Nationellt resurscentrum för mathantverk
090703

Metod samt exempel på beskrivande ord

1. Känsel

Slät *fin* *skrovlig*
vattnig *fuktig* *fet*
fibrig *kornig*

Bitens motståndskraft mot kniven vid uppskärandet
Svag *medel* *stark*

Kornens storlek
Fin *medel* *grov*

2. Utseende

Färgens enhetlighet
Inte enhetlig *marmorerad* *medel*
mycket enhetlig

Det fetas färg
Vit *pärlemorvit* *elfenbensvit*
gråvit *gul* *krämfärgad*
kastanjebrun *mörk* *bärnstensgul*

Det magras färg
Enfärgad *ljus* *mörk*
mångfärgad *rosa* *röd*
blodröd *purpur* *mörkröd*
karmosinröd *grå* *brunaktig*
rödbrun *guldbrun*

Mängd fett
Lite *hälften/hälften* *mycket*

Fettkornens storlek
Små *medel* *grova*

Fettets spridning
Heterogen *homogen*

Utsöndring av gelé/vatten/köttsaft/fett
Ingen alls *lite* *betydande*

Sammanhållning fet-mager
Ingen kohesion *medel* *betydande*

Förekomst av hål
Ingen *lite grann* *stor*

Ytans utseende
Matt *fibrig* *slät*
skinande *glänsande* *silkesartad*

Fibrernas riktning
Homogen *heterogen*

3. Lukter och aromer

ANIMALISK
Svinstia *ladugård* *hönshus*
fårfålla *hundgård* *stall*
gris *häst* *ko*
läder *gammalt läder* *horn*
bränt horn *inälvor* *blod*
järn *fläsk* *ullfett*
ull *fuktig päls* *mysk*
andedräkt från hund *hönsskinn*
sursvett *ost* *kokt skinka*
djurfett *opastöriserad mjölk* *skinn*

MJÖLK

Färskost *syrad yoghurt* *blåmögelost*
roquefort *ostkant* *ost med tvättad yta*

SYRAT/JÄST

Sur mjölk *senap* *vinäger*
balsamvinäger *ättika* *ensilage*
brödjäst *surdegsbröd* *surkål*
surströmming

FETT

Grädde *härsket* *vax*
tvål *färskt smör* *smält smör*
färskt fett *talg* *gåsfett*
ankfett *smält fett* *oxiderat fett*
bittert *frityr*

KÖTT

Köttbuljong *korv* *torkad korv*
skinka *blodpudding* *grillat kött*
kokt kött *färskt kött* *jäst kött*
inälvor *bacon* *saltat fläsk*
späck *köttsaft* *stek*
köttfärs *torkat kött* *rått kött*
styckat kött

HAV

Räkor *musslor* *ostron*
fisk *krabba* *ammoniak*
urin

VEGETABILISK

Kokt kål *purjolök* *vitlök*
färskt gräs *torkat gräs* *hö*
trä *kork* *möglig*
jord *undervegetation* *mylla*
mögel *svamp* *kokt lök*
grönsakssoppa *myrmark* *tallbarr*

BLOMMIG/FRUKTIG

Lakrits *citron* *citronmeliss*
hasselnöt *mandel* *kola*
valnöt *äppelblom* *honung*

RÖKT

Grillat *bränt* *rökt*
kol *kolmila* *kokt*
rostat *friterat* *tjära*

KRYDDAT

Kryddat *aromatiska ämnen* *senap*
kådig

FRÄMMANDE/KEMISK

Lack *lösningsmedel* *keton*
aceton *målarfärg* *vitt klister*
spyor *svavel* *ammoniak*
kåda *kamfer* *eter*
malmedel *bensin* *plast*
myrsyra *terpentin*

4. Grundsmaker

Surt *salt* *beskt*
sött *umami*

5. Trillingnervförnimmelser

Stickande *sammandragande* *metallisk*
brännande *frisk* *kärv*
uttorkande

6. Aromer

Se punkt 3.

7. Textur

KONTAKTTEXTUR

Fuktighet
Torr *fuktig* *saftig*

Kornighet
Slät *kornig*

Viskositet
Flytande *oljig* *flottig*
seg *geléaktig*

SÖNDERDELNINGSTEXTUR

Form–struktur
Fibrig *senig* *kristalliserad*
luftig

Bräcklighet
Skör *knaprig* *spröd*

Hårdhet
Mjuk *fast* *hård*

Löslighet
Smältande *löslig*

TUGGTEXTUR

Hårdhet
Mjuk *fast* *hård*

Saftighet
Mängd utsöndrad vätska (vatten eller fett) i början eller under tuggningen.

Sammanhållning
Fibrig *trådig* *senig*

Form–struktur
Fibrig *senig* *kristalliserad*
luftig

Kornighet
Slät *kritaktig* *kornig*
kornrik

Finmaldhet
Sandig *mjölig* *degig*

Elasticitet
Len *formbar* *elastisk*
gummiaktig

Tuggbarhet
Mör *seg*

Vidhäftningsförmåga
Den kraft som behövs för att få bort mat som sitter fast i munhålan:
klibbig *kladdig* *klistrig*

Lipiditet
Känslan av fett i munnen
Fast fett *pärlliknande* *löst*
flottigt *smältande*

Känslan av fett mellan tungan–gommen
Slät *fin* *silkeslen*
sammetslen

Viskositet
Flytande *oljig* *flottig*
seg *geléaktig*

RESTTEXTUR
Utfyllnad i utrymmet mellan tänderna
ja *nej*

Känsla av en kvarvarande hinna på tänderna och på tandköttet
partiklar *korn* *fet*
flottig *vaxlik*

Fet hinna på tänderna och tandköttet
ingen alls *obetydlig* *medel*
hög

Fiberrester mellan tänderna
ingen alls *obetydlig* *medel*
hög

8. Eftersmaker
Nya förnimmelser efter sväljning.

9. Aromens varaktighet
Den tid som aromerna dröjer kvar i munnen och kan uppfattas efter intagandet, mätt i sekunder.

10. Smakprofil
De första förnimmelserna, höjdpunkt, utplaning och avtagande. Av grundsmaker, aromer och trillingnervförnimmelser.