



Spaningar och
sanningar om
**Sveriges mest
älskade knöl**

SVENSK  POTATIS

Potatisrapporten
2018

Nationalmuseum – **24/10** – **Stockholm**

Spaning:

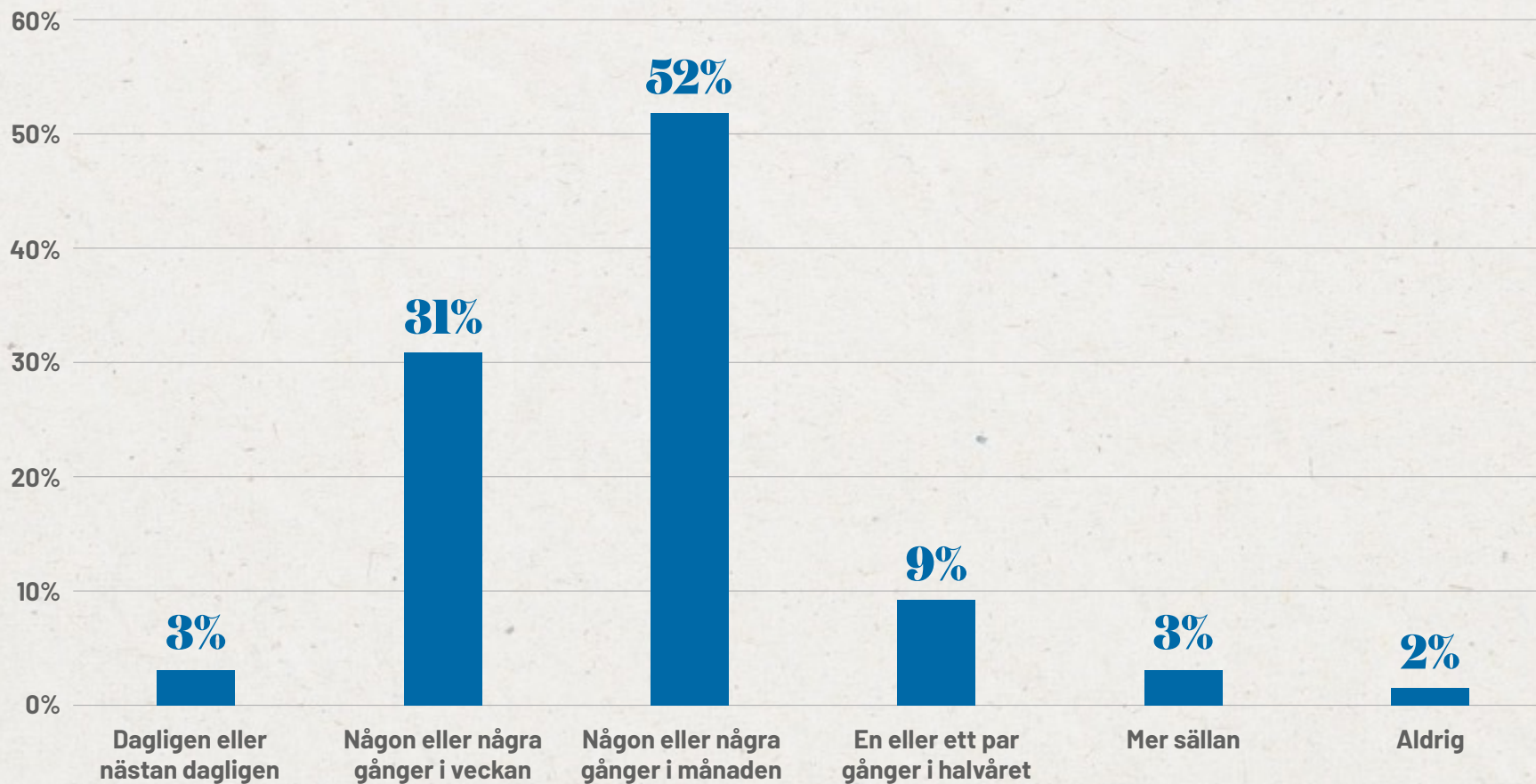
Potatis har en
positiv trend



98%

98 % av Sveriges befolkning
äter potatis.

