

Örebro Universitet
Restauran -och hotellhögskolan,
Grythytte Akademi

Köttbullar

Hemmagjorda eller färdigköpta?

Datum: 2011-06-15

Godkänd den:

Kurs: Examensarbete 15 hp, Måltidskunskap och värdskap (MÅ1607)

Betyg:

Författare: Fredrik Birgersson, Sandra Elmgren & Sofia Hortlund

Handledare: Åsa Öström & Nicklas Wahlström

Examinator: Stefan Wennström

Förord

Vi vill tacka Åsa Öström för det stöd hon har gett oss under vårt examensarbete, samt Nicklas Wahlström för visat intresse. Till fokusgruppen vill vi med varm hand tacka för det gedigna engagemang de haft och för visat intresse för det uppdrag de blev tilldelade i samband med den sensoriska analysen.

Till sist vill vi tacka bibliotekarierna på Campus Grythyttan för deras hjälp. Ett extra stort tack till Göran Ternebrandt för hans tålamod och professionella hjälp.

Grythyttan, våren 2011

Fredrik, Sandra och Sofia

Kurs: Examensarbete 15 hp, Måltidskunskap och värdskap (MÅ1607)

Titel: Köttbullar Hemmagjorda eller färdigköpta

Författare: Fredrik Birgersson, Sandra Elmgren & Sofia Hortlund

Handledare: Åsa Öström & Nicklas Wahlström

Examinator: Stefan Wennström

Sammanfattning

Köttbullen har utvecklats genom tiderna, största förändringen skedde vid industrialismen då stekspisen och köttkvarnen introducerades i vårt samhälle. Tillsammans med den nya eran förändrades människors vanor. Stekspis och köttkvarn resulterade i att nu kunde var mans hem mala sitt eget kött med hjälp av kvarnen för att sedan kunna steka köttbullarna i panna på stekspisen. I samhället vi lever i idag skall allt gå snabbt och i många fall bortprioriteras hemlagad mat. Konsumtionen av halvfabrikat ökar, allt fler köper delvis färdiglagad mat. Frågor ställer vi oss till om färdiglagade köttbullar är det som framtiden har att erbjuda. Studiens syfte har varit att undersöka vilka gastronomiska egenskaper och preferenser som deltagarna uppskattar och tycker att en köttbulle skall ha. Fortsatt granskade författarna matvanor kring hemmagjorda och färdiglagade köttbullar. Studien baserades på en fokusgrupp, en sensorisk bedömning och en attitydundersökning i form av en enkät. Vid den sensoriska bedömningen och vid attitydundersökningen deltog 40 respondenter. Resultatet av deras svar blev en del av materialet till denna studie. Vid den sensoriska bedömningen fick respondenterna smaka på fem olika köttbullar. Tre stycken av köttbullarna var hemmagjorda och var inspirerade av recept från dåtid och nutid. Författarna valde olika recept från kända kokboks-författare, samt ett recept som skulle representera en ”vanlig” köttbulle som författarna tog fram. De resterande två var av halvfabrikat. Processen gjordes för att visa hur köttbullssmeten och dess ingredienser har utvecklats genom tiderna. Med den sensoriska bedömningen ville författarna undersöka vilken köttbulle respondenterna föredrog. Respondenterna bedömde intensiteten av köttsmak, sätta, kryddning, konsistens hård, konsistens mjuk samt utseende på köttbullarna. Efter den sensoriska bedömningen fick respondenterna svara på frågor kring vanor av inhandling respektive tillagning av köttbullar. Att utläsa av den sensoriska bedömningen kan man tydligt se att de hemmagjorda köttbullarna var att föredra, trots att flera av respondenterna någon gång i månaden inhandlade färdiglagade köttbullar. Nyckelord: *Halvfabrikat, industrialism, järnspis, köttkvarn*

Course: Degree Thesis 15 ECTS points, Meal Science and Hospitality (MÅ1607)

Title: Meatballs homemade or semi-manufactured

Authors: Fredrik Birgersson, Sandra Elmgren, Sofia Hortlund

Tutor: Åsa Öström & Nicklas Wahlström

Examiner: Stefan Wennström

Abstract

While the meatball has evolved throughout the ages, the biggest transformation took place with the introduction of industrialism and with the invention of the iron stove and the meat grinder. Together with the new era the human behaviors changed: the meat grinder made it possible for every household to mince the meat and the iron stove allowed them to fry the meatballs instead of boiling them. In today's society time is valuable and in many cases cooking at home is not a priority. The number of semi-manufacture consumers is increasing together with the number of semi-manufactured products. We asked, therefore, is the semi-manufactured meatball what the future has to offer, as these products are increasing on the market? This study's purpose has been to investigate which gastronomical qualities the participants preferred in a meatball. The authors also reviewed habits regarding the cooking and eating of homemade and semi-manufactured meatballs. The study was based on a focus group, a sensory evaluation experiment and an attitude survey in the form of a questionnaire. In the sensory evaluation experiments and the attitude survey there were 40 respondents participated. The result of their response was part of the material for this study. In the sensory evaluation experiment the respondents was asked to participate in a trial tasting of five meatballs. Three of them were homemade inspired from modern and past time. The experimenters picked two recipes from well known cookbooks and one recipe was constructed to be more of a classic meatball recipe. The other two meatballs were semi-manufactured. The procedure was made to show how the meatball and its ingredients have evolved through time. The purpose of the sensory investigation was to investigate which meatball type the participants preferred. The respondents were to evaluate flavor, saltiness, seasoning, texture, consistency, and appearance regarding the meatballs. Furthermore they were asked to reply on habits regarding purchasing and cooking of meatballs. From the evidence of the attitude research, we can clearly see that the home-made meatball was preferable even though the participants at one time or another purchased semi-manufactured meatballs.

Keywords: *industrialism, iron stove, meat grinder, semi-manufactured*

Innehåll

1 Inledning.....	8
2 Bakgrund	9
2.1 Cajsa Warg (1703-1769)	10
2.2 Charles Emil Hagdahl (1809-1897).....	10
2.3 Industrialism.....	11
2.4 Kok- och stekspisen.....	12
2.5 Köttkvarnen	13
2.6 Tore Wretman (1916-2003).....	13
2.7 Kultur	14
2.8 Halvfabrikat.....	16
3 Syfte	17
4 Metod och Material	18
4.1 Metod	18
4.2 Fokusgrupp.....	18
4.2.1 Tillvägagångssätt, fokusgruppsintervju.....	19
4.3 Sensorisk bedömning	19
4.3.1 Tillvägagångssätt, sensorisk bedömning	20
4.4 Enkätundersökning.....	20
4.4.1 Tillvägagångssätt, enkät	21
4.5 Lokal och utrustning för bedömning	21
4.5.1 Tillvägagångssätt i val av lokal och utrustning	21
4.6 Respondenter	22
4.7 Material	22
4.8 Recept.....	23
4.9 Tillredning.....	23
4.9.1 Klassisk köttbulle	23
4.9.2 Tore Wretmans köttbullar.....	24
4.9.3 Mamma Scans köttbullar	24
4.9.4 Charles Emil Hagdahls köttbullar	24
4.9.5 Coop X-tras köttbullar.....	24
4.10 Bearbetning och analys	25
4.10.1 Tillvägagångssätt av bearbetning och analys	25
4.10.2 Bearbetning av fokusgruppsmaterialet.....	25

4.10.3 Stapeldiagram/ Histogram	25
4.11 Etiska ståndpunkter	26
5. Resultat.....	26
5.1 Fokusgruppintervju	27
5.2 Sensoriska bedömningen	29
5.2.1 Klassisk köttbulle	29
5.2.2 Tore Wretmans köttbulle.....	30
5.2.3 Mamma Scans köttbullar.....	31
5.2.3 Charles Emil Hagdahl.....	31
5.2.5 Coop X-tra.....	32
5.2.6 Sammanställt diagram	33
5.3 Enkätundersökning.....	34
6 Diskussion	36
6.1 Metoddiskussion.....	37
6.1.1 Fokusgruppsintervju	37
6.1.2 Sensoriska bedömningen	37
6.1.3 Enkätundersökning.....	38
6.2 Resultatdiskussion	38
6.3 Fokusgrupps intervju.....	38
6.4 Sensorisk bedömning	39
6.4.1 Köttsmak	39
6.4.2 Sälta.....	39
6.4.3 Kryddighet.....	40
6.4.4 Konsistens hård	40
6.4.5 Konsistens mjuk	40
6.4.6 Utseende	41
6.4.7 Övriga kommentarer.....	41
6.5 Enkätundersökningen	42
6.5.1 Hur ofta köper du köttbullar?	42
6.5.2 Hur ofta lagar du köttbullar hemma?.....	43
6.5.3 Vad har du i din köttbullssmet?.....	43
6.5.4 Egenskaper för en köttbulle.....	43
7. Slutsats	44
Referenser.....	45

Bilagor

Bilaga 1 Recept- Tore Wretman

Bilaga 2 Recept- Dr Charles Emil Hagdahl

Bilaga 3 Recept- Klassisk köttbulle

Bilaga 4 Recept- Coop X-tras köttbulle

Bilaga 5 Recept- Mammass Scans köttbulle

Bilaga 6 Enkät

Figurförteckning

Figur 1. Respondenternas svar av den Klassiska köttbullen	29
Figur 2. Respondenternas svar av Tore Wretmans köttbulle	30
Figur 3. Respondenternas svar av Mamma Scans köttbulle.....	31
Figur 4. Respondenternas svar av Charles Emil Hagdhals köttbulle	31
Figur 5. Respondenternas svar av Coop X-tras köttbulle.....	32
Figur 6. Redovisning av alla köttbullar sammanställt.....	33
Figur 7. Redovisning av sammanställd data från enkät om hur ofta man köper köttbullar	34
Figur 8. Sammanställd data från enkät hur ofta man lagar egna köttbullar hemma.....	34
Figur 9. Sammanställd data från enkät om ingredienser som används vid tillagning av köttbullar	35
Figur 10. Sammanställd data från enkät om viktiga egenskaper en köttbulle bör innehålla....	35

1 Inledning

Kunligheter och grekiska gudar har de alla förtärt köttbullar genom tiderna, man kan finna recept på köttbullar redan från antikens Rom. Det var en lyx på denna tid att få äta köttbullar och det var bara några få utvalda som hade tillåtelse att äta dem, däribland Titanerna i Rom (Ballo, 2007). Nilsson skriver i boken ”Köttbullar” (2003) att färsrätter var fin mat förr och det råder det ingen tvekan om. Det krävdes hårt arbete för att förvandla kött till färs (Nilsson, 2003). I Sverige var det överklassen som först hade tillgång till stekspisen och köttkvarnen. Med stekspisen kunde de tillaga stekta köttbullar istället för kokta (Nilsson, 2003). Vega & Ubbink (2008) skriver i artikeln att när gemene man på 1800-talet fick tillgång till både järnspis och köttkvarn blev det för folket mycket lättare att tillaga köttbullar. Industrialismen medförde inte bara att de flesta kunde tillaga sina egna köttbullar utan nu började även fabriker att tillverka köttbullar tillsammans med variationer på halvfabrikatsmat (Vega & Ubbink, 2008). Industrialismens konsumtionssamhälle ledde till massproduktion av mat vilket var startskottet för tillverkning och försäljning av färdiglagade köttbullar (Vega & Ubbink, 2008). Massproduktion av mat är något som idag inte uppfattas oproblematiskt då effekter av storskalig livsmedelsproduktion har medfört konsekvenser i form av miljöförstörningar, föroreningar, genförändrad mat samt industriell behandling av mat (Stjerna, 2007).

Försäljningen av färdiglagade köttbullar är stor och ökar allt mer (Nilsson, 2007). Köttbullar som förr var en lyxig rätt har blivit raka motsatsen, en rätt som idag inte längre anses vara statusrelaterad (Nilsson, 2003). Synen på matlagning har förändrats och utvecklats med tiden, vilket har medfört att en marknad av färdigproducerad mat har ökat (Nilsson, 2008). Stjerna (2007) skriver i sin avhandling hur vi människor ofta delar in maten i två grupper, bra och dålig mat. Bra mat anses vara mat som är pålitlig, hemlagad, naturlig, dyr och hälsosam (Stjerna, 2007). Medan dålig mat beskrivs som opålitlig, smittad/förorenad, ohälsosam och behandlad (Stjerna, 2007). Vi lever i ett samhälle idag där vi ser på mat på olika sätt, det finns en större valfrihet om vad vi skall äta och när (Stjerna, 2007). Vad som är viktigt är att själv skapa en förståelse vad som är bra eller dålig mat (Stjerna, 2007).

Att undersöka om färdiglagade köttbullar kommer att bli den köttbulle som gemenman vill äta ansåg studiens författare vara intressant. Det skulle vara synd att se den hemmagjorda köttbullen gå förlorad då marknaden för de färdiglagade köttbullar har eskalerat (Ahlgren,

2004). Det kan vi se då svenskar konsumerar 12 000 ton färdiglagade köttbullar per år (Nilsson, 2007).

2 Bakgrund

Köttbullen kan spåras så långt bak i tiden som till Mingdynastin som varade mellan 1368 och 1644 i Kina (Lei, 2010). En man vid namn Meng Bo lär ha bott tillsammans med sin äldre mor i byn Fozhou (Lei, 2010). Hans mor var väldigt gammal och kunde inte längre äta köttbitar utan var tvungen att avstå tills Meng Bo en dag fick inspiration av sina grannar som stod och bankade ris för att sedan forma dem till kinesiska riskakor (Lei, 2010). Han fick då idén att göra samma sak med köttstycket. Han rullade därefter ”färsen” till bollar som han sedan serverade sin mor. Det var inte bara gott utan även lätt för henne att äta (Lei, 2010). Ryktet av hans nytänkande spreds i byn och Meng Bo blev känd för sina ”Gung Wang” eller som vi idag kallar kinesiska fläskköttbullar (Lei, 2010).

