
PRESSRELEASE

2004-04-21

Mediabolaget / ASFALT.COM



Nyutgiven bok:

POTATIS:

168 sidor i 4-färgstryck

Författare: Dan Berntson

Fotograf: Jan Dahlqvist

Förlag: Mediabolaget

Distribution: Seelig

Tryckt hos Fälth & Hässler i

Värnamo

ISBN 91 784 3193 X

POTATIS

Fest & fakta – störst, bäst och godast

Allt du behöver veta och lite till...

Lagom till vårbruket och potatissättningen kommer en ny bok om potatis.

Det är sällan man finner en så här initierad bok om ett ämne man trodde man kände till allt om. Man förvånas över hur mycket mer det finns att lära.

Boken är rikt illustrerad och fylld med fantastiskt vackra bilder på maträtter, potatis och landskap. Den är den perfekta presentboken till den matlagningssintresserade, yrkeskocken, hemmaodlaren eller kort och gott; till den som har allt...

Den är både en kokbok och samtidigt den mest kompletta läroboken om potatis. Här presenteras och beskrivs 89 olika potatissorter, de flesta med bild, med en omfattande informationstext som berättar om ursprungsland, utseende, resistens mot sjukdomar och framför allt matlagningsegenskaper.

Här finns även tips för trädgårdsodlaren; sätta, kupa, plocka. Inget är godare än den egna nypotatisen.

Läs om potatisens spännande bakgrund; om utvecklingen från fattigmansföda till läcker primör, om forskning, förädling och förbättring.

Det svenska kocklandslagets ledare, professor Gert Klötzke, är rektor i bokens potatisskola. Gert lär ut hur man hanterar potatis; koka, mosa, pressa, baka, steka, fritera.

Den svenska kockeliten har ställt upp och bjuder på sina bästa recept.

PRESSRELEASE

2004-04-21

Mediabolaget / ASFALT.COM

Medverkande kockar som bidragit med recept:

Roland Persson, Grands Franska, Stockholm
Rickard och Robert Nilsson, Kattgatt Gastronomi, Torekov
Pelle Johansson, Wårdshuset Ulla Winbladh, Stockholm
Fredrik Eriksson, Villa Källhagen, Stockholm
Leif Mannerström, Sjömagasinet, Göteborg
Karin Fransson, Hotell Borgholm, Öland
Werner Vögeli, Operakällaren, Stockholm
Stefan Karlsson, Restaurang Fond, Göteborg
Gunnar Forsell, le Chef, Stockholm
Thomas Dreijing, Kronovalls Vinslott, Tomelilla
Ulf Kappen, Gyllene Freden, Stockholm
Magnus Johansson, Operakällaren, Stockholm
José Duran, Wårdshuset Hwitán, Falkenberg
Karl Ljung, Ivy Grill, Göteborg
Fredrik Andersson, Restaurang Victor, Umeå
Stefan Holmström, Mahults Herrgård, Halmstad
Jacob Holmström, Restaurang Bagatelle, Oslo
Robert Maglia, Undici, Stockholm

Och landslagsmeriterade Ola Andersson som lagat upp alla rätter i boken. Ola arbetar som kock på "Hos Pelle" i Göteborg.

Även några kulturarbetare bjuder på sina potatisfavoriter:

Måns Rossander, Meny i Radio P1
Peter Harryson, skådespelare, programledare
Göran Ringbom, trubadur, kock och krukmakare

Jag har lärt känna Dan Berntsson tack vare mitt intresse för potatisen. Denne man är nog den mest kunnige och hängivna människa jag träffat, vad det gäller potatis. Tänk om det fanns fler eldsjälar som han.

Vilken fin bok! Jag låg hela kvällen och läste med en kopp jägerthe. Grattis!

Rickard Nilsson, Kattgatt Gastronomi

Dan, this is just a quick mail to thank you for your super book and the kind expression in it. All we can say is that the photos are superb. Phil, who was a chef at Gleneagles, was so taken by the recipes that he is thinking of learning Swedish from your book!

Ron McArthur, Storbritanniens mest ansedde potatisexpert

Den här boken kommer vi att använda i vår utbildning i kocklandslaget.

Gert Klötzke, ledare för kocklandslaget

PRESSRELEASE

2004-04-21

Mediabolaget / ASFALT.COM

Fotograf Jan Dahlvist som tagit alla de vackra bilderna i boken, har arbetat med mat, mode, industri, resor och reklam i bland annat England, USA, Afrika och Indien. Han har gjort tidskrifter, böcker och film, och har också haft flera uppmärksammade fotoutställningar. I vintras producerade han en film från Nigeria åt Utrikesdepartementet och Exportrådet. Han har en egen studio på Kungsholmen i Stockholm. Jan Dahlvist har tidigare bland annat tagit bilderna till skulptören Timo Solins bok, utgiven på Atlantis förlag. Senare under året utkommer två böcker där han tagit alla bilder; den ena är Werner Vögelis stora praktverk om sin långa gärning på Operakällaren och sin tid som Kungens kock, rikt illustrerad med bilder från Operakällaren och mer än 100 av de mest berömda maträtterna. Den andra är Peter Harryssons bok om London, där Jan Dahlvist spenderade flera veckor i London med att dokumentera Peters "pärlor" och genomföra sju olika vandringar vilka är rikt illustrerade i text och bild.