SVENSK  POTATIS



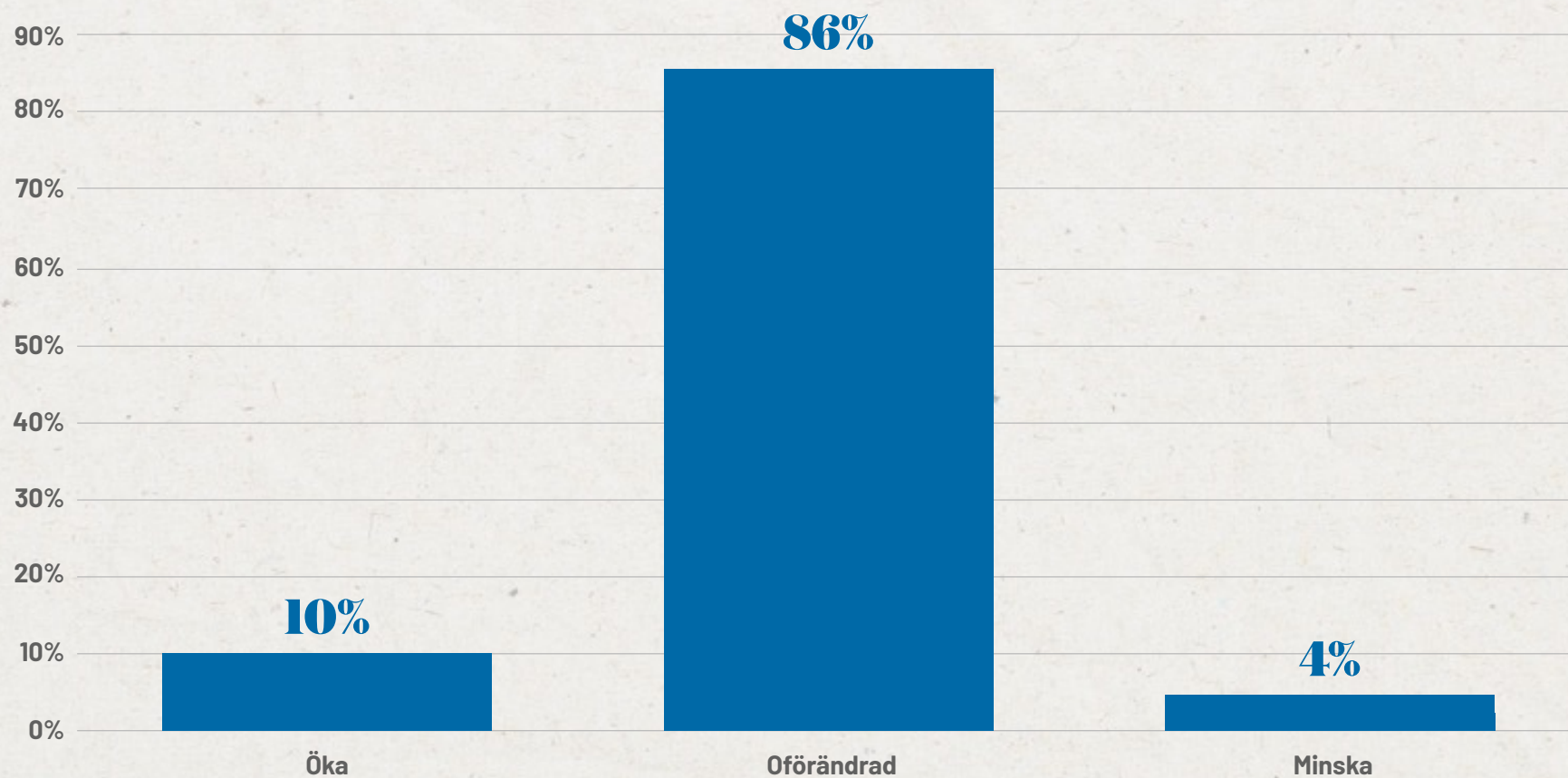
Källa: Potatisrapporten 2018

96%

96 %

kommer att äta lika mycket
potatis i framtiden. Eller mer.

SVENSK  POTATIS



Källa: Potatisrapporten 2018

Trendigaste

maträtten är vegetariskt.

5 av 10 de populäraste rätterna kan potatis vara
tillbehör

Källa: Matrapporten 2018 från Foods & Friends

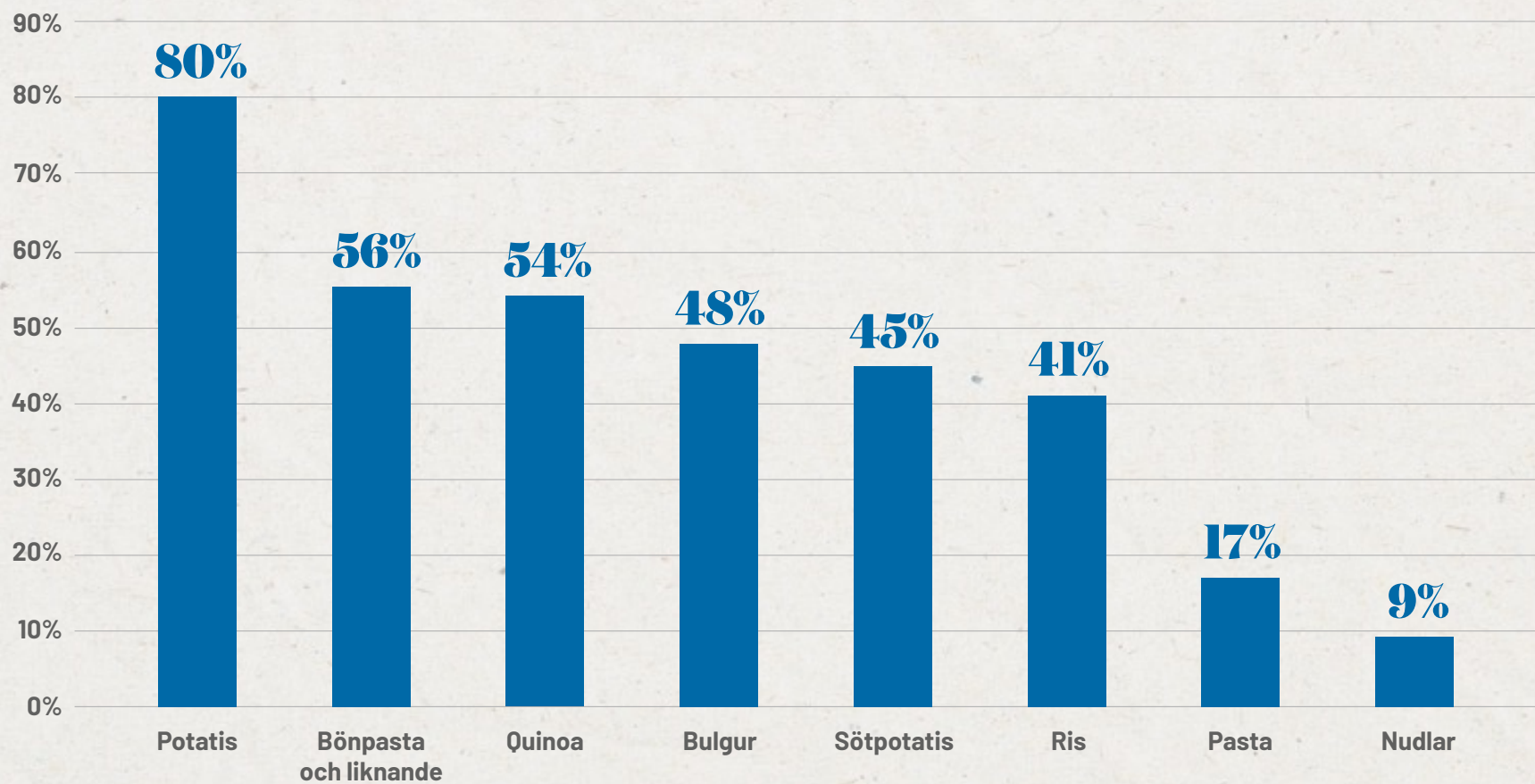
Spaning:

Potatis upplevs
som både nyttigt
och hälsosamt.