Köttbullen har utvecklats med tiden inte bara hur man tillagar den utan även vilka ingredienser som man använt sig av har förändrats (Thorgren, 2008). Köttbullar har funnits som vi kan läsa oss till långt bak i tiden (Mazzarella, 2009). Recepten som för oss i Sverige ligger närmast är från några av de största svenska förebilderna inom matlagning. Som för vår traditionella matlagning har kommit att bli Cajsa Warg, Charles Emil Hagdahl och Tore Wretman (Metzger, 2005) Kokboks författarna har tydliga recept på vad köttbullar skall innehålla samt hur de skall tillagas (för recept se bilaga 1, 2 och 3). Köttbullen har haft en självklar plats i många av de stora kockarnas kokböcker (Metzger, 2005). Cajsa Wargs (1755) recept ur kokboken ”Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber” är ett recept på frikadeller och därför inte relevant som recept för det sensoriska bedömningen på köttbullar.

I avhandlingen ”I köttbullslandet” (2005) skriver författaren Jonathan Metzger bland annat om vår svenska matkultur och om köttbullar. Metzger (2005) lyfter fram tre olika tidsepoker, tre olika köttbullesrecept samt tre författares olika inställningar till matlagning.

Kokboks författarna som Metzger (2005) väljer att belysa är Tore Wretman, Gustafva

Björklund och Eija Nilsson (Metzger, 2005). På samma sätt belyser studiens författare också tre stycken olika kokboks författare från tre olika tidsepoker med tre olika köttbullsrecept.

Metzger (2005) skriver frågande i sin avhandling om vad det är som gör köttbullar ”svenska”. Metzger (2005) menar att det är just svenskheten som gör dem ”svenska” och att vi svenskar har monopoliserat begreppet köttbullar utomlands. Metzger (2005) skriver mycket om den svenska kulinariska nationalismen. I slutet av 1960-talet kom kokböckerna ut i nytryck från Cajsa Warg, Charles Emil Hagdahl och Tore Wretman (Metzger, 2005). Tore Wretman blev den som mer än någon annan i vår kulinariska historia som kom att avgöra vad svensk matkultur är. Det var tack vare honom som köttbullen blev kanoniserad (Metzger, 2005).

2.1 Cajsa Warg (1703-1769)

Cajsa Warg var den person i Sverige som var först med att presentera frikadeller i hennes kokbok från 1755 (Nilsson, 2003). Ett recept som är föregångare till det vi idag kallar köttbullar. I Stockholm skriver hon sin bok ”Hjelpreda i Hushållningen för unga fruentimber”, som sedan kom att bli 1700-talets mest sålda bok. (Ärlemalm, 2000) Det fanns även andra författare som senare kom att skriva kokböcker som till exempel Gustafva Björklunds kokbok från 1847, Anna Maria Zetterstrand samt Charles Emil Hagdahl (Wachtmeister, 2009). Men det var tack vare Cajsa Wargs kokbok som den svenska över- och medelklassen fick ta del av den förnyade franska matkulturen i form av termer och titlar mer än i själva tillredningen (Wachtmeister, 2009). Cajsa Wargs kokbok förmedlade den franska kokkonsten på ett svenskt vis (Palmaer, 1946). Tack vare hennes kokbok har hon fått en stor roll i den svenska matkulturen och tradition (Palmaer, 1946).

2.2 Charles Emil Hagdahl (1809-1897)

Åtskilligt av det som Hagdahl skrev om i sin kokbok ”kokkonsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans ovh ekonomiens fodringar” fanns redan nedskrivet av andra författare (Wachtmeister, 2009). Det var snarare sättet som han skrev på som gjorde hans kokbok unik, den var skriven med noggrannhet och viss ironi (Wachtmeister, 2009). Hans kokbok gjorde honom mycket omtalad. Kokboken gavs ut 1879 (Hagdahl, 1979).

Hagdahl anpassade de internationella recepten till svenska förhållanden, han var även den som introducerade den moderna kokkonsten till Sverige (Wachtmeister, 2009). Det tog Hagdahl tio år att skriva kokboken om 1000 sidor med cirka 3000 recept; en utökad upplaga av hans kokbok kom ut tio år senare (Wachtmeister, 2009). Hagdahl ägnade stor omsorg till svensk mattradition (Hagdahl, 1979).

Det sägs att anledningen till att Hagdahl fick för sig att skriva en kokbok hade att göra med ett middagsbesök hos en bekant (Wachtmeister, 2009). En kommentar som Hagdahl fällde under middagsbordet var att han inte kunde förstå varför alla fruntimmer hade sådan oordning på alla sin familje- och släktrecept. Att det skall krävas en man för att hålla i ordning på alla släkthemligheter (Wachtmeister, 2009). En annan bekant tog honom vid orden och som ett sarkastiskt skämt såg hon till att alla fruntimmer och betjänter i samhället stod i kö för att knacka på Hagdahls dörr för att lämna över alla sina recept för att sedan få dem sorterade (Wachtmeister, 2009). För att bevisa för alla att han var en man vid sitt ord tog han sig an uppgiften att sammanställa alla de recept som gavs till honom (Wachtmeister, 2009). Under tiden som han sammanställde alla de givna recepten lade han även till internationella recept och recept med hans egen stil (Wachtmeister, 2009).

2.3 Industrialism

I samband med industrialiseringen under 1800-talet blev det en mer middagsätande epok (Wachtmeister, 2009). Charles Emil Hagdahl var en man som satte tydliga spår under denna tid med nysläppet av sin kokbok ”kokkonsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans ovm ekonomiens fodringar” (Wachtmeister, 2009). Hagdahl förändrade mattimmen för de borgliga och tiderna flyttades fram till andra klockslag, en ny nation höll på att formis (Wachtmeister, 2009). Allt från matlagning till bordsumgänge förändrades (Wachtmeister, 2009). De borgliga ingick nu i en klassförändring där de var på väg uppåt med de nya resurserna och även de började lägga större vikt och intresse kring middagar, bjudningar och fester som var statusrelaterat (Wachtmeister, 2009). Mycket hände under denna tid, nya kökstekniker fanns att tillgå vilket utvecklade och underlättade de olika tillagningarna i köket (Wachtmeister, 2009).

Uppfinnaren Sir Benjamin Thompson Greve Rumford förstod under industrialiseringen att matlagningen skulle ändras med hjälp av de nya uppfinningar som skapades (Vega & Ubbink, 2008). Allt skulle förändras med vetenskaplig undersökning (Vega & Ubbink, 2008). Maten utvecklades allt eftersom med hjälp av industrialismen, nya ändringar kom för att bevara maten (Vega & Ubbink, 2008). Massproduktion av livsmedel sattes igång, vilket var startskottet för mat av halvfabrikats bruk (Vega & Ubbink, 2008). Konsumtionssamhället tog fart under industrialismen och hemmamarknaden för industrivaror blev större (Christensson, 2008).

2.4 Kok- och stekspisen

I början av 1800-talet kom första kokspisen, den var liten och flyttbar (Colling, 1975). Spisen användes främst i små hushåll, men kunde även användas i större hushåll (Colling, 1975). På 1820-talet skedde det en utveckling av kokspisen och på 1830-talet utvecklades den till en stekspis, det var denna spis som blev föregångare till den svenska järnspisen (Colling, 1975). Enligt Colling, (1975) är den stora skillnaden mellan kokspisen och stekspisen att med kokspisen eldade man med stora vedträn på sten eller tegel. Förbättringen som gjordes med stekspisen var att man istället eldade på järnhäll, järnet hade även en bättre förmåga att sprida värmen (Colling, 1975). När järnspisen slog igenom på den svenska landsbygden under andra hälften av 1800-talet skedde stora förändringar i hushållet men främst för arbetet i köket (Lundberg, 2010). Helt plötsligt gick det nu att steka maten på spisen istället för att behöva laga maten över öppen eld (Lundberg, 2010). Man kunde även steka maten i stekpanna och inte bara koka maten i grytor (Lundberg, 2010).

Från första början var köttbullar en maträtt som avnjöts endast av de rika (Thorgren, 2008). Först på 1850-talet började arbetarklassen i Sverige att äta köttbullarna i samband med att järnspisen och köttkvarnen introducerades (Thorgren, 2008) vilket förstas underlättade beredningen; tidigare fick man slå sönder köttet, riva det samt hacka sönder det för att sedan rulla färsen till bollar och koka över öppen eld (Thorgren, 2008). Resultatet blev så kallade frikadeller (Thorgren, 2008).

2.5 Köttkvarnen

Tysken Karl Drais uppfann köttkvarnen i Tyskland på 1800-talet (Meatgrinderreviews, 2009). På 1890-talet började Husqvarna och Bolinders att tillverka köttkvarnar i Sverige (Colling, 1984).

Tidigt skrevs det om köttkvarnen i kokboken som Mathilda Langlet skrev (1884), ”Husmodern i staden på landet”. Hennes köttkvarn såg inte exakt ut som den idag utan den var en tidig version av vad som skulle komma bli (Colling, 1984). Mathilda Langlet skriver i sin kokbok, ”till köksinventarierna hör numera också en del maskiner och främst däribland köttkvarnen, som nästan är outhärlig” (Langlet, 1884, s42).

Under årens lopp har köttkvarnen funnits kvar och dess design har knappt förändrats (Meatgrindersreviews, 2009). Maskinens funktioner har utvecklats sen Mathilda Langlets tid men fyller samma funktion idag som då, att pressa köttet genom knivar för att få en finmald färs (Meatgrindersreviews, 2009). Förändringar som gjorts med köttkvarnen har medfört att man kan välja mellan att ha en manuell vev eller en elmotor som hjälper till att mala köttet (Meatgrinderreviews, 2009).

2.6 Tore Wretman (1916-2003)

Tore Wretman skrev många kokböcker bland annat ”Ur främmande grytor, med inspiration från hela världen” samt boken ”Svensk husmanskost” från 1967, som blivit en svensk klassiker (Wretman, 1967). I boken ”Svensk husmanskost” skriver Wretman om maten som vi svenskar anser vara just husmanskost (Wretman, 1967). Han menar att det vi i Sverige kallar svensk husmanskost har fått påverkan från resten av världen (Wretman, 1967). Wretman skriver att även om alla länder blivit påverkade av varandra i matkulturer så är Sverige mycket berikat med egna intressanta krafter inom vår kulturhistoriska mattradition (Wretman, 1967). Det som vi runt om i världen kallar husmanskost är den mat som varje lands matkultur manifesterar sig med (Wretman, 1967). Svensk husmanskost tros av många vara taget av ordet husman, men så är inte fallet (Metzger, 2005). Ordet husmanskost är ett lån från det tyska ordet ”hausmannskost” som betyder ”enkel mat” (Metzger, 2005). Förr var husmanskosten enkel och billig, men det var inte mat för de fattiga (Metzger, 2005). Typisk

husmanskost är köttbullar, ärtsoppa och oxbringa med rotmos (Metzger, 2005). Man vet vad man kan förvänta sig av den svenska husmanskosten, den innehåller inga konstigheter eller överraskningar (Stjerna, 2007). Fortsättningsvis skriver Stjerna (2007) om hur man kan dela upp husmanskosten. En del är barndomens husmanskost som ofta anses som den traditionella husmanskosten. En tidskrävande måltid att tillaga och som består utav särskilda maträtter som köttbullar och kåldolmar med flera. (Stjerna, 2007). Husmanskost kan också vara makaroner med falukorv (Stjerna, 2007). Den sortens husmanskost tar inte lika lång tid att laga och är inte speciellt nyttig (Stjerna, 2007). Först idag är husmanskost den sortens mat som tas upp i kokböcker och har fått ökad status (Metzger, 2005). Tore Wretman konstaterar i sina memoarer att ”minnet av mammas köttbullar tycks höra till en riktig svensk” (Metzger, 2005). Lin–Yutang skriver ”Vad är patriotism om inte kärleken till den mat vi åt i vår barndom?” (Mazzarella, 2009).

2.7 Kultur

Prim 2007 skriver att typiska färdigmatssituationer är på arbetet eller hemma och av tidspressade personer, ensamstående eller helt ensamma. Skälet till att äta färdigmat på arbetet är för att det skall vara tidsbesparande och för att man skall kunna diskutera med sina kollegor under tiden (Prim, 2007). Hemma äts färdigmaten framför TV ´n, dels för att personen ifråga var ensam men också av rent bekvämlighetsskäl (Prim, 2007). Vidare diskuterar Prim, (2007) att kvinnliga färdigmatkonsumenter är mer kräsna än de manliga konsumenterna när de köper färdigmat. Kvinnliga konsumenter koncentrerar sig mer på hälsoaspekter (Prim, 2007). Det framgår även att kvinnor lägger ner mer tid på hushållet när det gäller matlagning än vad män gör (SCB, 2003). Hela 80 – 85 % av all matlagning i hushållet står kvinnor för (M Jonsson, 2004). Prim (2007) skriver i sin avhandling om hur yngre och äldre kvinnor ser på hemlagad mat. Det visar sig att äldre kvinnor definierar hemlagad mat som mat som lagas från grunden (Prim, 2007). Medans yngre kvinnor menar att köpa nudlar och att sedan lägga till färska grönsaker är lika mycket att laga hemlagad mat (Prim, 2007).

