøntsager til brunch	

### Ræddike (38)

Retter:	Andre kommentar:
Mandolintynde skiver i salat med frisk dressing og let smørstegt på panden som tilbehør...	Gode tips fra Instagram el. på sedlen i kassen til forslag.
De røg i madspildsaffaldsbeholderen	Ikke tilberedt den endnu
Jeg har ikke nået at tilberede den, og den kan jo godt tåle at ligge i køleskabet	
Råt revet på salat	

### Majroe (38)

Retter:	Andre kommentar:
Samme salat som wasabinaen	Det er dog den smukkeste rod/roe men den smagte mig slet ikke. Jeg gav dem væk...
De røg i madspildsaffaldsbeholderen	Jeg vil gerne have den igen, og jeg vil gerne bede om flere forslag til anvendelse. Har ikke særligt stor erfaring med majroer og så ligner den tilmed mere en ræddike i sin facon.
Jeres forslag fra Instagram	
Ingen	

### Palmekål (39)

Retter:	Andre kommentar:
Hjerter i flødesovs med hakket palmekål	Elsker bare palmekål i alle afskygninger. Nemme at inkorporere i mange retter.
Palmekål til alt: snittet i salat med lidt ævler, nødder mm. Snittet og svitses let med friske majs-kerner, i æggeretter, lavet til Chips i ovnen. Sågar blandet med i en grøn karrypasta til indisk mad.	Lidt sværere at bruge end fx spidskål, som kan spises rå. Man skal tænke lidt mere over, hvordan den kan bruges og huske at komme den i en af de retter, man alligevel laver
Kale-ceasar. Grillet kål med tunsauce og kapers	En af mine yndlingskål
Snittet og mixed med andre grøntsager på panden	jeg er vild med palmekål
Ristet i olie på pande med hvidløg chili og mynte + en tot af Buddhas fingers - lækkert	der var store mængder lus på palmekålen, så jeg havde kun 2 blade, som jeg kunne bruge

Minestrone og indisk karrygryde	Kendte den godt
Stegt sammen med løg, svampe, kinakål mm	
Råt, fintsnittet, tørret, drys på varm suppe	
Salat og juice	
Wok	
Lynstegt tilsat tynde æblebåde og lidt Hand of Buddha som tilbehør men også alene lynstegt på pizza	
Damper den på panden i vand, herefter hvidløg, olivenolie mv	
Stegte i en gryde med hvidløg og lidt sukker	

### Wasabina (39)

Retter:	Andre kommentar:
Mest i salater, dog også vendt i let svitset sød el grønt, så det bare kommer i til sidst og ikke klasker helt sammen.	Vi havde dels svært ved at identificerer den, dels at finde ud af, hvordan det skulle bruges. Den ligger stadig i grøntsagsskuffen og ender vist desværre som madspild.
Salat med god olivenolie og balsamico, basta	Meget velsmagende, saftig med let bid. Skøn.
Som bund i tomatsalat og blandet med andre salater	Der var til flere forskellige salater
Som krydderurt i fx kålsalat	ELSKER 😊 wasabina
Rå sammen med bagt hokkaido fungerede fint. Prøvede også i røræg, men der bliver det alt for bittert	Salat sammen med peberfrugten fra kassen + citrusfrugten fra kassen. Smagte super godt. Brugte de grove stængler til juice sammen med bladselleri og æbler.
Rå, drys til varm suppe (fx fiskesuppe)	jeg synes wasabina er lidt for stærk i smagen
Blandet salat, nødder æble, kogte korn, spidskål mm	Det er anden gang (ugen før var det samme), hvor wasabinaen ikke havde overlevet fra mark til os.
I rå salat med andre salatblade med rejer og cocktail-dressing	
I en råkost salat med glaskål	
Blandet salat med skovbær-eddike	
Salat og juice	

### Kinesisk broccoli (39)

Retter:	Andre kommentar:
Svitsede let de skivede stængler og vendte blade i til sidst	Dejlig, velsmagende grønt med lidt gods i. Alm broccoli bliver nemt lidt vandet.
Ristet med ærter, løg og Buddhas fingers og et skvat fløde	De fine blade rå og stængler og grove blade stegt
Lynstegt med oystersauce	ok, men lidt kedeligt
Stegt til morgenmad med majs wasabina og palmekål	jeg kan lide at man kunne bruge alle dele af grøntsagen. Den skrællede stammen var dejligt sprød også efter at den var stegt



## AARSTIDERNE

Wok - Snittet og stegt sammen med andre grøntsager, Wok-ret med kylling og andre grøntsager	Blade og stok skulle have forskellig tid i wokken. Det kunne have været nyttigt at vide inden tilberedningen
Salater	spændende grøntsag, vil gerne spise den oftere
Drys til suppe	
Dampet med andre grøntsager	
Lynstegt med rørræg	

### Dragons tongue (40)

Retter:	Andre kommentar:
Lynstegt med lidt granatæblekerner og ristede nødder.	Faktisk faldt dragon's tongue slet ikke i vores smag hvad angår konsistens og selve smagen.
Stirfry	Ikke brugt
Til sidst på panden med masser af kål , æbleeddike, sesamolie. Hvidløg.	Dominerende smag og meget vanskelig at anvende den store pose der var i kassen
Salat, chiffonade med vandpeber og shiso, til tynde skiver bagte rødbeder, med hvidløgshonning og grillet rødpeber	Jeg vil absolut spise det igen. Smagen var meget bedre og mindre vandet end bladbeder, selv stænglerne smagte af noget (andet end vand).
Suppe	Den var osse god i salat med alm rucola og sød hovedsalat. Har ikke varmet den op!
Lynstegt med kylling og andet grønt	
Pastaret i stedet for spinat	
Stegte nudler med tofu, tamari og dragon's tongue	

### Grønkål (40)

Retter:	Andre kommentar:
Grønkålstatar med spejlæg på rugbrød. Kålen blev rørt m olivenolie, salt, peber og gærflager (som tilføjer en god umami-smag).	Den var meget lækker, men jeg må indrømme at jeg ikke kunne smage forskel fra alm. (?) grønål.
Et øjeblik på panden i olivenolie , lidt soja sovs og citron og løg og cherrytomater, spist til rådyr.	Ka li den
Den blev kort braiseret i bacon fedt og æble juice. Spist på bagte gule rødbeder stegte æblebåde og lidt sprød bacon, nærmest sund æbleflæsk M. Kål, smager fantastisk sammen.	Lige så nem at bruge som andre grønål. Ganske lidt mere bitter men meget velsmagende.
Vendt i olie og sprød stegt i ovnen.	
Grønkålssalat	
Chips	
Asiatisk salat med laks	
Grønkålssalat og sammenkogt ret	
Finthakket i rå salat med hakket æble nødder og flødeskum. Resten i opbagt sovs i vildtlasagne	
Let svitset med æg.	
Hårdt stegt med balsamico	