80%

80 % av svenskar upplever att potatis är nyttigt ur ett näringsperspektiv.



Källa: Potatisrapporten 2018

Lagom

mycket kolhydrater är bäst
enligt en färsk forskningsstudie.

Källa: The Lancet Public Health augusti 2018



SVENSK  POTATIS

Glykemisk belastning för potatis är låg.

Det beror på att potatis innehåller mindre kolhydrater per normalportion och påverkar blodsockret mindre.

Potatis mättar bra.

Källa: Livsmedelsverket

Spaning:

Konsumenten
är nyfiken och
vill bli inspirerad.

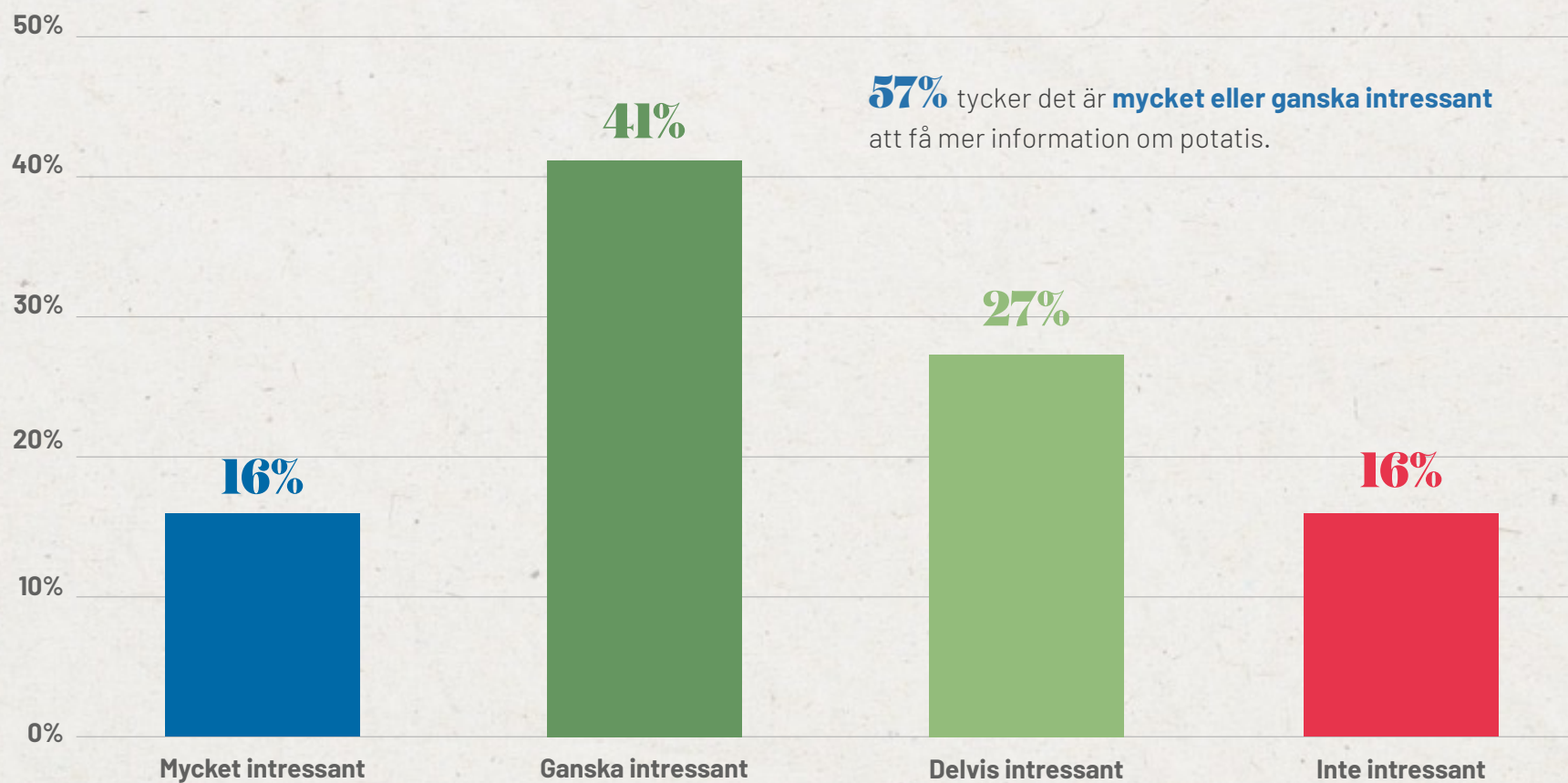
Frågeställning

– Mer information om potatis

Hur pass intressant skulle det vara att få mer information om potatis som recept, kvalitet på potatis, olika sorters potatis och liknande?



Mer information om potatis



Källa: Potatisrapporten 2018

Frågeställning

– Tillagning av potatis

På vilket eller vilka sätt brukar du eller ditt hushåll tillaga potatis?