Vidare skrivs det i Prims (2007) avhandling om hur synen på hemlagad mat ser ut. En måltid kan symbolisera en idealfamilj och hem där en idealisk måltid är hemlagad (Prim, 2007). En måltid är ofta ett tillfälle för att sätta exempel, att visa barnen vad som är bra mat att äta (Prim, 2007). Familjer som inte äter tillsammans har beskrivits som dagens moderna

samhällsproblem (Prim, 2007). Nordiska familjemåltider delas oftare tillsammans om det finns barn i hushållet än om inte (Prim, 2007). Det visar sig även att ensamstående föräldrar äter mer sällan tillsammans med sina barn än vad ett par med barn gör (Prim, 2007). Brist på delade måltider har visat sig leda människor till att lägga allt mindre intresse, engagemang och tid i val av mat och förberedelser. Att laga mat till sig själv anses bland singlar vara onödig tid att lägga på sig själv (Prim, 2007). Känslan av att inte vilja lägga tid på matlagning utan vilja göra annat med tiden gör valet av halvfabrikat till ett lätt val i matfrågan (Prim, 2007).

Försäljning av färdigmat ökar i Sverige (Ahlgren, 2004). Behovet av tidsbesparande mat som färdigmat har eskalerat (Ahlgren, 2004). Att laga mat hemma upplevs som en arbetsuppgift och att förbereda mat ses vara en tidskrävande aktivitet (Ahlgren, 2004). Sverige hade den näst högsta konsumtionen av frysta färdiglagade maträtter i Europa 2001 (Ahlgren, 2004). Under 2002 ökade försäljningen av frysta färdiglagade maträtter med 19 % (Ahlgren, 2004).

I Prims (2007) avhandling utforskar hon med hjälp av en fokusgrupp hur personerna i gruppen gör sina val av färdigmat. Det visade sig att det helt berodde på vem eller vilka som skulle äta middagen (Prim, 2007). Statusen på vilka personer som man skall dela middagen med samt kön och vikt på personerna hade stor betydelse i valet av färdigmat (Ahlgren, Gustafsson & Hall, 2005). Var det barn i närheten ansågs det viktigt att ha lagad mat på bordet (Prim, 2007). Även i sociala sammanhang ansågs det att färdigmat inte passade sig (Prim, 2007). Ahlgren m.fl. (2005) diskuterar i deras artikel om hur ofta respondenterna i deras undersökning äter färdigmat. De konstaterar att den högsta andelen som äter färdigmat är främst ensamstående personer som bor i lägenhet och som är arbetande.

Wretman skriver i boken ”Svensk husmanskost”, ”Skall den nya matkulturen som består av halvfabrikat berika vår redan starka matkultur eller hjälpa till att utplåna det som redan finns” (Wretman, 1967, s 9). Idag hittar man främst husmanskost som anses vara svensk matkultur på de restauranger som anses vara högklassiga och med gäster som kräver välberedd och högklassig mat (Wretman, 1967). Wretman menade att det finns stora hot som riktas mot vår husmanskost och främst är det vårt ointresse för matlagning (Wretman, 1967). Med kokbokens hjälp hoppades Wretman på att bevara den svenska husmanskosten och försöka återuppväcka intresset för vår matkultur: en bok som kan tas fram vid brist på inspiration (Wretman, 1967). ”En bok som står för den skatt vi verkligen ägt – men nu måste göra en personlig insats för att inte förlora” (Wretman, 1967, s 13).

2.8 Halvfabrikat

Under 1950-talet började Scan producera köttbullar (Thorgren, 2008). Köttbullarna var på burk och låg i brunsås (Thorgren, 2008). På 1960-talet började Scan sälja frysta köttbullar, det fanns både råa och stekta att köpa (Thorgren, 2008). Det kom en stansmaskin under 60-talet som underlättade arbetet på fabriken vilket resulterade i att man även senare kunde köpa kylda köttbullar, de som idag är föregångare till ”Mamma Scan” (Thorgren, 2008). Scans köttbullar friteras i palmolja i stället för att stekas i smör, ett effektivt sätt för att hålla ned kostnaderna (Nilsson, 2008). Ett annat sätt för att hålla ned kostnaderna är att dra ned på köttinnehållet i köttbullarna (Nilsson, 2008). I Sverige säljs årligen 12 000 ton köttbullar av halvfabrikat som är fulla med tillsatser och med lågt köttinnehåll (Nilsson, 2007). Köttbullarna ligger ohotade i försäljningsstoppen av halvfabrikat (Nilsson, 2007).

Det finns tre typer av tillsatser som används i färdiglagade köttbullar, den ena är berikningsmedel som används för att förbättra ett livsmedels näringsvärde (Livsmedelsverket, 2002). Exempel på berikningsmedel är järn, mjöl, vitaminer, margarin, lättmjölksprodukter samt jod som används till hushållssalt (Livsmedelsverket, 2002). Den andra är teknologiska tillsatser som används för att öka hållbarheten på produkter med hjälp av konserveringsmedel eller anti oxidationsmedel (Livsmedelsverket, 2002). Tillsatserna som påverkar konsistensen är emulgeringsmedel, stabiliseringsmedel eller klumpförebyggande medel (Livsmedelsverket, 2002). Tredje teknologiska tillsatsen för att påverka färg eller smak används smakförstärkare, sötningsmedel samt aromämnen. (Livsmedelsverket, 2002).

Marie-Louise Danielsson–Tham (2008) nämner i en debatt i Dagens nyheter, det finns en enkel anledning till att vi använder oss av tillsatser i många livsmedel bland annat för att de skyddar maten från att bli förstörd och därmed att bli farlig för konsumenterna. En tillsats som används till köttprodukter är natriumnitrit, E 250, vilket används till köttprodukter men i begränsad mängd då tillsatsen kan vara farlig i större mängd (Danielsson-Tham, 2008). Natriumnitrit hämmar tillväxt av bakterien *Clostridium botulinum*, ett enda gram av det gift bakterien producerar kan döda sju miljoner människor (Danielsson-Tham, 2008). Viktigt att tänka på är att alla tillsatser inte är av ondo (Danielsson- Tham, 2008).

I artikeln To cook or not to cook skriven av Costa, Schoolmeester, Dekker & Jongen, (2005) visar de på resultat av att ersättningen av färdigmat framför hemlagad mat är under stor

utveckling. Många färdigmatskonsumenter menar att man sparar tid och energi på att inte laga mat (Costa m.fl., 2005).

Det finns en rad olika sorter färdiglagade köttbullar av olika märken som alla representerar olika i kvalitet, smak och kostnad (Radron, 2007). Det finns färdiglagade köttbullar som är bättre än andra i fråga om köttmängd, de är att föredra i valet av halvfabrikat (Radron, 2007).

Costa m.fl. (2005) diskuterar i deras artikel om positiva och negativa faktorer med färdigproducerad mat. De intervjuar färdigmatskonsumenter och konsumenter som aldrig köper färdigproducerad mat för att ta reda på hur de båda parter resonerar (Costa m.fl., 2005). Positiva aspekter kring färdigproducerad mat enligt konsumenter av färdigmat är att maten kan förvaras under en längre tid, man behöver inte handla lika ofta, maten är redo att värmas upp, lätt mat att bereda, mindre matlagning och mer tid för annat som andra sociala aktiviteter (Costa m.fl., 2005). Personer som aldrig konsumerar färdigproducerad mat såg detta på ett helt annat sätt (Costa m.fl., 2005). De påstod att om ingen form av matlagning förekom kunde det leda till ångest och missnöje (Costa m.fl., 2005). De som inte konsumerade färdigmat menade även att de som inte lagar mat själva försummar sina plikter mot sig själva men även mot andra i deras nära omgivning (Costa m.fl., 2005).

Ahlgren m.fl. (2005) skriver att det är lika mycket män som kvinnor som förtär färdigmat. Medelåldern för färdigmatskonsumenter är mellan 25- 44 år (Prim, 2007). I artikelns diskussion framkommer det även att respondenterna i undersökningen främst tycker att det är viktigt att maten ser bra ut och smakar bra än vad den innehåller (Ahlgren m.fl., 2005). Vår frågeställning om färdiglagade köttbullar eventuellt kommer att ersätta de hemmagjorda köttbullarna anser författarna styrks av artikelns undersökning.

3 Syfte

Syftet med studien är att undersöka hur den hemmagjorda köttbullen står i konkurrens till köttbullen av halvfabrikat. Studien går även ut på att undersöka vilka gastronomiska egenskaper och preferenser som respondenterna tycker att en köttbulle skall ha.

4 Metod och Material

I det här avsnittet beskrivs vilka metoder som använts samt det material som användes vid studien. Informationsinsamlingen som användes var i form av böcker, rapporter, avhandlingar, vetenskapliga artiklar, internet, samt materialet som respondenterna gav vid det sensoriska genomförandet i form av enkätsvar. Informationen som har valts ut ur vår informationssamling har varit av relevans för vår studie.

De databaser som författarna använt sig av för att hitta vetenskapliga artiklar till studien har varit Diva och Libris. Sökord som användes var *halvfabrikat*, *husmanskost*, *kultur*, *köttbullar*, *köttfärs*, *matkultur*, *semi- manufactured*, *svensk matkultur*.

4.1 Metod

Metoderna som författarna valde att använda sig av var i form av fokusgruppintervju, sensorisk bedömning och enkätundersökning. Enkäten användes för att få svar på frågor i samband med konsumenttestet. Fokusgruppen användes för att undersöka köttbullens status; då, nu och i framtiden och i fokusgruppen diskuterades även kring deltagarnas olika preferenser till köttbullar. Enkätfrågorna handlade om hur ofta man äter eller inte äter köttbullar av halvfabrikat samt gör egna och vilka egenskaper som konsumenterna tyckte var viktiga för en god köttbulle.

4.2 Fokusgrupp

En fokusgruppintervju innebär att man samlar flera personer samtidigt för att diskutera ett utvalt ämne (Bryman, 2011). Det är en metod som man mycket länge har använt sig av när man gjort marknadsundersökningar och metoden tillämpas även vid samhällsvetenskapliga undersökningar (Bryman, 2011). Att använda sig av en fokusgrupp är även bra då man vill undersöka gruppmedlemmars reaktioner i förhållande till varandra, då fokusgruppen som metod är att på ett relativt fritt sätt kunna uttrycka sitt synsätt och sina åsikter (Bryman, 2011).

4.2.1 Tillvägagångssätt, fokusgruppsintervju

Författarna valde att intervjua en fokusgrupp för att kunna få olika synvinklar på vad som gäller ämnet ”köttbullar”. Informationen från fokusgruppen användes för fortsatt utveckling av den sensoriska enkäten samt för att få idéer om hur man på ett pedagogiskt sätt kunde genomföra det sensoriska testet. I fokusgruppen ingick deltagare i olika åldrar och kön, detta för att kunna ta del av de olika generationernas synsätt på författarnas frågeställning. Fem personer valdes ut alla med olika sysselsättning. I fokusgruppen diskuterades det kring köttbullens härkomst, minnen kring denna maträtt samt vanor vad gäller tillagning av köttbullen.

4.3 Sensorisk bedömning

Sensorisk bedömning är att man med hjälp av våra sinnen bedömer samt beskriver en produkts smak, färg, lukt och textur (Risvik, 1985). Ur bedömningen får man ett subjektivt resultat med hög tillförlitlighet då man utför testet rätt enligt en riktig metod (Risvik, 1985). Det finns olika typer av sensoriska test, alla test har olika syften och tar reda på olika sorters information (Risvik, 1985).

Det är viktigt att vid sensoriska bedömningar dela ut så pass stor mängd av det som ska provsmakas att det finns tillräckligt för att smaka, lukta och känna på provet (Lundgren, 1981). Smakprovet håller även värmen bättre om det är större (Lundgren, 1981). Det är viktigt att man inte sväljer det man provat, gör man det sätter man igång matsmältningen (Lundgren, 1981). Det innebär att man ändrar på kroppens fysiologiska status och därmed bringar en förändring i att tyda smakskillnader (Lundgren, 1981). Vid provsmakningen är det viktigt att skölja och spotta och att man spottar ut det man provsmakat, detta för att då man sköljer munnen så neutraliserar man munnen inför nästa prov (Risvik, 1985). Tidpunkten för testet är av stor betydelse, det är viktigt att man inte är för mätt eller för hungrig. Det är därför bra om testet utförs minst en timme efter lunchen (Lundgren, 1981). För att inte påverka respondenterna är det viktigt att man inte avslöjar något om testerna. Testet skall vara individuellt så att bedömarna inte påverkar varandra (Risvik, 1985).

4.3.1 Tillvägagångssätt, sensorisk bedömning

Författarna valde att använda sig av en sensorisk bedömning som tog fram vilken av produkterna som hade den högsta respektive den lägsta populariteten. Med hjälp av den sensoriska bedömningen fick författarna reda på vilken köttbulle respondenterna föredrog. Respondenterna var i olika åldrar och kön samt hade olika sysselsättningar. Fem prover serverades, alla prover var kodade med tresiffriga koder och proverna serverades i slumpmässig ordningsföljd. Köttbullarna gjordes i exakt samma storlek á femton gram som de köpta. Det delades ut vattenglas samt spottkopp och respondenterna blev uppmanade att dricka mellan varje test samt att spotta ut det som provsmakats innan nästa provning startade. Konsumenttestet var uppdelat i två provsmakningar med två olika grupper med två olika tider. Det första testet genomfördes kl 13:15 tisdagen den 15:e mars 2011 och det senare genomfördes samma dag kl 14:00. Totalt var det 40 stycken respondenter som deltog i den sensoriska bedömningen den 15 mars 2011.

4.4 Enkätundersökning

En enkät använder man sig av när man skall undersöka större populationer. Svaren sammanställs sedan till ett resultat där den kollektiva uppfattningen i frågorna utläses (Einarsson & Hammar Chiriac, 2002). En professionellt utformad layout ökar svarsprocenten (Bryman, 2011). Enkäten kan ha både stängda och öppna svarsalternativ, vid öppna svarsalternativ får man formulera sina egna svar (Ejlertsson, 2005).