Flera av de vackra bilderna ur boken kommer dessutom att visas på Läns museet Varberg, på Fästningen. Utställningen KNÖLEN - nästan allt om potatis - pågår under perioden 20.6 - 10.10 2004.



Falkenberg, potatisfält i morgondimma

Högupplösta bilder och texter finns på den bifogade cd-skivan. Där ligger även pressreleasen som word document och som pdf.

Bilder och text får fritt användas i samband med recension av Potatisboken. För annan användning eller om fler bilder eller texter önskas för större reportage eller om Ni har andra frågor; kontakta fotografen Jan Dahlvist.

Asfalt Communication AB Tel: 08-654 26 26 Mobil: 070-675 69 69

E-mail: jan.dahlvist@asfalt.com



www.asfalt.com

PRESSRELEASE

2004-04-21

Mediabolaget / ASFALT.COM

Författare: Dan Berntsson

Potatishandlare i tredje generation i Långås, Falkenberg. En av Sveriges mest namnkunniga experter på potatis. Förtroendeskapande nydanare i branschen. Framtidsman med känsla för kultur och kunskap. Entusiastisk och kunnig föreläsare och utbildare. Hängiven matlagare. Upphöjd till Sveriges Potatisguru. Erhöll 1997 års pris för "synnerliga insatser i gastronomins tjänst" av Västra Akademin för Gastronomi.

Dan Berntsson
Potatisvägen 1
311 03 Långås
tel: 0346-933 45
mobil: 070-540 62 40
e-mail: dan@potatisinfo.com
internet: www.potatisinfo.com

Fotograf: Jan Dahlqvist

Har arbetat med mat, mode, industri, resor och reklam i bland annat England, USA, Afrika och Indien. Tidskrifter, böcker och film. Har också haft flera uppmärksammade fotoutställningar. Egen studioverksamhet på Kungsholmen i Stockholm.

Asfalt Communication AB
Kungsholms Strand 163
112 48 Stockholm
tel: 08-654 26 26
mobil: 070-675 69 69
e-mail: jan.dahlqvist@asfalt.com
internet: www.asfalt.com

Grafisk form och layout: Puck Pettersson

En av Sveriges mest meriterade grafiska formgivare. Har varit med och skapat en rad nya tidskrifter. Har formgivit ett flertal framgångsrika böcker, främst inom kokbokssektorn. Driver egen förlagsverksamhet i Stockholm.

Mediabolaget
Puck & Lars Pettersson AB
Box 6229
102 34 Stockholm
tel: 08-37 28 00
e-mail: puck@mediabolagetpl.se

Redaktör och text: Lars Pettersson

Journalist och författare. Har varit chefredaktör för flera av Sveriges största vecko- och specialtidningar, bl.a. Allt om Mat, Foto och Teknikens Värld. Driver idag egen förlagsverksamhet. Skribent och redaktör. Bosatt i Vilshärad.

Mediabolaget
Puck & Lars Pettersson AB
Box 6229
102 34 Stockholm
tel: 035 - 59 770
mobil: 0708 - 37 37 40
e-mail: 03559772@telia.com

Från bokens baksida:

Potatis är roten till allt gott.

Den här boken rymmer "allt" om potatis; allt du behöver veta, och lite till.

Redaktionens ambition är att lyfta fram vår mest älskade knöl i ramplyset.

Vi vill informera, entusiasmera, stimulera. Lära ut. Ökad kunskap är grunden till godare mat.

Intresset för bokprojektet har varit fantastiskt – från forskarleden till folk i stugorna.

Potatis är tveklöst en riksangelägenhet. Den svenska kockelitan har ställt upp. De aderton bjuder på sina bästa potatisrecept.

Vi presenterar och beskriver 89 olika sorters potatis.

Läs om potatisens spännande bakgrund; om utvecklingen från fattigmansföda till läcker primör; om forskning, förädling, förbättring.

På Bjärehalvön har man redan idag utvecklat ett framtidsprojekt.

Odling själv! Gör så här: sätt, kupa, plocka. Inget är godare än den egna nypotatisen.

Svenska kocklandslagets ledare, professor Gert Klötzke, är rektor i potatisskolan.

Gert lär oss att koka, mosa, pressa, baka, steka, fritera – kort och gott: att hantera potatis.

Dan Berntsson, potatishandlare i tredje generationen och bokens sakkunnige författare, har valt ut sina favoriträtter.

Potatis. Fest och fakta – störst, bäst, godast innehåller fler än 70 recept, från klassiska favoriter till pinfärska nyskapelser.

Läs, lär, laga!