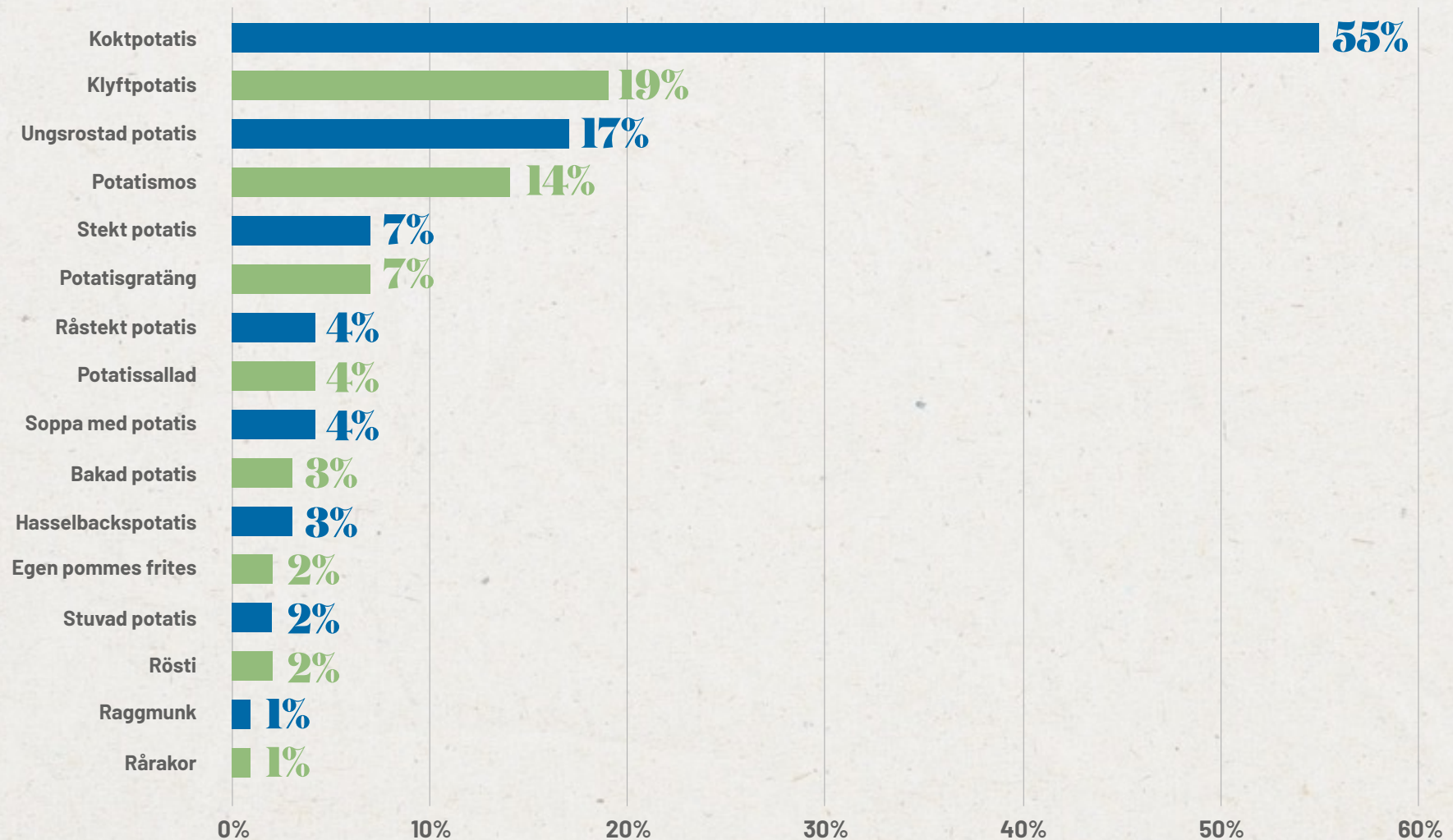
Svarsalternativ för tillagning av potatis:

- Ofta
- Ibland
- Mer sällan
- Aldrig

16 olika alternativ för tillagning av potatis finns listade i undersökningen

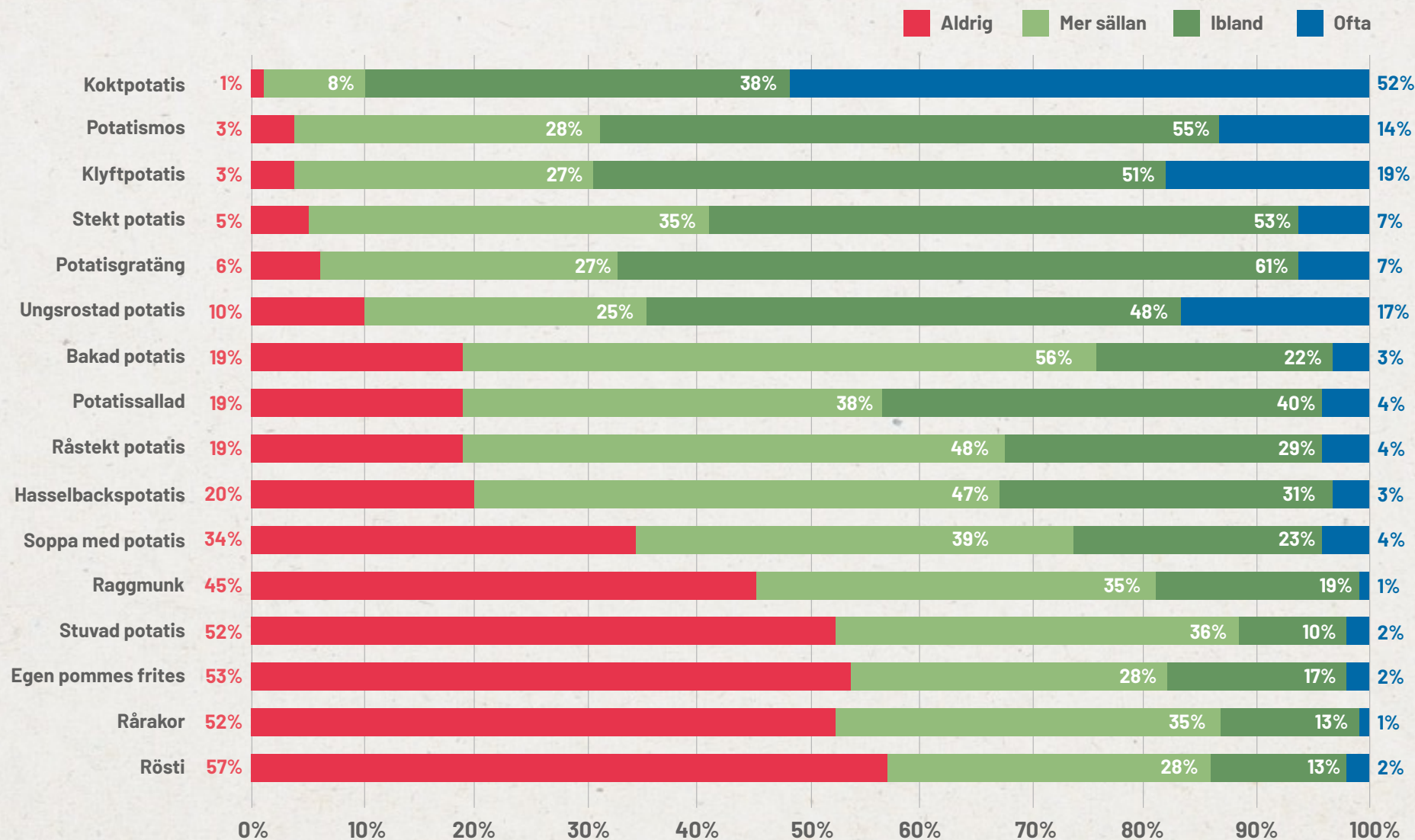


Tillagning av potatis – Tillagar ofta



Tillagning av potatis – Detaljredovisning

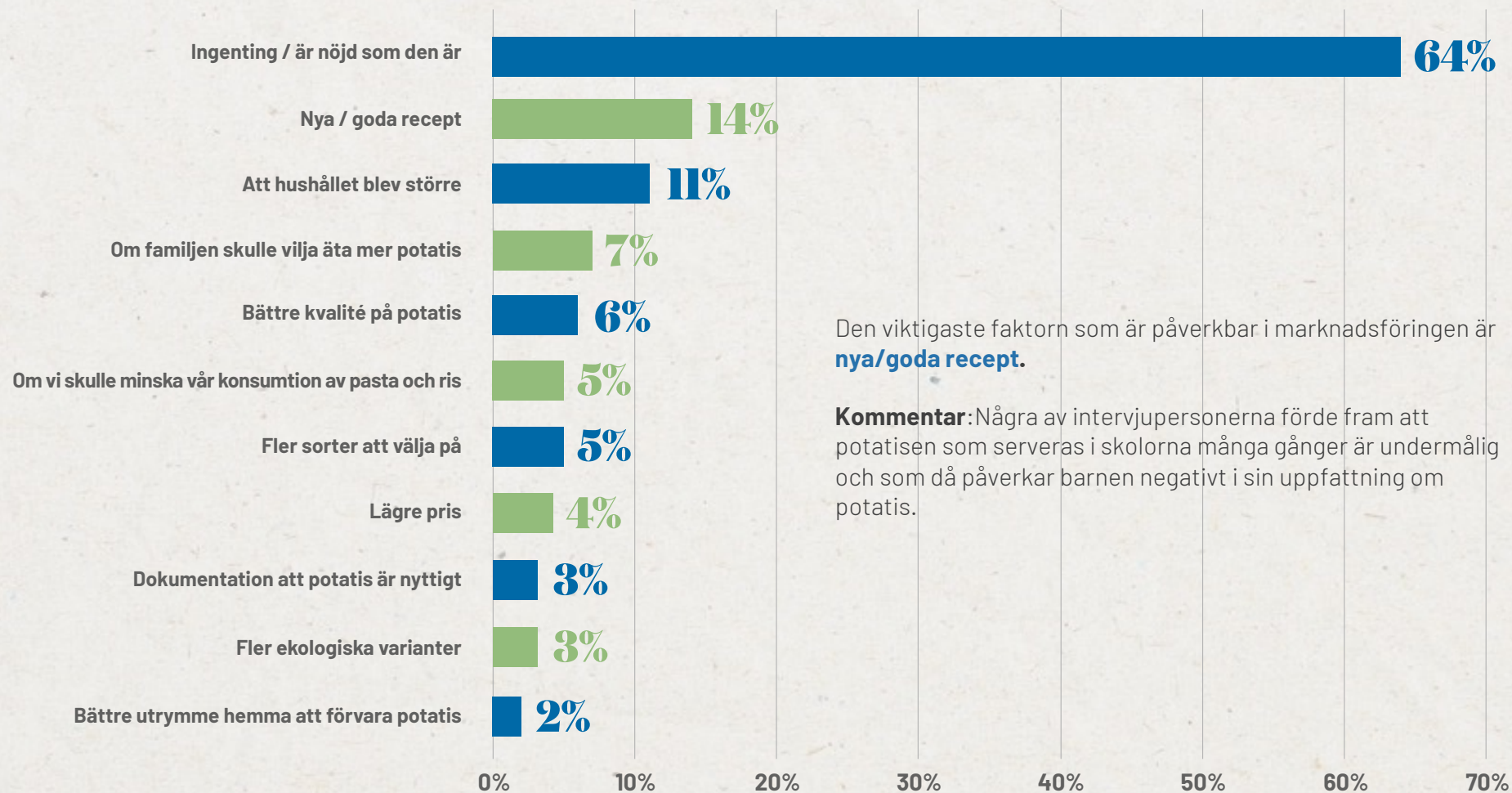
SVENSK POTATIS



Faktorer

för en ökad
konsumtionen av potatis

SVENSK  POTATIS



Den viktigaste faktorn som är påverkbar i marknadsföringen är **nya/goda recept**.

Kommentar: Några av intervjupersonerna förde fram att potatisen som serveras i skolorna många gånger är undermålig och som då påverkar barnen negativt i sin uppfattning om potatis.

Källa: Potatisrapporten 2018

Spaning:

Potatisens
kvalitet är viktigare
än priset.

9 av 10

anser att skalets kvalitet och
kokegenskaper är viktiga när
de köper potatis.

Källa: Potatisrapporten 2018



2 av 3

som känner till SMAK-märkningen använder den vid sitt köpbeslut.