En enkät är utformad på det sätt att den har färre öppna frågor om man jämför med en intervju (Bryman, 2011). Enkäten är utformad på ett enkelt sätt för att minimera risken till misstolkning av frågorna eller att respondenten missar att besvara någon fråga (Bryman, 2011). Enkäten får heller inte vara för lång då man kan riskera att respondenten blir trött och inte besvarar frågorna helhjärtat (Bryman, 2011). I jämförelse med en intervju är det negativt att man inte kan hjälpa respondenterna om de stöter på problem som tillexempel att de inte förstår en fråga (Bryman, 2011). Därför är det viktigt att man skriver frågorna på ett mycket lätt sätt så att de inte kan misstolkas (Bryman, 2011).

4.4.1 Tillvägagångssätt, enkät

Författarna valde att dela ut och samla in enkäterna på plats vid det sensoriska genomförandet för att få så många enkäter besvarade som möjligt. En annan fördel som författarna såg med enkäten var att det var ett billigare alternativ samt mindre tidskrävande i jämförelse med en postad version, samt att det går fortare att få enkäten besvarad (Ejlertsson, 2005).

Respondenterna som genomförde det sensoriska testet var även de som svarade på enkäten. Vi delade ut och fick tillbaka 40 stycken enkäter.

4.5 Lokal och utrustning för bedömning

Val av lokal är avgörande, det är viktigt med utrymme så att man har plats för allt det som krävs för testpanelen såsom blankett, vattenglas, spottkopp och brickor med prover (Lundgren, 1981). Det är viktigt att lokalen är en relativt tyst miljö, mobilerna skall vara avslagna och inget småprat vilket är viktigt då det kan upplevas som störande (Lundgren, 1981). Lokalen bör även vara luktfri samt med god ventilation (Lundgren, 1981).

Ventilationen är viktig då rummet snabbt kommer att fyllas med provernas doft (Lundgren, 1981). För bästa resultat serveras lämpligen vatten för att rensa munnen efter varje prov samt en spottkopp så att man inte sväljer provet (Lundgren, 1981).

4.5.1 Tillvägagångssätt i val av lokal och utrustning

Författarna valde att använda sig av en lokal som var rymlig och ljus. Detta för att testpanelen skulle ha en lugn och ljus miljö för provsmakningen. Det fanns även ett närliggande kök som var av stor vikt eftersom proverna serverades uppvärmda. Att köket inte låg i direkt anslutning var bra eftersom att respondenterna inte skulle påverkas av lukt från tillagningen av köttbullarna. Testet började med att köttbullarna serverades, alla fem på samma gång för att undvika onödig transport mellan kök och provsal, samt för att på detta sätt undvika att distrahera respondenterna. Valet av att servera köttbullarna innan frågeformuläret var för att undvika att med enkäten påverka bedömningen av köttbullarna då man tydligt i enkäten måste

svara på frågor angående sina vanor av tillagning av köttbullar eller inhandling av halvfabrikat.

Köttbullarna serverades på små vita tallrikar som var lukt- och smakfria och som alla hade en tresiffrig kod; koden representerade i sin tur en specifik köttbulle. För att kunna äta köttbullen så smidigt som möjligt fick respondenterna en vit lukt- och smakfri plastgaffel till varje köttbulle. Engångsartiklar som vi valde att använda oss av vid det sensoriska testet rekommenderas av Risvik (1985).

4.6 Respondenter

Till den sensoriska bedömningen har författarna använt sig av två stycken olika målgrupper; Grythyttans lokalbefolkning samt studenter vid Restaurang- och Hotellhögskolan, Grythytte Akademi. Studenterna går programmen Kulinarisk kock och måltidskreatör, Sommelier och måltidskreatör samt Hotell och värdskap. Intentionen var att samla en så stor grupp respondenter som möjligt för att kunna få ett tillförlitligt resultat. Författarna valde att använda sig av lokalbefolkningen för att inte bara använda sig av bedömare med utbildning inom måltid och värdskap men också för att garantera ett stort deltagande. Insikten av att det inte var så lätt att samla ihop respondenter till den sensoriska analysen kom i ett tidigt skede. Därför valdes det att personligen söka upp deltagare och fråga om intresse fanns till att vara respondenter i panelen.

4.7 Material

I detta stycke beskrivs det hur författarna tagit fram recepten på köttbullarna som lagades för den sensoriska bedömningen samt hur de gick tillväga med beredningen av köttbullarna. Författarna beskriver även utifrån kriteriet köttmängd varför de valt just de två färdigköpta köttbullarna.

4.8 Recept

Studien innefattar fem typer av köttbullar. Tre av köttbulle recepten är valda samt framtagna av författarna till uppsatsen, de andra två köttbullarna var av halvfabrikat. De tre recepten valdes för att de representerar dåtiden och nutidens hemmagjorda köttbullar. Ett av recepten var taget från Tore Wretmans kokbok ”*Svensk husmanskost*” från 1967. Det andra receptet var taget från Charles Emil Hagdahls kokbok ”*Kokkonsten*” från 1896. Det tredje receptet tog författarna fram själva. Syftet med det komponerade receptet var att det skulle innehålla en stor mängd kött men samtidigt inte vara överkryddat eller innehålla några utfyllnadsingredienser så som ströbröd eller ägg. Utöver dessa egentillverkade köttbullar valde författarna att även testa två typer av färdiglagade köttbullar. Valet av dessa färdiglagade köttbullar baserades på deras köttinnehåll. Köttmängden i de köpta köttbullarna låg på 55-80%. De färdiglagade köttbullarna inkluderades i studien därför att författarna ville ta reda på vilken sorts köttbulle som respondenterna föredrog. Den hemmagjorda köttbullen eller den köpta köttbullen.

4.9 Tillredning

Tillagningen av de tre olika köttbullarna är detaljerat beskrivet i receptet (se bilaga 1, 2 och 3). De hemmagjorda köttbullarna rullades i samma storlek á femton gram som de som var av halvfabrikat så att storleken skulle vara så lik som möjligt. Köttbullarna stektes med samma mängd smör. Stekningen skedde innan respondenterna kom för att det inte skulle lukta stekos som kunde påverka respondenterna vid bedömning. Köttbullarna förvarades sedan på bläck i ugnen på femtio grader för att de vid servering skulle ha så lika innertemperatur som möjligt. Köttbullarna kodades därefter med tresiffriga koder.

4.9.1 Klassisk köttbulle

För att tillaga denna köttbulle så utformades ett eget recept. Efter samtal med en av våra handledare, Nicklas Wahlström kom vi fram till att vi skulle tillverka en köttbulle som skulle innehålla så mycket kött som möjligt och så lite utfyllnadsingredienser, som ägg eller

ströbröd, som möjligt. Författarna arbetade därför fram ett recept på en köttbulle som de tyckte var en köttbulle med hög köttmängd. För recept se bilaga 3.

4.9.2 Tore Wretmans köttbullar

Denna köttbulle gjordes enligt recept av Tore Wretman. För recept se bilaga 1. Receptet valdes för att det skiljde sig från de andra recepten som togs fram. Wretmans recept innehåller en stor mängd grädde, nästan lika mycket grädde som kött.

4.9.3 Mamma Scans köttbullar

Författarna valde just denna köttbulle för att Mamma Scan var först med att lansera köttbullar av halvfabrikat i Sverige. För innehåll se bilaga 5.

4.9.4 Charles Emil Hagdahls köttbullar

Denna köttbulle gjordes enligt Charles Emil Hagdahls recept från 1896. Detta recept valdes just för att det var gammalt, ett recept som skiljer sig från dagens recept på köttbullar enligt författarna. För recept se bilaga 2.

4.9.5 Coop X-tras köttbullar

Denna köttbulle valdes för att det var den köttbulle som fanns att tillgå med lägst köttinnehåll efter besök i olika livsmedelsbutiker. Syftet med att använda denna köttbulle var för att den hade lägst köttmängd i jämförelse med andra köttbullar. För innehåll se bilaga 4.

4.10 Bearbetning och analys

Efter insamlingen av materialet från den sensoriska bedömningen sammanställdes allt material så och gjordes överskådligt som möjligt (Rudberg, 2007). Vilket man kan göra på många olika sätt (Rudberg, 2007).

4.10.1 Tillvägagångssätt av bearbetning och analys

I denna del bearbetades material som författarna fick via den sensoriska bedömningen samt frågeformuläret. För att på bästa sätt bearbeta informationen användes Microsoft Office Excel.

I köttbullstestet var det 40 personer som svarade på alla frågorna. När egenskaperna för respektive köttbulle bedömdes utgick respondenterna ifrån en poängskala. Skalan gick från dåligt till bra (1 poäng = dåligt, 5 poäng = bra). Detta resulterar i att med siffran 1, blir det om alla fyller i ett poäng endast 40 poäng ($1 \times 40=40$). Om siffran 2 anges överlag blir max poängen 80 poäng ($2 \times 40=80$). Fortsättningsvis blir det på samma sätt vid siffran 3, max poängen 120 ($3 \times 40=120$), med 4 max poäng 160 ($4 \times 40=160$) och slutligen med 5 max poäng 200 ($40 \times 5 = 200$). Siffrorna redovisas med hjälp av stapeldiagram i resultatet.

4.10.2 Bearbetning av fokusgruppsmaterialet

Materialet från fokusgruppen bearbetades genom att vi lyssnade på deltagarna igenom hela intervjun, som sedan skrevs ner och spelades in. Sedan plockade vi ut det som var för oss relevant information till vår uppsats. Informationen som var relevant för studien användes och redovisas i resultatet.

4.10.3 Stapeldiagram/ Histogram

Ett sätt att beskriva sitt material är att ta hjälp av olika diagram (Rudberg, 2007). Kännetecken

för ett diagram är att man utgår från det rätvinkliga koordinatsystemet som har två axlar, den ena är y-axeln som ligger vertikalt och den andra är x-axeln som ligger horisontellt (Rudberg, 2007). Dessa två axlar beskär varandra och den punkten där detta sker kallas för origo (Rudberg, 2007). Origo är alltid lika med noll, nu bildas fyra kvadranter där en är positiv och det är denna man oftast använder sig av i beskrivande statistik (Rudberg, 2007).

För att visa hur de olika köttbullarna bedömdes i smak användes stapeldiagram då det är överskådligt och lätt att förstå.

4.11 Etiska ståndpunkter

Här behandlas de grundläggande etiska frågorna kring frivillighet, integritet, konfidentiellitet och anonymitet kring alla personer som är med i våra undersökningar (Bryman, 2011). Det finns fyra olika etiska principer som används inom svensk forskning, bland annat informationskravet (Bryman, 2011). Informationskravet syftar till att informera alla berörda personer till forskningen (Bryman, 2011). Vilket innebär att alla försökspersoner får veta att det är frivilligt och att de får stå över om de vill samt få veta vilka moment som ingår i undersökningen (Bryman, 2011). Samtyckeskrav finns för att i undersökningen själv bestämma över sin medverkan. Om minderåriga skall vara med krävs vårdnadshavarens tillåtelse (Bryman, 2011). I vårt fall deltog inga minderåriga. Konfidentiella kravet skall följas så att inte obehöriga kan komma åt personuppgifter om de medverkande i undersökningen (Bryman, 2011). Nyttjande kravet står för att alla uppgifter som samlas in om enskilda personer endast får användas till undersökningens ändamål (Bryman, 2011).

5. Resultat

I resultatdelen redovisar författarna informationen som man fått fram genom utförandet av fokusgruppen, sensoriska bedömningen samt enkäten.

5.1 Fokusgruppintervju

Vi använde oss av en strukturerad intervju som gjorde att vi fick hjälp till utformningen av det sensoriska testet (Bryman, 2011).

Matminnen kring köttbullar? Majoriteten av gruppen lagade egna köttbullar och skulle aldrig tänka sig att äta halvfabrikat, men någon hade dock halvfabrikat hemma om syskonbarn eller barnbarn skulle komma på besök. Det ansågs okej att servera barnen halvfabrikat. En av kvinnorna i gruppen nämnde att hennes matminne var klart hennes mormors gryta med puttrande köttbullar, det var för henne en äkta köttbulle. Vid diskussionen med gruppen diskuterades det mycket om vilken relation deltagarna hade till köttbullen, många åt köttbullen mer till högtider än kanske som vardagsmat. En annan deltagare köpte halvfabrikat för att när hon lagade sina egna köttbullar så upplever hon att dem inte smakar lika mycket som halvfabrikatet gör. I hennes hem lagas det köttbullar vid speciella högtider som jul, påsk och midsommar.

Vad är det som gör köttbullen svensk? Det nämns att den klassiska köttbullen för en av gruppmedlemmarna är mormoderns recept, och att dessa lagas någon gång per år. Resten av året gör man lite olika varianter. En man i gruppen säger att för honom är köttbullen gjord på blandfärs och nötfärs, potatis eller ströbröd, salt peppar, vitlök, nejlika, brynt lök, morot och ev. kryddpeppar. Han tycker även att det viktigt med rätt konsistens på smeten och att man inte använder ägg.

Är köttbullen verkligen svensk? Svaret till denna fråga hade man delad uppfattning om. Någon tyckte absolut att den var det med motiveringen att det var något man ätit under hela sin barndom. Andra tyckte nog att köttbullen var av europeiskt ursprung. Någon sa att den var nog definitivt från Danmark. En i gruppen tyckte att i vår tid är det en svensk klassiker, en annan säger att som vi tillagar den så är det en svensk klassiker. Man menar att vårt matarv är sillen och köttbullarna.

