

# Fikk en prøvesmak på UMB-studier

**SMAKSPRØVER:** Jakten på det optimale potetgull var tema da skoleklassen prøvde seg som produktutviklere. Ann Marie Gransjøen, Anne Lise Mo, Pål Pettersen og Lars Rudshagen er smakspanel.OTO: OLE KR TRANA



[Kjøp bilde](#)

**Sterkt og sprøtt. Slik smakte elevenes første møte med UMB. Som en innføring i matvitenskap fikk de produsere sitt eget potetgull.**

[Vivi Rian](#)

ÅS: Bare så det er sagt: Grønn jalapeño bør kun inntas i små mengder. Det var Lars Rudshagens sterkeste erfaring fra dagen på Institutt for kjemi, biologi og matvitenskap (IKBM).



## Lære på laben

Stipendiatene Heidi Grønnevik og Kim Marius Moe var like spente som elevene da de tok imot 3.-klassen fra Solør videregående skole forleden. De 16 ungdommene er de aller første som får produsere potetgull, etter et opplegg stipendiatene selv har utviklet. Etter en innføring om instituttet, studiets mange muligheter, forskning og produktutvikling, utstyres alle med hvite plastfrakker og hårnett. Frityrlukten leder vei til laboratoriet.

## Krydder i hverdagen

Drøssevis av krydderglass dekker benkeplaten. Elevene deles i grupper på fire og fire. Så gjelder det å enes om den optimale krydderblandingen, fritere, veie, krydre og riste. Til slutt får alle smake på alt, og dommen faller.

- I dag er dere produktutviklere, fastslår Kim Marius.
- Sjokolade og chili? leser Kathe Larsen vantro.
- Ja, den blandingen har vi lagd her, forteller Kim Marius.

En prøvesmak kommenteres med bob-bob-uttrykket.

- Men chili lime er kjempegod! reklamerer Kathe. Hun har allerede tatt yrkesvalget: Førskolelærer.
- Men jeg elsker potetgull, så jeg har gledet meg til denne dagen, ler hun.

## Sterk smaksprøve

Gruppen til Lars velger taco og smoked chili and garlic. Rå potetskiver har ligget i vann for å skylle ut stivelse, slik at potetgullet ikke blir for mørkebrunt. De friteres, avkjøles og puttes i pose. Nå kreves hoderegning: For krydder gjelder en dosering på seks prosent.

– Akkurat 100 gram potetgull. Flaks, det var enkel prosentregning!

Seks gram krydder drysses over potetskivene. Så skal det ristes.

– Prøv å få mer luft inn i posen, oppfordrer Heidi.

– Kanskje ingen genistrek å blåse ned i posen?

– Helst ikke det, nei, humrer Heidi og illustrerer trikset. Ristingen går på rundgang i gruppen: Pål Pettersen, Anne Lise Mo og Ann Marie Gransjøen. Jentene vil bli henholdsvis radiograf og bioingeniør.

– Men kjekt å oppleve hva de driver med her på UMB. Ås forbindes jo bare med landbruk, mener Anne Lise.

Det er nå Lars tar jalapeño-en bar.

– Sterkt! Ubehagelig sterkt! gisper han etter vann.

## Dommen faller

Sprøstekt snacks danderes på tallerkener: En med sweet and sour og rosmarin, den andre med chili lime, en tredje med taco original og den fjerde med taco smoked chili and garlic.

Bare knasingen fra smaksprøvene høres. Før Lars Rudshagen oppsummerer, en smule skuffet:

– Trodde vår skulle vært bedre. Må medgi at de andre vant. Jeg går for taco original.

Publisert lørdag 28. mars 2009 kl. 09:00.