Spaning:

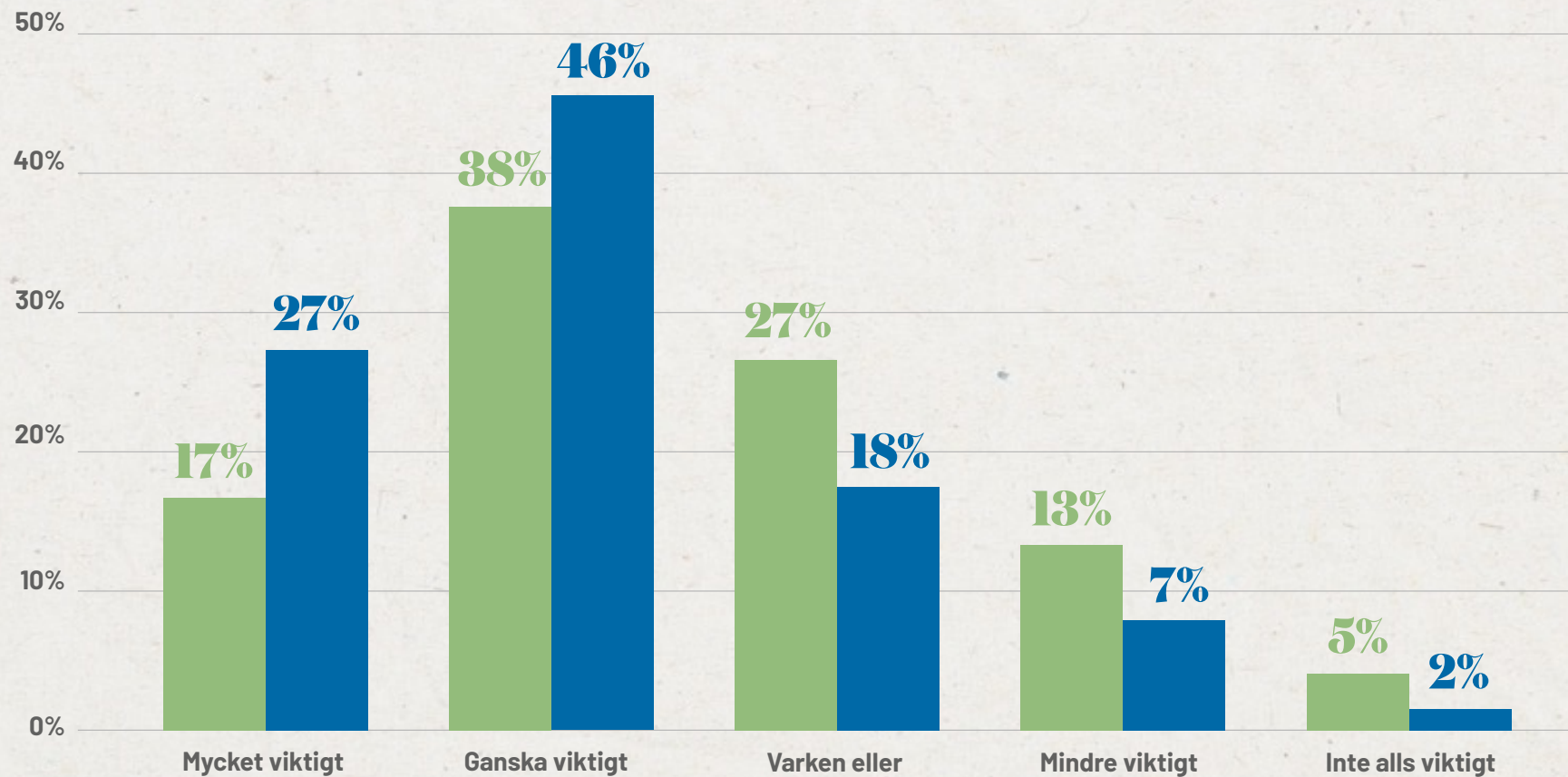
Ekologiskt är
viktigt men lokal-
producerat
går före



51 % 73 %

51 % procent anser att **ekologiskt** odlad potatis är viktigt.

73 % procent anser att **lokalt** odlad potatis är viktigt.



Källa: Potatisrapporten 2018

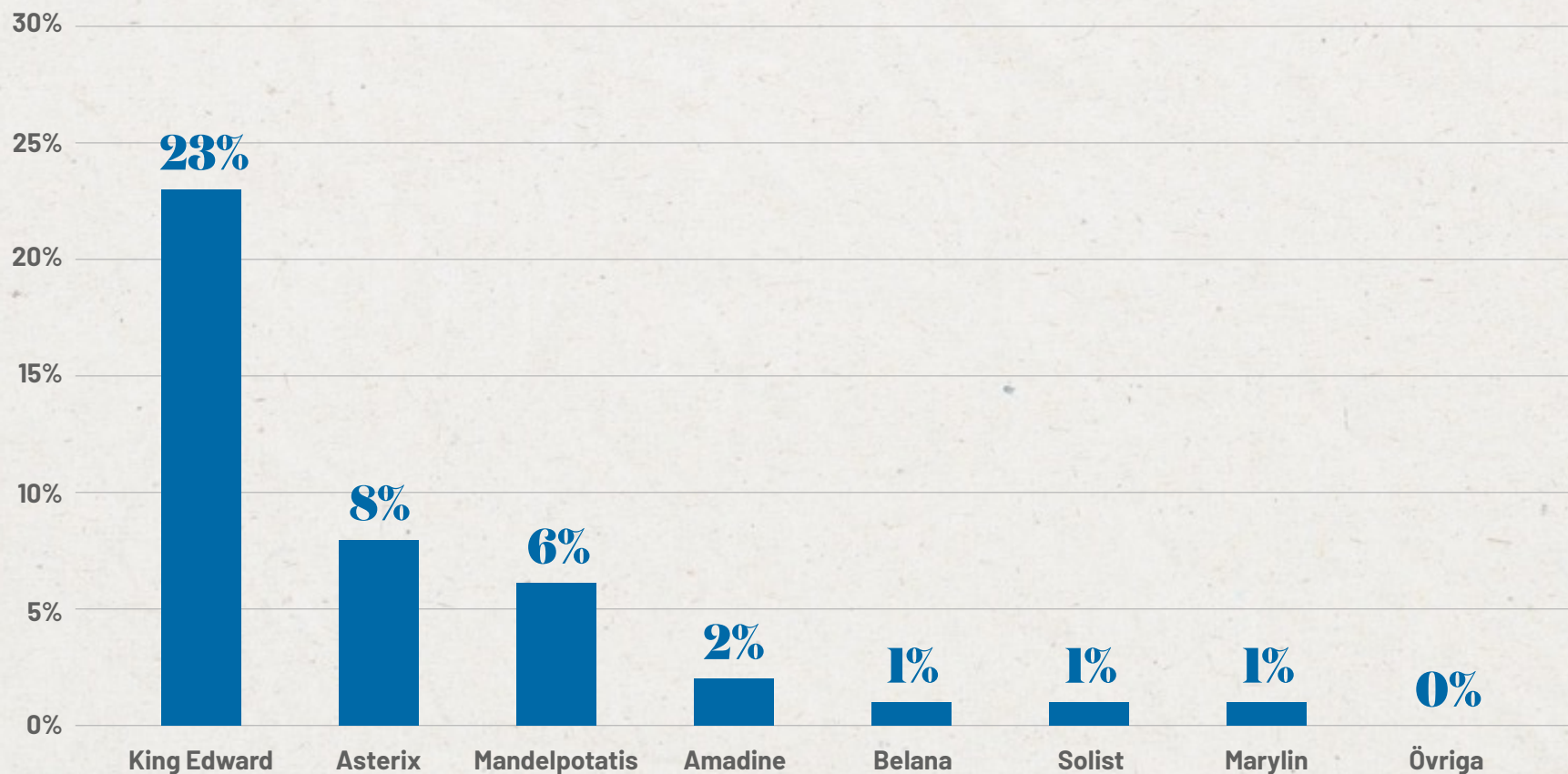
Spaning:

Kingen är kung.
Asterix är
kronprins.

23 %

Svenska konsumenter säger att de ofta köper King Edward.

SVENSK POTATIS



Källa: Potatisrapporten 2018



SMAK-märkt potatis

är kvalitetsklassificerad
potatis.

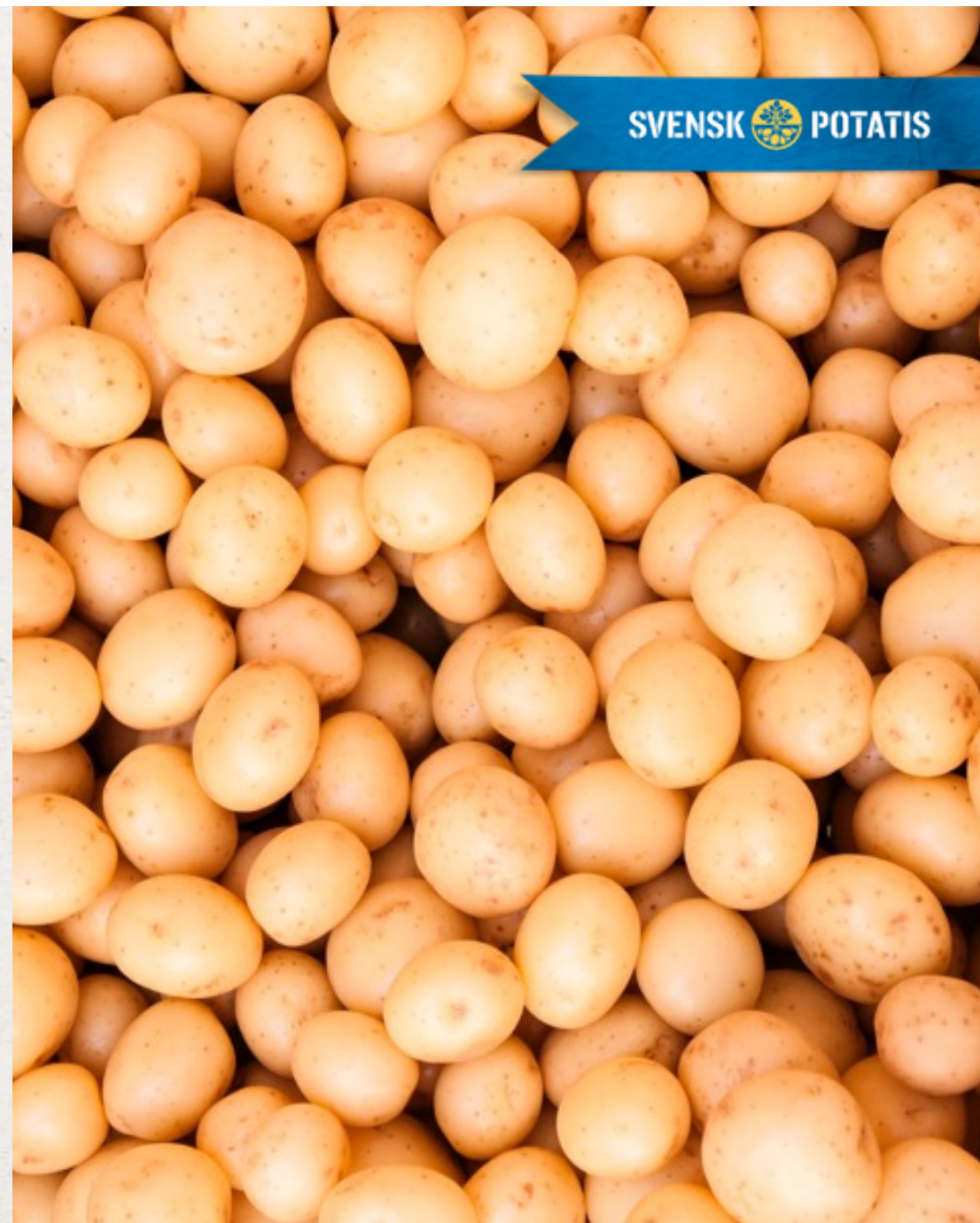
Bakom det lilla märket finns nationella kvalitetsregler som uppfyller Jordbruksverkets och Livsmedelsverkets krav, men även potatisbranschens egna och strängare kvalitetsnormer.

SMAK-systemet har funnits sedan 1950-talet.

SMAK-märkt potatis är tvättad, hel, frisk och sorttypisk potatis med rätt form och färg.

Matpotatisen i butik klassificeras "Färskotatis", "Sommarpotatis", "Klass 1" och "Klass 2" i SMAK-systemet.