Vad anser ni vara en riktigt svensk köttbulle? Vi frågade gruppen vad som för dem var en svensk köttbulle. En i gruppen tyckte att man skulle ha ströbröd och mjölk, som hennes mamma hade. Men då hennes man gör köttbullar så använder han absolut inte något ströbröd. Det är för honom fattigmans mat, då man på 40-talet drygade ut köttmängden med utdrysningssmedel som ströbröd. Men hon menar på att en köttbulle är en köttbulle och då kan

man inte hålla på att ta bort en så viktig ingrediens som ströbröd. En annan håller med då han tycker att man absolut ska någon form av utdrysningssmedel, för att inte få en kompakt köttbulle. Någon annan nämner att för henne måste en köttbulle innehålla dijonsenap, så som hon är van att äta dem.

Är det köttbullen den rätt som representerar oss i andra länder? En gruppmedlem berättar att hon har många vänner som bor i London och att de köper köttbullar av halvfabrikat och på förpackningen står det ”Swedish Meatballs”. Man diskuterar även hur köttbullen kommit att bli så svensk och det spekuleras i om att den flyttade nog utomlands med de stora namnen som Greta Garbo och Ingemar Johansson och att Ikea även har varit en stor och bidragande faktor att vi svenskar förknippas så starkt med köttbullen.

Framtiden för köttbullar av halvfabrikat? En av de yngre gruppdeltagarna trodde absolut inte att de fabrikstillverkade köttbullarna skulle komma att ta över. En äldre deltagare såg det inte som någon omöjlighet att detta kan komma att ske, mycket på grund av att många hushåll har båda arbetande föräldrar och att detta resulterar i tidsbrist och att köpa halvfabrikat är den snabba utvägen. Någon nämner att det är mycket fascinerande att vi lägger ner mycket pengar på stora och nya kök samt att vi köper otroligt många kokböcker. Samtidigt som man lagar mindre och mindre mat. En i gruppen säger att hon köper halvfabrikat, och menar på att det kan ju inte bara var hon som gör detta då det finns en uppsjö av olika märken av dessa halvfabrikat. Hon försvarar sig även genom att hon saknar intresse men även framförallt tid. Vidare för samma person resonemanget att hon blir irriterad på personer som säger att man lagar all mat själv när det i verkliga fall inte är så, hon menar på att alla köper ju korv och att det inte är många som stoppar den hemma. En i gruppen mår dåligt då hon känner många studenter som lagar halvfabrikats köttbullar, och en annan i gruppen svara på detta med att hon blir helt bestört av att veta att det är så många som verkligen äter halvfabrikaten, denne är även krögare, och hon minns att när hennes barn var små så ville de inte ha hemmagjorda köttbullar, utan att de föredrog att äta köpta. En person menar att dagens barn blir serverade dessa köttbullar på dagis och skola, här skapas deras preferens och att det medför att det är denna typ av köttbulle som de sedan vill äta.

Vad vet vi om köttbullens historia? Här var det mycket spekulationer, alla kom med olika infallsvinklar på denna fråga, så som att köttbullen kom från frikadellerna. Någon nämnde att den kanske kom med båtarna från Europa. De diskuterades att då vi började göra färs med

hjälp av köttkvarnen som kom med industrialiseringen, att det var då man började rulla köttbullar.

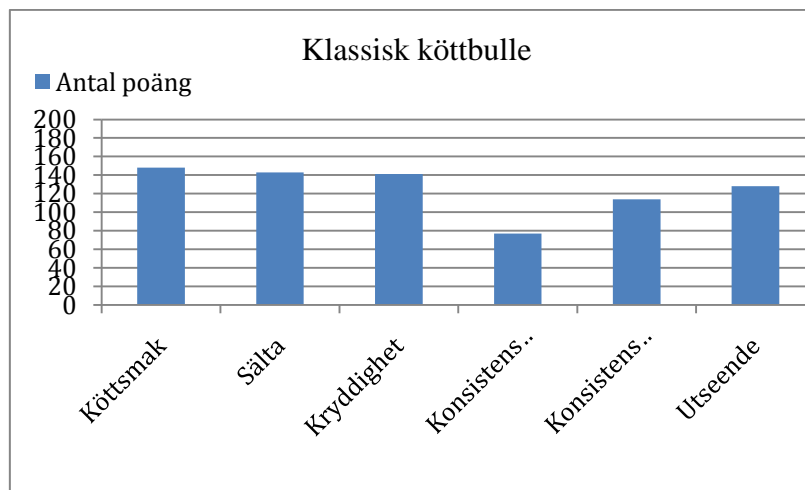
Lagar ni era egna köttbullar? Vi frågade om alla i gruppen lagade sina köttbullar från grunden, alla svarade ja.

5.2 Sensoriska bedömningen

Vid den sensoriska bedömningen smakade respondenterna på fem olika köttbullar som man sedan fick betygsätta efter gillande av köttsmak, sälta, kryddighet, konsistens, utseende samt om det var något annat man hade att tillägga. Den insamlade informationen redovisas nedan.

5.2.1 Klassisk köttbulle

Utfallet av vad respondenterna tyckte om den klassiska köttbullen visas i figur 1.



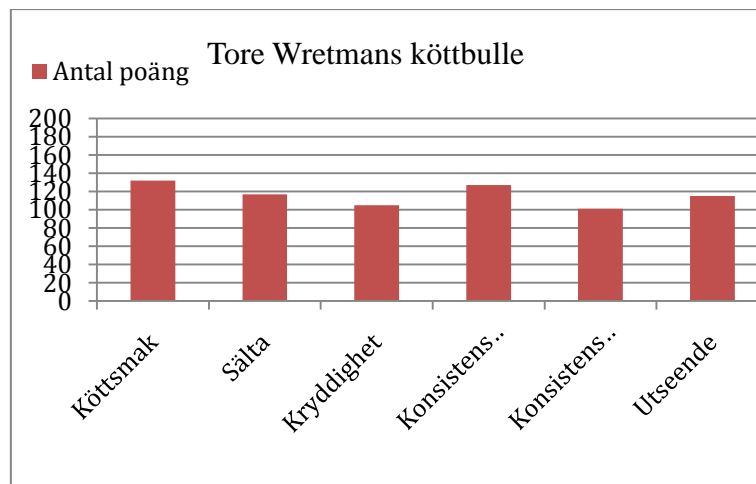
Figur 1. Redovisning av insamlad data från sensorisk bedömning där värdena på y- axeln anger antal poäng och på x-axeln vilka kategorier som bedöms i testet för köttbullen

Testpanelen tyckte köttbullen hade en hög köttsmak, sälta och kryddning. Den fick även höga poäng för den hårda konsistensen. Trots att den fick mindre smickrande kommentarer för sitt

utseende fick den relativt höga poäng på kategorin utseende. Poäng över 100 anses vara höga poäng och under 100 poäng anses vara ett lågt resultat.

5.2.2 Tore Wretmans köttbulle

Vad respondenterna tyckte om Tore Wretmans köttbulle visas i figur 2.

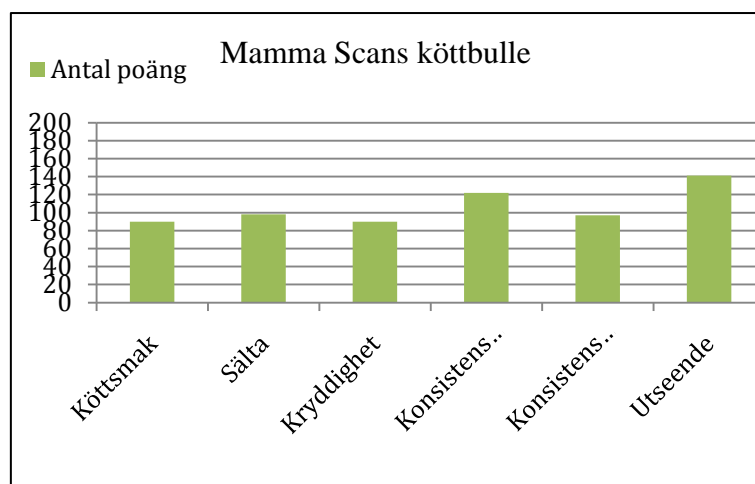


Figur 2. Redovisar vad respondenterna från den sensoriska bedömningen tyckte om Tore Wretmans köttbulle

Här kan man klart och tydligt utläsa av staplarna i diagrammet att detta är en mycket väl balanserad köttbulle då alla staplar ligger i en jämn balans till varandra. Kommentarer man fick vid denna köttbulle var bland annat, bra köttsmak, sälta, kryddighet någon förknippade den med att det var den man var uppvuxen med. Välstekt och fin till utseendet påpekades också.

5.2.3 Mamma Scans köttbullar

Utfallet av vad respondenterna tyckte om Mamma Scans köttbulle kan ses i figur 3.

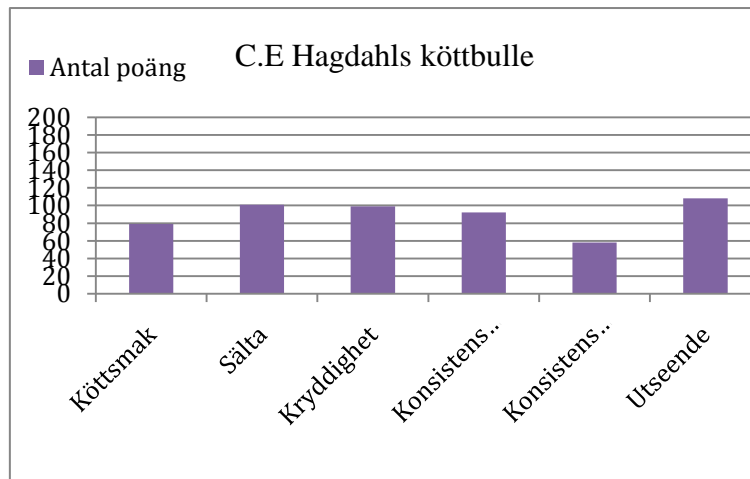


Figur 3. Redovisar vad respondenterna från den sensoriska bedömningen tyckte om Mamma Scans köttbulle

Denna köttbulle fick mindre betyg. Men Mamma Scans köttbulle var köttbullen med bästa utseende enligt testpanelen. Kommentarer vid denna köttbulle var att den jämfördes med köttbullen från skolmatsalen, någon nämnde också bra sälta och konsistens.

5.2.3 Charles Emil Hagdahl

Utfallet av vad respondenterna tyckte om Charles Emil Hagdahls köttbulle presenteras i figur 4.

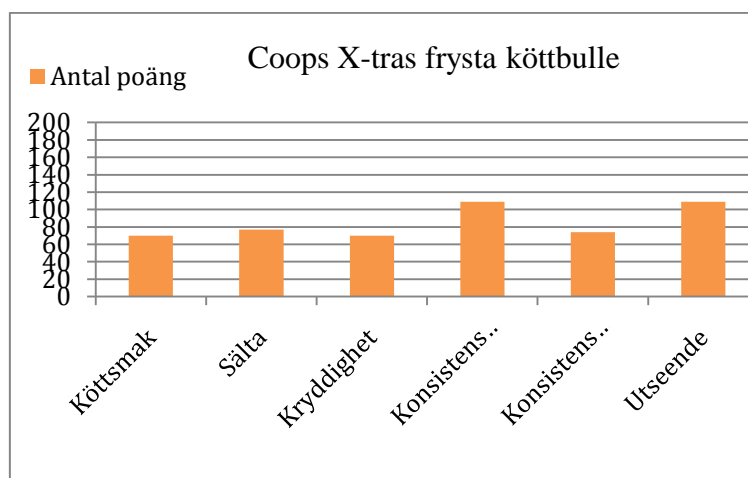


Figur 4. Redovisar vad respondenterna från den sensoriska bedömningen tyckte om Charles Emil Hagdahls typiska köttbulle

Här kan man tydligt utläsa att denna köttbulle hade ett trevligt utseende men på en viktig variabel som köttsmak fick den låga poäng. Respondenterna tyckte även att den var väldigt mjuk. Kommentarer som majoriteten sa om denna köttbulle var inte så smickrande, det sades till exempel att den var vedervärdig, äcklig, hemsk smak, blek, konsistensen var lös och oätlig. Smaken av ströbröd var dominerande och inte alls uppskattad.

5.2.5 Coop X-tra

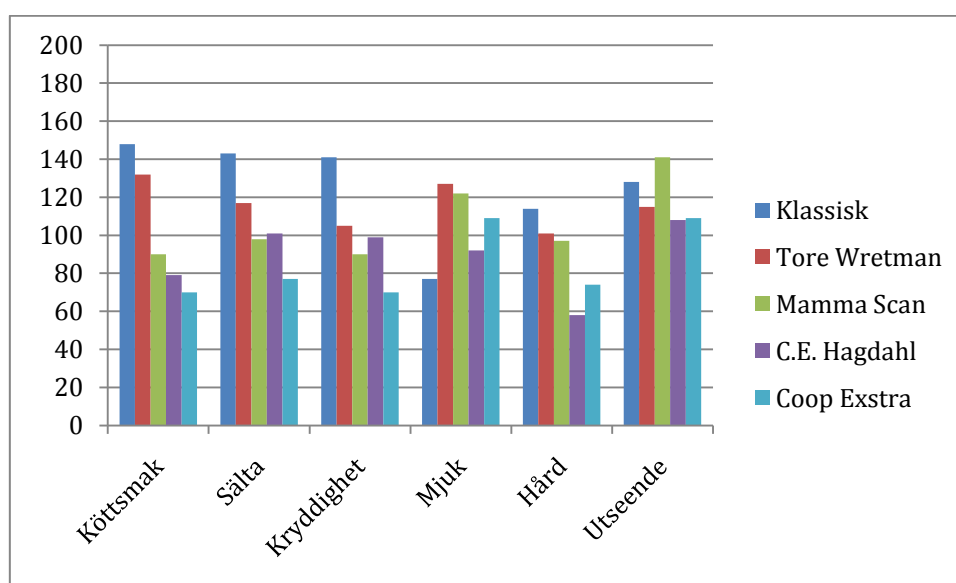
Utfallet av vad respondenterna tyckte om Coop extra köttbulle visas i figur 5.