En välsignelse

"Sedan ett antal år har producenterna ambitiöst ägnat sig åt kvalitetsproblemet, och när man läser vad som skrivits i detta ärende finner man stora förutsättningar för att potatisen skall uppnå en ännu högra matstatus. Men för att detta skall ske i full utsträckning räcker det inte med att kvaliteten är god, definierad och klassificerad. Man måste också mobilisera konsumentledet.

Här behövs propaganda. Propaganda för att ett av våra billigaste, godaste och sundaste livsmedel skall hanteras och tillagas så att den till både fest och vardags blir den läckerhet som den med omsorg och kunnighet så lätt kan vara, en välsignelse för människorna och ett långt steg från tidigare århundradens nöd- och fattigmat".

Citatet är hämtat ur det tal Tore Wretman höll när han den 13 maj 1982 tillträdde som tillförordnad direktör för Svenska Gastronomiska Akademien.

KOCKARNAS RECEPT

Werner Vögeli
Operakällaren, Stockholm

Ljummen potatissallad

Det här behöver du:

- 400 g potatis
- Dressing
 - 2 tsk rödsvinäger
 - 3 msk tepolja eller någon annan favoritolja
 - 1 tsk senap
 - 50 g finhackad schalottenök
 - 2 msk finskuren gräsk
 - salt och vitpeppar från kvant
 - 1 dl varm hörs- eller grönsaksbuljong

Börsta potatisarna under rinnande vatten och koka dem.

Under tiden potatisarna kokar gör man dressing. Blanda alla ingredienserna i en skål, smält först saltet med vinägern och tillsatt sodavatten.

Häll bort allt vatten från de nykokta potatisarna, skala dem varma och skär dem i tunna skivor. Blanda dem med dressing och den varma buljongen.

Kommentar
Det är mycket viktigt att potatisarna är nykokta och varma när man blandar dem med dressing och buljongen. De suger åt sig vätskan bättre då.
Det går naturligtvis bra att servera potatissalladen kall efteråt.
Det finns många olika goda sorters olja, vinäger och senap att välja mellan och i stället för gräsk kan man ta dill eller persilja.

48 **potatisboken**



HÖST OCH VINTERSORTER V-X

VALOR
Uppringning Skottland
Svensk representant: Bernitzens Potatislag, Långå
Pottisslag: Långå

VERTY
Uppringning Skottland
Svensk representant: Bernitzens Potatislag, Långå

VIVALDI
Uppringning Holland
Svensk representant: A1 Potatis, Luleå

XANTIA
Uppringning Holland
Svensk representant: A1 Potatis AB, Luleå

VALOR
Uppringning Skottland
Svensk representant: Bernitzens Potatislag, Långå
Väljer är ytterligare en ny potatissort som kommer snart, den producerar runda tubers med ett stort och guldbrunt skall. Väljer är en mycket bra allroundsort som ger ett lätt matigt kok utan att falla sönder. Väljer har en liten ämnen angivelser smak som inte dominerar smaken. Väljer är en bra allroundsort som passar för de flesta matlagningar. Väljer producerar en mycket fin kokpotatis. Väljer har ett utdrag som mycket hög fetthet och mycket hög vatteninnehåll med bekämringsmedelresistens. Väljer är en mycket bra sort som ger den mycket intressant för matlagning utdrag.

VERTY
Uppringning Skottland
Svensk representant: Bernitzens Potatislag, Långå
Väljer är ytterligare en ny potatissort som kommer snart, den producerar runda tubers med ett stort och guldbrunt skall och ett lätt matigt kok utan att falla sönder. Väljer har en liten ämnen angivelser smak som inte dominerar smaken. Väljer är en bra allroundsort som passar för de flesta matlagningar. Väljer producerar en mycket fin kokpotatis. Väljer har ett utdrag som mycket hög fetthet och mycket hög vatteninnehåll med bekämringsmedelresistens. Väljer är en mycket bra sort som ger den mycket intressant för matlagning utdrag.

VIVALDI
Uppringning Holland
Svensk representant: A1 Potatis, Luleå
En viktig till mer betydelse som med rundhals 10 eviga tubers. Tomen producerar en mycket främmande smak med en stor andel i storleken 40-60mm. Används mest till kokning och matlagning och andra vittor eller mer eller en fast potatis. Tomen och ett stort skall gör det möjligt att använda tuberna med skalen på 1 cm. Väljer Ollas i kommentarer ska och har förtäringar att ska under de närmaste åren.

XANTIA
Uppringning Holland
Svensk representant: A1 Potatis AB, Luleå
Mitt medelstora sort med gult skall och ljusgul kött. Xantia har medelstora tubers och ett stort skall och med främmande smaker. En allround sort som passar till det mesta.
Xantia är en modern sort med bra motståndskraft mot sjukdomar. Xantia är en modern sort med bra motståndskraft mot sjukdomar. Xantia är en modern sort med bra motståndskraft mot sjukdomar.

potatisboken 101