För restaurang och Storkök finns klasserna "Storköksprima" för skalad potatis och SMAK-märkt råskalad för den råskalade potatisen.



Svensk Potatis vill få fler att äta mer potatis och att välja SMAK-märkt.

Svensk Potatis AB ägs av Stiftelsen Potatisbranschen.

Vår vision är att potatis ska vara en naturlig del av en balanserad kosthållning.

Vårt uppdrag är att utföra kvalitetsanalyser och informera om SMAK:s kvalitetsnormer, så att det finns kvalitetspotatis i butikerna.

Vårt andra uppdrag är att främja allmänhetens kunskap om potatis samt att höja potatisens status och värde.

Potatisrapporten 2018

Så gjorde vi undersökningen:

Metod: Webbaserad undersökning

Antal: 500 personer

Urval: 18-70 år, representativt urval av Sveriges befolkning

Intervjuperiod: 5 – 20 augusti 2018

Fältarbete: Norstat AB.

Analys: Magenta Marketing AB

EN VÄRDEFULL HISTORIA

POTATIS I TIDEN

– svenskt kulturarv från jord till bord,
en kunskapskälla för inspiration och
nyskapande.



SVENSK  POTATIS



Potatis i tiden, svenskt kulturarv från jord till bord – en kunskapskälla för inspiration och nyskapande

En matnyttig kärlekshistoria om vår mest älskade knöl.
Från de djupaste arkiven till aktuell information, med historiska recept och
nutida inspiration.
Från Papa till Patata och Potatoe till Potatis.
Ett svenskt kulturarv från jord till bord.

Potatis i tiden är ett projekt för att berätta historien om och kring ett kulinariskt
kulturarv samt vara en kunskapskälla för inspiration och nyskapande på svenska
tallrikar.

Inspiration och nyskapande

Under tillagningssätt har vi valt att dela in recepten i 16 olika rubriker för att det ska vara enkelt att hitta rätt och bli inspirerad till att laga många av potatisrätterna.



Vi har delat in Sverige i 7 potatisregioner där man kan läsa om vad potatisen har betytt för regionen och hur man använt sig av potatisen. Det är spännande och intressant läsning om hur det var förr.



Tillagningssätt

Under de olika rubrikerna i "Matkultur" lyfter vi fram äldre, traditionella och spännande recept som kan utnyttjas i modern matlagning. Syftet är att öka intresset och inspirera till att bredda variationsrikedomen för hur potatis kan användas i dagens matlagning.

Rubrikerna är indelade i tillagningssätt för potatisen samt även indelade i regioner med en del historia och många recept.

Alla recept är ordagrant nedskrivna från kokböckerna och det finns gott om tips till menyskapande. Välkommen att ta del av historiska recept och inspireras att utveckla potatisens plats på tallriken. Ni hittar här recept som är hämtade ur 260 böcker och skrifter. Roliga historier om hur maten tillagades förr, vad potatisen hade för betydelse i hushållen och recept som inspirerar till att hitta nya maträtter.

Bröd och Kakor	Efterrätter	Kokt potatis	Kroppkakor Palt Klimp	Matpajer Piroger	Potatis och Kött
Potatisgröt	Potatis i Soppa	Potatiskorv	Potatis och Fisk	Potatis och Grönsaker	Meny Förr och Nu
Potatisvälling	Potatis till Rengöring mm	Potatissmör Kaffesurrogat	Rätter av Mos	Stekt potatis	

Regioner

Det är en härlig blandning av historieberättande och inspirerande recept som vi tagit fasta på och som ni finner ifrån de olika regionerna. Läs och inspireras om hur det var förr och vilken betydelse potatisen hade. Prova gärna att tillaga några av recepten. Vi har samlat ett antal av recepten under "Tips till menyskapare" för att underlätta för dig när du letar.

Hälsingland Gästrikland Dalarna
Härjedalen

Västernorrland Jämtland

Norrboten Västerbotten

Tips till menyskapare

Skåne Halland Blekinge

Småland Öland Gotland

Västra Götaland Värmland

Närke Östergötland Uppland
Södermanland Västmanland



Historiska recept tillagade för nutida matlagning

Vi har tillagat ett antal av de historiska recepten, vissa av dem har lagts till och andra dragits ifrån mängd. Ibland har vi bytt ut ingredienser för att bättre passa till nutida matlagning. Recepten som vi tillagat är med utgångspunkt från kokböcker utgivna mellan åren 1773 och 1982. De är moderniserade och ska ses som en källa till inspiration.



Källor, referensgrupp och arbetsgrupp

Arbetsgrupp

Lars Elofson, Projektledare Svensk Potatis AB

AnnaKarin Hamilton, Marknadsföringsansvarig, Svensk Potatis AB

Eleonor Schütt, Matkonsulent, Hushållningssällskapet Väst

Åsa Rölin, Potatisrådgivare, f.d Hushållningssällskapet Skaraborg

Referensgrupp

Richard Tellström, docent och lektor i måltidskunskap, Inst för Etnologi religionshistoria och genusvetenskap, Stockholms Universitet. Även föreläsare och konsult inom matkultur.

Håkan Jönsson, Fil Dr, docent Etnologi, Inst Kulturvetenskaper, Lund

Ulrika Carlsson-Nilsson, senior scientist, ansvarig för potatis, Nordgen (Nordiska Genbanken), Alnarp

Ingemar Nilsson, f.d potatisrådgivare Hushållningssällskapet Västerbotten

Källor har hämtats ur 260 olika böcker och skrifter främst från [Kungliga Biblioteket/Nationalbiblioteket även kallat KB](#) där delar av vår arbetsgrupp spenderade många dagar för att söka information om potatisen.

Hälsa gärna på oss i potatislandet!

Svensk Potatis AB
Linköpingsgatan 24, Skänninge

Anders Huldt, VD

Mobil: 0702-88 60 17
anders.huldt@svenskpotatis.se

AnnaKarin Hamilton, marknadsföring

Mobil: 0705-34 90 63
annakarin.hamilton@svenskpotatis.se