Figur 5. Redovisar vad respondenterna från den sensoriska bedömningen tyckte om Coop X-tras frysta köttbulle.

Genomsnittligt dåliga poäng tillskrevs denna köttbulle, en köttbulle som smakar dåligt men som får bra poäng för utseendet. Kommentarer som gavs för denna köttbulle var bland annat; smakar bara tillsatser, smaklös, vattnig, minst köttsmak, ingen god smak, konstig konsistens samt kryddning. Förknippad med dåliga minnen vid lågstadiet. Värt att nämna om denna köttbulle var dock att av de 40 respondenterna så var det två stycken som tyckte att denna köttbulle var den godaste.

5.2.6 Sammanställt diagram

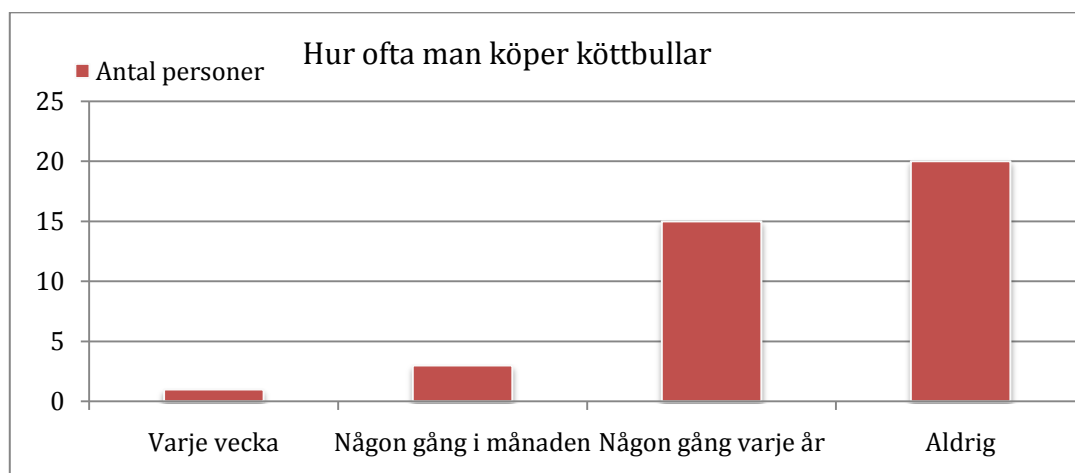


Figur 6. Samlad data om köttbullarna tillsammans. För att på ett enkelt sätt kunna jämföra köttbullarna med varandra.

Figur 6 visar att den klassiska köttbullen i en sammanställning blev den klara vinnaren då den i fyra av sex kategorier fick högst poäng. Mamma Scans köttbulle hade det bästa utseendet.

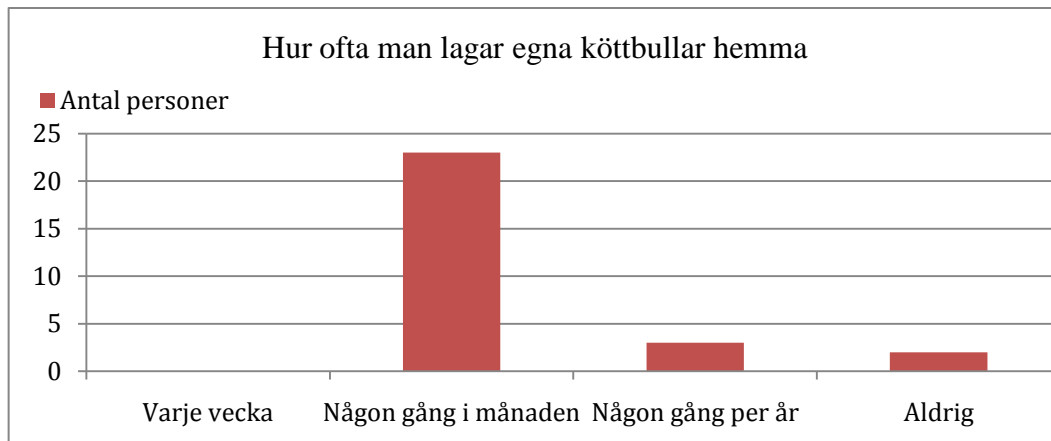
5.3 Enkätundersökning

Information som samlats in vid den sensoriska bedömningen presenteras i diagram och tabeller. Resultatet redovisas med utgångspunkt i hur respondenterna svarade angående deras vanor vid tillagning alternativt inhandling av köttbullar. Även vid vilka tillfällen som man mest lagade köttbullar på. Vi frågade även vad man tyckte var de viktigaste ingredienserna samt vilka egenskaper man tyckte att en köttbulle skulle ha oavsett om man köper eller lagar sina egna. Vi ställde även frågan vad respondenterna tyckte mest om, hemmagjorda eller köttbullar av halvfabrikat.



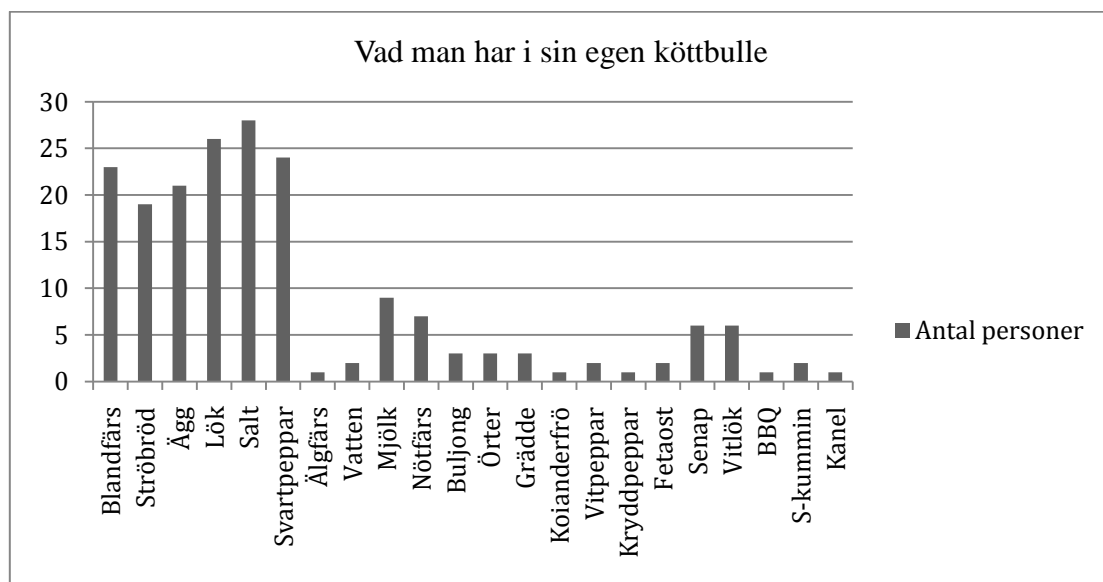
Figur 7. Sammanställd data från enkäten vid frågan hur ofta man köper köttbullar.

I enkäten frågades det hur ofta man köper köttbullar av halvfabrikat. Resultatet visar att ungefär hälften av testpanelen köper halvfabrikat någon gång (Figur 7). Av de 40 respondenterna köper 21 aldrig köttbullar som är fabriksstillverkade. 19 stycken köper sådana köttbullar någon gång då och då.



Figur 8. Sammanställd data från enkäten vid frågan om hur ofta respondenterna lagar egna köttbullar hemma.

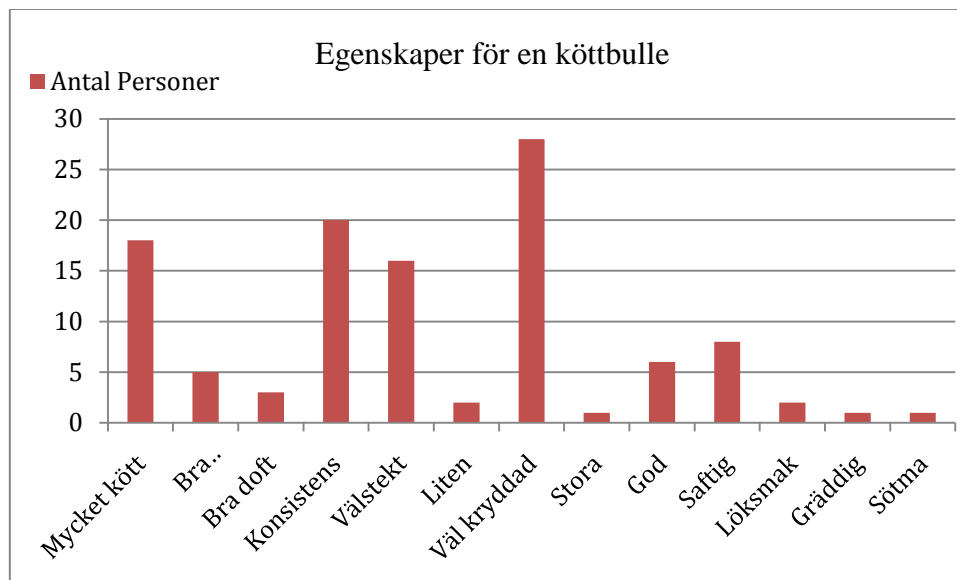
Figur 8 visar tydligt att på frågan om hur ofta man lagar köttbullar hemma så svarade 23 respondenter att de någon gång i månaden eller någon gång per år tillagar köttbullar hemma. Medans två respondenter aldrig tillagade hemmagjorda köttbullar.



Figur 9. Sammanställd data om vilka ingredienser som används vid tillagning av köttbullar

På frågan vad man har i sin egen köttbulle svarade majoriteten att de främst använder sex stycken olika råvaror i sin köttbullssmet: blandfärs, ströbröd, ägg, lök, salt och svartpeppar.

Det går även utläsa att det används en mängd andra och varierande ingredienser till köttbullssmeterna (se figur 9).



Figur 10. Sammanställd data om vilka egenskaper som är viktiga för en köttbulle.

Då frågan ställdes vilka egenskaper som var viktiga för en köttbulle svarade panelen köttmängd, konsistens, att köttbullen är vålsteckt och vålkryddad (se figur 10).

6 Diskussion

Vi har valt att dela upp diskussionsdelen i två avsnitt, den första delen behandlar valt tillvägagångssätt under studien, den andra halvan redovisar resultatet i relation till bakgrund och syfte.

6.1 Metoddiskussion

Här diskuteras utförandet av fokusgruppen den sensoriska bedömningen och enkätfrågorna.

6.1.1 Fokusgruppsintervju

Att använda sig av en fokusgrupp ger fördelen att få information om ämnet som vi annars inte skulle fått (Wibeck, 2000). Innan genomförandet av det sensoriska testet och enkäten, hjälpte fokusgruppen oss med en inblick i vilka åsikter som finns om köttbullen. Ett problem med fokusgruppen var att de väldigt lätt svävade ut och börja prata om annat som inte var relevant för vår studie. En annan negativ punkt som vi vill belysa är att då man samlar en grupp människor kan det lätt hända att någon har en mer dominant karaktär och ”tar över” diskussionen, detta hände vår fokusgrupp. En person pratade avsevärt mycket mer än alla andra, detta tror vi gjorde att resterande gruppmedlemmar blev mer tillbakadragna i deras åsikter. Vår diskussionsledare försökte att lyfta fram de som inte gjorde sig lika hörda, vilket kunde ha gjorts ännu kraftigare.

6.1.2 Sensoriska bedömningen

Den sensoriska bedömningen var uppdelad i två delar. Den första delen var den sensoriska bedömningen av de olika köttbullarna. Den andra delen bestod av generella frågor kring köttbullar i form av en enkät. Här svarade respondenterna på frågor om egenskaper, tillagning och inhandling av köttbullen (Risvik, 1985).

Vi valde även att dela upp vår sensoriska panel i två grupper med max 25 respondenter per omgång, vid två tillfällen. För att kunna leverera samma innetemperatur på samtliga köttbullar. Majoriteten av respondenterna förstod bedömningsskalan och kunde bedöma köttbullarna på rätt sätt men det fanns andra som inte riktigt förstod. Detta hade man kunnat förtydliga i form av ett exempel på skalan innan respondenterna genomförde den sensoriska bedömningen.

6.1.3 Enkätundersökning

Enkäten besvarades efter den sensoriska bedömningen för att inte respondenterna skulle påverkas av provsmakningen. Valet av detta var positivt då vi anser att det blev ett ärligare svar från panelen när de inte visste att halvfabrikats köttbullar var inblandade. Det som upplevdes negativt med att ha frågorna sist då det uteblev svar på frågor. Det kan bero på att några i panelen antingen tröttnade eller att de helt enkelt missade att fylla i. För ett bättre utfall vid enkäten borde man istället kontrollerat insamlingen mer noggrant för att garanteras fullständiga svar vid enkäten.

6.2 Resultatdiskussion

I detta avsnitt diskuteras det insamlade resultatet.

