



# Fakta om Grønt – Friske kartofler

## Kartoffelsorter, der indgår i Fokus specifikationer

Senest opdateret: Juni 2009

Kartofler har i mange år været betragtet som et masseprodukt – en billig bulkvare, og de færreste lagde rigtigt mærke til, hvilken sort de købte.

Men kartoffelsorterne har ikke alle de samme egenskaber, spisekvaliteten afhænger i høj grad af teksturen og af tørstofindholdet. Derfor er det vigtigt at kende de enkelte sorter af kartofler og deres særlige egenskaber.

I Danmark dyrkes en række kartoffelsorter, bl.a. specialprodukter som fx små tyndskrællede kartofler, og der kommer stadig nye sorter til. Også inden for samme sort kan der være forskel i spisekvaliteten. Det skyldes, at især sorternes tekstur kan variere afhængigt af, om kartoflerne er dyrket på lerjord eller på sandjord. Producenterne kan derfor forbedre spisekvaliteten af kartoffelsorterne ved at dyrke dem på den jordbund, de egner sig bedst til, og som giver de bedste vækstbetingelser.

For kartofler kan der – som for de fleste afgrøder – også være en årsvariation, som skyldes forskelle i klimaet fra det ene år til det andet.

Interessen for kartoffelsorter stiger i takt med brugernes ønsker til - og behov for viden om kartoflernes egenskaber, og hvordan de bedst anvendes. For eksempel skal halve bagte kartofler have en brun overflade og være faste og fugtige. Kartoffelmos derimod skal være luftig og ikke klistret. Disse krav kan ikke nødvendigvis opfyldes af den samme kartoffelsort, så det er vigtigt at vide, hvilken kartoffel, der egner sig til hvad. Herunder er de sorter beskrevet, der indgår i Fokus specifikationerne:

### Folva

Folva giver pæne, gule, rundovale og regelmæssige knolde med flade øjne og gul kødfarve. Folva har god spisekvalitet, og kartofflen er meget kogefast. Det er en tidlig til middeltidlig kartoffel. Folva egner sig til dyrkning på alle jordtyper, kartofflen smager ekstremt godt som en ny umoden kartoffel, men kan også bruges senere.

### Ditta

Ditta er kendetegnet ved regelmæssige, aflange knolde med et pænt, glat og et tyndt, gult skind. Knoldene er faste i kog og meget velsmagende. Kartofflen skal koge et par minutter længere end andre sorter.

Ditta er en middeltidlig kartoffel, der ved forspiring kan anvendes fra begyndelsen af juli. Ditta har også gode lageregenskaber, der medfører, at kartofflen beholder en god kvalitet til langt hen på foråret. Ditta kartofflen er derfor en værdig konkurrent til de tidlige udenlandske kartofler.

Ditta er meget velegnet til kold kartoffelsalat og som både i ovnen,



## Fakta om Grønt – Friske kartofler

ligesom det tynde skind gør, at den kan spises både med og uden skræl.

Sava	Sava er en middeltidlig spisekartoffel med pæne, velformede knolde og med en meget fin kogekvalitet, som holder hele lagringssæsonen. Knoldene er rund- til langovale med flade øjne og gul hud- og kødfarve. Sava har igennem næsten 2 årtier været Danmarks førende spisekartoffel pga. den gode smag, farve og kogekvalitet. Men sorten er efterhånden kommet i hård konkurrence med nye sorter, som matcher den eller mere til på mange punkter.
Estima	Estima er en af de kartoffelsorter, som er specielt forædlet til bagekartofler. Estima er stor, rundoval og hvid i kødet og har et højt tørstofindhold. Estima har gode smagegenskaber og er ideel som bage- og mosekartofler. Lignende sort: Maris Piper.
Bintje	Bintje har velformede, rund- til langovale knolde med flade øjne. Den har gul hud- og kødfarve. Bintje er velsmagende og velegnet til kogning. Den er i svag - middel grad tilbøjelig til at koge ud og kan få meget svag mørkfarvning efter kogning. Bintje er også velegnet til enhver form for industriel forarbejdning (dåse, vakuumpakning, mos og pommes frites). <sup>2</sup> Lignende sorter: Fontane eller Innova.
Charlotte	Charlotte betegnes som en salat kartoffel, fordi den er meget kogefast og dyb gul i kødet. Charlotte er lidt aflang og en lille smule krum. Den har en virkelig god, lidt nøddeagtig smag, ingen mørkfarvning efter kogning og er meget fin i kødet. Lignende sorter: Gourmandine, Exqisa, Amandine, Galante, Gourmandine.
Aspargeskartoffel	Knoldene er uensartede i størrelse, lange, krumme (bananformede) med ret flade øjne. Aspargeskartofler har gul hud- og kødfarve. De er tilbøjelige til meget svag udkogning og svag mørkfarvning efter kogning. Aspargeskartofflen har en god smag. Den er velegnet til salat på grund af sin knoldform og faste knoldkød. Lignende sort: Om sommeren, indtil der kommer andre: Linzer Delicatesse.
Nye kartofler	Ved nye kartofler forstås, iflg. Kvalitetsnormer for spisekartofler, kartofler, der er høstet, før de er fuldstændig modne, og hvis overhud kan gnides af. Ca. 20 sorter sælges som 'Nye kartofler', men de er ikke alle lige egnede til formålet. For at en sort kan anvendes til nye kartofler, skal den være i fuld vækst og have tydelig "smag af nye kartofler". Smagen skal også være til stede efter 3 ugers lagring.
Forskningsprojekt om sorternes sensoriske kvalitet	På Institut for Fødevarer ved Aarhus Universitet gennemføres i øjeblikket et projekt med titlen "Gourmet kartofler: Roden til sundhed og velvære". Formålet er at undersøge spisekvaliteten og egnetheden af 11 kartoffelsorter, der findes på det danske marked. Resultaterne skal bl.a. føre til udvikling af en hurtig metode til at vurdere den sensoriske kvalitet, herunder kartofflernes tekstur, duft og smag. Metoden skal danne basis for et mærkningssystem for kartofler, der vil gøre det nemmere at vælge den rigtige kartoffel til den valgte tilberedning. Projektet forventes afsluttet i foråret 2009. <sup>5</sup>



## Fakta om Grønt – Friske kartofler

[Et kort referat af resultaterne af de sensoriske bedømmelser kan ses via dette link.](#)

Eksempler på handelsbetegnelser for kartofler

I Danmark findes en række handelsbetegnelser for kartofler, som alene udmærker sig ved, at kartoflerne er dyrket under særlige jordbundsforhold. Betegnelserne dækker ikke specielle sorter. Eksempler på handelsbetegnelser er Lammefjordskartofler, Vildmosekartofler og Samsøkartofler.