6.3 Fokusgruppsintervju

Ur fokusgruppen fick vi förväntade resultat som speglade att majoriteten föredrog och gjorde sina egna köttbullar. En person gjorde dock inte sina egna köttbullar vilket ledde till en mycket intressant diskussion i gruppen. Samma person påvisade att hon inte kan vara ensam om att köpa halvfabrikat. Personen menar att det är en stor skara konsumenter som konsumerar halvfabrikat. Bara av att studera det stora utbudet av halvfabrikat i butikerna kan man konstatera att det finns en stor efterfrågan. I Sverige köper konsumenter hela 12 000 ton halvfabrikats köttbullar om året (Nilsson, 2007).

Fortsättningsvis diskuterades det vidare kring fabrikstillverkade köttbullar och ämnet blev laddat. Det förekom även ett visst mått av dubbelmoral i gruppen där flera av dem frånsade sig att de aldrig skulle köpa eller äta de färdig lagade köttbullar men att de kunde bjuda på köpta köttbullar vid oväntat besök. Även de som inte åt halvfabrikat inhandlade sådana ibland och ansåg att de vara okej att bjuda på. Prim (2007) använde sig också utav en fokusgrupp när hennes avhandling skrevs om ” Ready meals from the consumers’ perspective – attitudes, beliefs, contexts and appropriateness.”. Frågor som ställdes till den fokusgruppen var hur de

gjorde sina val kring färdigmat (Prim, 2007). Det visade sig att valet av färdigmat gjordes olika i olika situationer beroende på vilka det var som skulle äta och om det fanns barn i närheten (Prim, 2007). Man ansåg att det var viktigare att ha hemmalagad mat på bordet om det var barn i närheten än om inte (Prim, 2007). Vilka som konsumerar mest färdigmat är främst ensamstående personer (Prim, 2007).

6.4 Sensorisk bedömning

Bedömningen baserades på fem olika köttbullar där respondenterna skulle bedöma köttbullarna utefter sex givna gastronomiska variabler: köttsmak, sälta, kryddighet, konsistens mjuk, konsistens hård samt utseende.

6.4.1 Köttsmak

Den klassiska köttbullen fick bäst betyg i köttsmak med 146 poäng utav 195 möjliga. Ett förväntat svar då denna köttbulle innehöll ca: 95 % kött. Resterande innehöll bestod av salt, peppar och lök. För Wretmans köttbulle upplevdes köttsmaken relativitet hög trots den höga halten av grädde och ströbröd i köttbullen. Mamma Scans fick däremot sämre betyg i köttsmak, den nådde inte över 100 poäng. Hagdahls köttbulle fick även den mycket låga poäng på köttsmak. Det beror nog på att den innehöll stor mängd ströbröd, grädde och den speciella kryddningen som muskot, kapris och sardeller. Coop X-tras köttbulle fick sämsta betyg av alla i kategorin köttsmak, vilket kan bero på att den innehöll minst mängd kött.

6.4.2 Sälta

Sältan i den klassiska köttbullen fick höga utslag, 141 poäng av 200 möjliga poäng. Det var inte ett oväntat svar då det var hela 20 gram salt i smeten (se bilaga 3). Sältan i Wretmans köttbulle upplevdes även den hög. Mamma Scans köttbulle fick däremot sämre betyg i sälta, bara 98 poäng. Det kan bero på att den innehåller utfyllnadsingredienser som potatis, potatismjöl och vatten. Hagdahls recept på köttbullar innehåller smakförstärkare som kapris

och sardeller men får ändå inget högt resultat på sälta. Coops köttbulle fick även i kategorin sälta minst poäng.

6.4.3 Kryddighet

Den klassiska köttbullen fick höga poäng för kryddighet, 140 av 200 poäng. Att den bara smaksatts med salt och lök var nog en stor bidragande faktor till detta resultat. Wretmans köttbulle har ingen egenskap som ligger under 100 poäng, det är ingen egenskap som sticker ut, den är en väl balanserad köttbulle. Mamma Scans köttbulle får däremot sämre betyg i kryddighet, poängen når inte över 100. Det kan bero på att den innehåller utfyllnads ingredienser som potatis, potatismjöl och vatten som hämnar kryddningen. Hagdahls recept på köttbullar innehåller smakförstärkare som kaprisk och sardeller men får ändå inget högt resultat på kryddighet. Resultatet beror troligtvis på att den innehåller en stor mängd ströbröd och ägg. Coop X-tras köttbulle fick även för kategorin kryddighet sämst resultat av alla köttbullar.

6.4.4 Konsistens hård

Att den klassiska köttbullen fick höga poäng vid konsistens hård var ett förväntat svar då denna köttbulle innehöll ca: 95 % kött. Wretmans köttbulle hamnade på 100 poäng. Mamma Scans köttbulle får låga poäng för konsistens hård vilket kan bero på utfyllnads ingredienser. Ströbrödet i Hagdahls köttbulle gör att köttbullens konsistens i hårdhet får väldigt låga poäng, 58 av 200. Även Coop X-tras köttbulle fick låga poäng vid konsistens hård.

6.4.5 Konsistens mjuk

Den klassiska köttbullen fick väldigt låga poäng vid konsistens mjuk, 79 poäng av 200 möjliga. Inte helt oväntat då den fick höga poäng då konsistens hård bedömdes. En förklaring kan vara att den klassiska köttbullen innehöll väldigt lite utfyllnads ingredienser; detta resulterar i att det blir en hårdare köttbulle.

Wretmans köttbulle fick höga poäng för kategorin mjuk konsistens. Bidragande faktorer till det är att den innehåller många utfyllnadsingredienser. Mamma Scans köttbulle fick i förhållande till de andra kategorierna relativt höga poäng för konsistens mjuk. Mamma Scans köttbulle innehåller även den många utfyllnadsingredienser. Hagdahls köttbulle uppfattades väldigt mjuk vilket inte var ett oväntat resultat då den i förhållande till köttmängden innehöll ca: 50 % ströbröd och ägg. Coop X-tras köttbulle fick även den höga poäng i denna kategori. Kan även för denna köttbulle bero på utfyllnadsingredienser.

6.4.6 Utseende

Utseendet på den klassiska köttbullen gav relativt höga poäng. Det som drog ner poängen var att köttbullen upplevdes grå till utseendet. Det bero på att köttbullen inte innehöll hundra procent nötkött som gör att köttet får en lite gråare nyans (Svenskt kött 2011). Wretmans köttbulle var till utseendet tilltalande; kommentarer till denna köttbulle var välstekt och fin till utseendet. Mamma Scans köttbulle var den köttbulle som fick högst poäng i kategorin utseende. Det kan bero på att Mamma Scans köttbullar friteras och de hemlagade köttbullarna bara steks (Nilsson, 2007). Friteringen av köttbullen gör att den drar ihop sig och blir jämn och rund. Att bearbeta köttbullen på detta sätt ger köttbullen en gyllenbrun färg som är tilltalande för ögat. Som Ahlgren m.fl. (2005) är utseendet på halvfabrikatet viktigare än vad det smakar enligt de konsumenter de intervjuat och som kontinuerligt konsumerar halvfabrikat. Tack vare produktens utseende blir den vald även om smaken på produkten är mindre bra. Hagdahls köttbulle fick även den höga poäng i denna kategori. Köttbullen från Coop X-tra fick även den relativt bra poäng i utseende vilket nog kan bero på att den är fabrikstillverkad vilket i sin tur gör att köttbullen blir rund och får en gyllenbrun yta.

6.4.7 Övriga kommentarer

Om den klassiska köttbullen nämndes det i denna kategori att den var väldigt god, smakrik, hård, blek och att den smakade som en hemmagjord köttbulle. Wretmans köttbulle tyckte respondenterna var god men lite gummiaktig. Mamma Scans köttbulle fick kommentarer om smaker som kemiskt, konstgjord och gummiaktig. De tyckte även att köttbullen innehöll

fettklumpar, brosk vilket upplevdes som äckligt. Däremot tyckte respondenterna att den hade fin färg.

Gällande Hagdahls köttbulle sa man att den var lös, sladdrig, bra smak, smörsmak, god, att den smakade ströbröd samt smak av kاپris, riktigt vidrig konsistens, grå, hemsk att äta och mjölig. Coop X-tras köttbulle fick kommentarer som klumpar, senig, halvfabrikat - inte god, brödig, gummiliknande och äcklig.

6.5 Enkätundersökningen

Med vår enkät ville vi ha svar på vad respondenterna föredrar, hemmagjorda eller halvfabrikats köttbullar. Vi ville ta reda på vad respondenterna har för preferenser till köttbullar. Vi valde att belysa frågorna nedan då de är avgörande för vårt resultat.

6.5.1 Hur ofta köper du köttbullar?

Vi kunde utläsa av resultatet från vår enkät att ungefär hälften, närmare bestämt 19 stycken av 40 respondenter väljer att köpa halvfabrikat någon gång. Som man kan utläsa från Costa m.fl. undersökning (2005) beror det på att bekvämligheten spelar större roll än den sensoriska kvalitén. Utifrån detta resultat påvisas det att trenden för att köpa färdiglagade köttbullar är mycket vanlig då många av respondenterna köper färdiglagade köttbullar. Inte bara vår undersökning bekräftar detta utan bredden av alla dessa variationer av färdiglagade köttbullar som finns att tillgå i butikerna bekräftar att det finns en efterfrågan. Ahlgren m.fl. (2005) konstaterar även detta i deras artikel där de skriver att konsumtionen av halvfabrikat ökar. Detta för att behovet på tidsbesparande mat efterfrågas (Ahlgren, m fl., 2005). Svenskar äter närmare bestämt 12000 ton fabriksproducerade köttbullar om året (Nilsson, 2007). Konsumenter som konsumerar färdig mat menar att om man slipper laga mat så finns det mer tid för andra mer sociala aktiviteter (Costa m.fl, 2005). Medan de som inte konsumerar färdigmat tycker att det är en plikt och en självklarhet att man skall laga sin egen mat (Costa m.fl, 2005).

6.5.2 Hur ofta lagar du köttbullar hemma?

Sammanställningen av enkäten visar att majoriteten lagar egna köttbullar hemma någon gång i månaden, endast tre stycken i undersökningen lagar inte egna köttbullar. Det ser således inte ut som att den hemmagjorda köttbullen skall ersättas av fabriksstillverkade köttbullar. Av frågan så framgår det även att respondenterna äter köttbullar ganska ofta då man någon gång i månaden tillagar köttbullar. Några lagar köttbullar någon gång per år, främst nämns högtider som jul, påsk eller midsommarafton.

6.5.3 Vad har du i din köttbullssmet?

Vad som ingår i respondenternas köttbullssmet är väldigt individuellt. Några föredrar många och varierande ingredienser, andra föredrar basingredienser som blandfärs, lök, salt och svartpeppar. Förklaring till varför det är så varierande ingredienser tror vi kan bero på olika kulturella bakgrunder, intresse för matlagning eller tycke och smak (Nilsson, 2003). Som Tore Wretman tydligt skriver i sin kokbok ”Svensk husmanskost” är att hans recept är det han föredrar men det finns inga rätt eller fel (Wretman, 1967). Dahlgren skriver i sin kokbok ”Det naturliga köket” att det nog finns lika många recept på köttbullar i Sverige, som det finns hushåll som lagar köttbullar (Dahlgren, 2010). Även Eja Nilsson i boken ”Köttbullar” poängterar att det finns många olika sätt att laga köttbullar på, en universell rätt med många variationer (Nilsson, 2003).

6.5.4 Egenskaper för en köttbulle

Fyra egenskaper som utmärkte sig mest gällande önskade egenskaper var köttmängd, konsistens, välstekt och att köttbullen skulle vara välkryddad. Respondenterna nämnde många olika sätt för att krydda köttbullen på bästa sätt. Tillsamman kan dessa fyra egenskaper tyda på att respondenterna vid enkäten föredrog en köttbulle av kvalitet. Trots att man kan se att cirka hälften av respondenterna väljer att köpa halvfabrikat någon gång per år har inte deras sensoriska krav på en hemmagjord köttbulle förändrats. Tvärtom respondenterna hade alla klara svar på hur det ville att en köttbulle skulle smaka. Det framgår i undersökningen ”To

cook or not to cook” som (Costa m.fl. 2005) skrivit att det är av ren bekvämlighet framför sensorisk kvalitet som gör att man väljer att köpa halvfabrikat. Vilket leder oss in på en annan fråga vid enkätundersökningen vad man föredrog för typ av köttbulle, hemmagjord eller köpt. Samtliga fyrtio respondenter svarade att det föredrog hemmagjorda köttbullar.

7. Slutsats

Resultatet av den sensoriska bedömningen visade att den klassiska köttbullen föredrogs av respondenterna. En enkel köttbulle som endast innehöll kött, lök, salt och peppar. Den som var minst omtyckt var köttbull tillverkad av Coop X-tra. Vad man kan utläsa från enkätundersökningen så föredrog alla deltagarna hemmagjorda köttbullar framför halvfabrikat. Trots detta så köper nästan hälften av respondenterna ändå halvfabrikat någon gång om året. Vad som skall tas i beaktning är att det förmodligen finns underliggande faktorer som orsakar denna höga konsumtion av halvfabrikat. Vad vi tror kan bero på brist av tid eller helt enkelt av ointresse för matlagning.

Vidare framgick det att avgörande egenskaper för en köttbulle enligt respondenterna var att den skulle innehålla hög halt av kött, god konsistens och vara välkryddad. Det framgick även tydligt att ingredienser som man använder till sin köttbullssmet var otroligt varierande och ingredienserna skiftade mycket från recept till recept.

Referenser

Ahlgren, MK (2004). *Ready meal consumption – when, where, why, and by whom?*. Västra Frölunda: Intellecta DocuSys.

Ahlgren MK, Gustafsson I-B, Hall G (2005). *The impact of the meal situation on the consumption of ready meals*. *International Journal of Consumer Studie*, 29:485-92.

Ballo (2007). *Om köttbullarnas historia*. Hämtad 2011-03-29 från www.ballo.fi/nyheter_sidan?id=10175778.

Bryman, Alan (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder uppl. 2*. Malmö: Liber Malmö AB.

Christensson, Jakob (2008). *Det moderna genombrottet*. Stockholm: Signum.

Colling, Teje (1975). *Gastronomiska kalendern 1975*. Stockholm: Norstedt & Söners förlag, utgiven av gastronomiska akademien.

Colling, Teje (1984). *Fataburen 1984*. Uddevalla: Bohuslänningens Boktryckeri AB.

Costa, A.I.A., Schoolmeester, D., Dekker, M., and Jongen, W.M.F. (2005). *To cook or not to cook: A means-end study of motives for choice of meal solutions*. *Food Quality and Preference* 18 (77-88).

Dahlgren, Mathias (2010). *Det naturliga köket*. Stockholm: Norstedts förlagsgrupp AB.

Danielsson-Tham, Marie-Louise (2008). *Utan tillsatser i maten riskerar vi att dö*. Dagens Nyheter den 14 december 2008.

Einarsson, C. & Hammar Chiriac, E. (2002). *Gruppobservationer, teori och praktik*. Lund: Studentlitteratur.

Ejlertsson, Göran. (2005). *Enkäten i praktiken, En handbok i enkätmetodik*. Lund: Studentlitteratur.

Hagdahl, Charles Emil (1896). *Kok-konsten, som vetenskap och konst*. Stockholm: P.A. Norstedt & Söners förlag. Nytryck, omarbetad upplaga(1979). Hong Kong mandarin offset Ltd.

Langlet, Mathilda (1884). *Husmodern i staden på landet, en fullständig handbok i hushållningens alla grenar*. Stockholm: Albert Bonnier förlag.

Lei, Wei (2010). *Chinese meatballs full of filial piety – the history of Chinese meatballs*. Hämtad 2011-03-29 från The Epoch Times
<http://www.theepochtimes.com/n2/content/view/42534/> .

Livsmedelsverket (2002). *Tillsatser i livsmedel - en faktabok*. Uppsala: Statens livsmedelsverk.

Lundberg, Birger (2010). *Järnspisar*. Hämtad 2011-04-27 från Wigo
<http://www.wigo.se/index.php/J%C3%A4rnspisar> .

Lundgren, Birgit (1981). *Handbok i sensorisk analys*, SIK-rapport Nr 470. Göteborg: SIK.

Mazzarella, Merete (2009). *Blott Sverige Svenska köttbullar har*. Hämtad 2011-03-29 från Svenska Dagbladet http://www.svd.se/kultur/understrecktet/blott-sverige-svenska-kottbullar-har_455893.svd#after-ad.

M Jonsson, Inger (2004). *Perspectives on practical knowledge, learning and culture*. Västra Frölunda: Intellecta DocuSys.

Metzger, Jonathan (2005). *I köttbullslandet*. Stockholm University: Diss. Almqvist & Wiksell International.

Meatgrinder (2009). *Bakgrund och historia Meat Grinder, mannen bakom meat grinder*. Hämtad 2011-04-15 Från: <http://www.meatgrinderreviews.com/resource-center/background-and-history-of-the-meat-grinder.aspx>.

Nilsson, Eja (2003). *Köttbullar, från mammas köttbullar till köfte och kebab*. Stockholm: Bokförlaget prisma.

Nilsson Mats-Eric, 2007 *Den hemliga kocken* Stockholm: Ordfront.

Nilsson Mats-Eric, 2008 *Äkta vara – Guiden till oförfalskad mat*. Stockholm: Ordfront.

Palmaer, Margit (1946). *Kajsa Warg och hennes kokbok*. Stockholm: kungl. Boktryckeriet P. A. Nordstedt och Söner.

Prim, Mia (2007). *Ready meals from the consumers' perspective – attitudes, beliefs, contexts and appropriateness*. Västra Frölunda Interllecta DocuSys.

Radron, (2007) *Köttbulle granskning* Hämtad 2011-05-10 från <http://www.radron.se/templates/JamforProdukter.aspx?id=918&query=> .

Risvik, Einar (1985). *Sensorik, En inledning*. Norge: Norsk Institutt for næringsmiddelforskning.

Rudberg, Birgitta (2007). *Statistik*. Malmö: Holmbergs AB.

Statistiska centralbyrån (SCB), 2003 *Tid för vardags liv: kvinnors och mäns tidsanvändning 1990/91 och 2000/01* Stockholm: Libris bibliotekssystem.

Stjerna, Marie – Louise (2007). *Föreställningar om mat och ätande – risk, kropp, identitet och den ”ifrågasatta” maten i vår tid*. Stockholm: Intellecta Docussys.

Svenskt kött, (2011) *Att köpa köttfärs*. Hämtad 2011-05-11 från Svenskt kött <http://www.svensktkott.se/kopa/att-kopa-kottfars/>

Thorgren, Margareta (2008). *Köttbullens historia - Mamma Scan under ständig utveckling*. Hämtad 2011- 03-29 från Scan www.scan.se/Om

Vega, César & Ubbink, Job (2008). *Trends in Food science & Technology 19. Molecular gastronomy – A food fad or science supporting innovation cuisine?*. USA: Rockville, MD 20850.

Wachtmeister, Ebba (2009). *En man före sin tid, doktor Charles Emil Hagdahl No. 4*. Värnamo: Fälth & Hässler.

Warg, Cajsa (1755). *Hielpreda i Hushållningen för unga fruentimber*. Stockholm: Lor: Ludv: Grefing.

Wibeck, Victoria (2000). *Fokusgrupper- om fokuserade gruppintervjuer som undersökningsmetod*. Lund: Studentlitteratur.

Wretman, Tore (1967) *Svensk Husmanskost*. Stockholm: Victor Petterssons Bokindustri AB bokförlaget Forum.

Ärlemalm, Inger (2000) *Cajsa Warg, Hiram och de andra*. Trelleborg: Ordalaget Bokförlag 2000.

Eget material

Enkät svar från respondenterna, samt fokusgruppens diskussions material förvaras hos Fredrik Birgersson på Sjögatan 4H 71260 Grythyttan.

Bilaga 1 Recept

Tore Wretmans- köttbullar.

”Detta är ett recept, som jag inte tänker kommentera, inte ge några som helst kategoriska omdömen om. Detta är min version av köttbullar. Läsarnas mödrar, mormödrar och antanter till trots” (Wretman, 1967, s 175).

2hg benfritt oxkött

1 hg kalvkött

1hg fläskkött, gärna fett

2dl grädde blandat med 1 dl stött skorpbröd eller motsvarande mängd vitt matbröd

1 ägg

½ finhackad gul lök

Brödet lägger jag i blöt. Köttet som jag befriat från senor och eventuella hinnor mal jag 3-4 gånger genom den finaste skivan i köttkvarnen. De två sista gångerna tillsammans med grädd-brödet. Så bryner jag helt lätt den mycket finhackade löken i litet smör och vänder ner den i färsen tillsammans med ett ägg. Jag arbetar färsen mycket väl med en träsked. Sätter till något vatten efter behov, för att den skall få rätt smidig konsistens. Pepprar, saltar och smakar rätt ofta. Färsen skall vara smidig, men man får inte överdriva – då min träsked börjar få en vit fetthinna, vet jag att det är dags att avbryta det momentet. Jag formar bullarna. Gör först ett par små som jag provsteker i just nötblunt smör. När de fått godkänt smakbetyg fortsätter jag. På en stor våt skärbräda, täckt med urvridet smörpapper eller på vattensköljda tallrikar lägger jag dem en efter en. Pingpongstora om det är måltidsbullar, valnötsstora för smörgåsbordet. Jag blöter vänster handflata, har ett par silverskedar stående i varmt vatten och med dem växlar jag och formar bulle efter bulle. Det måste finnas en viss rytm och omsorg i det arbetet, så matt de blir jämna och lika vackra i slutet som i början. I en inte för stor stekpanna med ganska mycket smör som smälter och får bryna tills det tystnat lägger jag inte för många köttbullar i pannan åt gången. Låter dem bryna . Skakar då och då på pannan över elden så att de rullar runt. Fångar upp dem jag anser klara och för över dem i en gryta som jag håller varm. Pannan kokar jag ren mellan varje varv av bullar och håller den sålunda åstadkomna skyn i grytan. Då alla är färdiga pudrar jag pannan med vetemjöl slår över skyn, smakar av och droppar kanske i något japansk soja, vrider aningen peppar över och slår över köttbullarna som får stå i sin sås och puttra färdiga på svag eld några minuter. Vill jag ha gräddsås slår jag grädde. Tjock eller tunn, i sista stekpannan i stället. Smakar av på samma sätt och serverar mina köttbullar med potatispuré, lingonsylt och saltgurka (Wretman, 1976, s175).

Charles Emil Hagdahls- köttbullar

425g hackadt kött

100g smör

170g rifvet bröd, hvetebröd

2 ägg

Salt, peppar, muskott

Citron

Lök

Kapris

Sardeller

Härtill är bäst att taga hälften kött och hälften fläsk, men hvad slags kött som helst kan användas, det blandas med äggulor, smör, rifvet bröd, lök och kryddor; sist inblandas ägghvitorna, vispade till hårdt skum. Af ben och senor efter köttet kokas en buljong, hvari bullarne sedan kokas, och då de äro upptagna, tillsättes såsen med kapris, citron, sardeller och litet hvetebröd, får ett uppkok, silas och slås öfver bullarne (Hagdahl, 1896, s 397).

”Klassiska köttbullar”

850 g Blandfärs

Riven gul lök

Salt & peppar

Ingredienserna blandas väl

Rullas

Varje köttbulle vägde 15 gram

Gör så här

Arbeta färsen väl

Riv lök

Blanda ihop

Salta och peppra

Rulla runda bollar

Stek i smör

Bilaga 4 Recept

Coop X-tras- köttbullar

30% nötkött

25% griskött

Vatten

Lök

Havregryn

Ströbröd (vetemjöl, salt, jäst)

Potatismjöl

Potatisflingor

Vetemjöl

Salt

Animaliskt fett (till fritering)

Jäsextrakt

Glukossirap

Vitpeppar

Mamma Scans- Köttbullar

Produktbeskrivning

Mammas färdiglagade Köttbullar är lätta att värma, passar till det mesta och går hem hos de flesta. Scan produkter innehåller endast svenskt kött.

Innehåll

Gris- och nötkött, vatten, potatis, potatismjöl, lök, jodsalt, potatisfiber, druvsocker, socker, kryddor, jästextrakt.

Köttmängd 73%

Näringsvärde per 100 gram

Energivärde: 950 kj (220kcal)

Protein: 13 g

Kolhydrat: 9 g

Fett: 15 g

Allergiinformation

Gluten –

Konjolkprotein/Laktos –

Sojaprotein –

Äggprotein –

Ärtprotein –

Frågor – Köttbullar

Ålder: _____

Kön: Man Kvinna

Sysselsättning: _____

Geografisk härkomst: _____

Detta test är anonymt, vi uppskattar att du är så ärlig som möjligt.

Kryssa i det alternativ som överensstämmer bäst med dig och dina köttbullsvanor.

1. Hur ofta handlar du köttbullar i livsmedelsbutik?

Varje vecka Någon gång i månaden Någon gång varje år Aldrig

2. Vad äter du till dina köpta köttbullar?

Potatis Pasta Grönsaker Annat

Om du äter **annat** i så fall vad? Svar: _____

3. Hur ofta lagar du egna köttbullar hemma?

Varje vecka Någon gång i månaden Någon gång per år Aldrig

4. Om du svarar: **Någon gång per år**. I vilket sammanhang?

Svar: _____

5. Vad äter du till dina hemmagjorda köttbullar?

Potatis Pasta Grönsaker Annat

Om du svarat **annat** i så fall vad?

Svar: _____

6. Om du lagar egna köttbullar, vilka ingredienser använder du dig då av till din köttbullsmet?
Näm **minst fyra** ingredienser!

Svar: _____

7. Oavsett om du köper köttbullar eller gör egna så, näm **minst tre** egenskaper du tycker att en köttbulle ska ha för att falla dig i smak?

Svar: _____

8. Vad föredrar du, hemmagjorda köttbullar eller färdigköpta?

Köpta

Hemmagjorda

9. Varför, motivera ditt svar?

Svar: _____

Tack för att du hjälpt oss, vi är otroligt tacksamma för det!

Smaktest för köttbullar

Köttbulle nr: _____

	Dålig				Bra
Köttsmak	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sälta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kryddighet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konsistens- Mjuk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konsistens- Hård	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utseende	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Annat: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Köttbulle nr: _____

	Dålig				Bra
Köttsmak	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sälta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kryddighet

Konsistens- Mjuk

Konsistens- Hård

Utseende

Annat: _____

Köttbulle nr: _____

Dålig

Bra

Köttsmak

Sälta

Kryddighet

Konsistens- Mjuk

Konsistens- Hård

Utseende

Annat: _____

Köttbulle nr: _____

Dålig

Bra

Köttsmak

Sälta

Kryddighet

Konsistens- Mjuk

Konsistens- Hård

Utseende

Annat: _____

Köttbulle nr: _____

Dålig

Bra

Köttsmak

Sälta

Kryddighet

Konsistens- Mjuk

Konsistens- Hård

Utseende

Annat: _____

Vilken köttbulle tyckte du bäst om och varför just den?

Köttbulle nr: _____

Motivera varför just denna köttbulle var den bästa _____

Köttbullen som du tyckte minst om var nr: _____

Motivera varför denna köttbulle var minst god: _____

Ge gärna andra synpunkter på köttbullarna här.
