

Ögon och Mia Öhrn visar vägen till att skapa egna recept

Varumärket Ögon har tillsammans med Mia Öhrn, jurymedlem i Årets Bak- och Dessertmästare, skapat en receptskola för att tipsa alla sugna receptskrivare om knepen för att lyckas med sitt bakverk. Hur ska man tänka när man vill hitta på sitt alldeles egna recept, hur skriver man ned ett recept och hur kan man tänka kring olika smakkombinationer?

Det är just skaparglädjen och konsten att hitta nya smakupplevelser som står i centrum när tävlingen Årets Bak- och Dessertmästare genomförs för andra året i rad. Tävlingen har fått ett stort intresse hos svenska folket men för att lyckas knipa en av de femton semifinalplatserna krävs inte bara ett fantastiskt bakverk med smaker som överraskar utan även ett ordentligt skrivet recept.

– Vi har fått många frågor kring det här med att vara kreativ och lära sig skriva egna recept. Det är också därför vi nu har valt att tillsammans med Mia skapa den här skolan. För att ge inspiration och få fler att upptäcka skaparglädjen i köket, säger Pernilla Kvarmans, produktchef för Ögon.

Valet av vem Ögon skulle samarbeta med var självklart. Mia Öhrn är Sveriges okrönte kak- och dessertdrottning och en av landets allra flitigaste författare inom kategorin bakverk och efterrätter. Hon är även jurymedlem i Årets Bak- och Dessertmästare 2011.

– Med några enkla tumregler blir det lättare att vara kreativ och lyckas med ett nytt recept för ett bakverk eller en dessert. Genom att använda sig av välkända grundrecept som utgångspunkt, som till exempel sockerkaka eller glass, kan man sedan variera smaksättning, utseende och konsistens efter eget tycke och experimentera sig fram. Var inte rädd för att misslyckas, det är ofta så nya fantastiska kreationer plötsligt uppstår! säger Mia Öhrn.

Oavsett om man nu planerar att skriva en ny bästsäljande dessertbok, vara med och tävla eller bara vill samla sina egna smakupplevelser i receptform för framtida hemmabruk finns det något för alla i Mias och Ögons receptskola.

Se nedanstående bilaga med tips för den som vill skapa och skriva egna recept. Mer inspiration för att lyckas i köket finns att hämta på: <http://bakochdessert.se/receptskola>.

För mer information, vänligen kontakta:

Pernilla Kvarmans, Produktchef för Ögon
Telefon: 08-122 050 14, mobil: 073-656 40 00
E-post: pernilla.kvarmans@fazer.com

Om Årets Bak- och Dessertmästare 2011

Årets Bak- och Dessertmästare är en tävling som har inrättats av Ögon för att främja skaparglädje och smakupplevelser i köket. Detta är tävlingens andra år och är öppen för alla. Den som vill delta i tävlingen laddar upp sitt recept med tillhörande bild på <http://www.bakochdessert.se>. Under tävlingens femton första veckor utses en vinnare i veckan som går vidare till nästa etapp. Veckovinnarna utses av Mia Öhrn eller Roy Fares och vinner varsin KitchenAid. I etapp två kommer svenska folket att kunna rösta på de femton veckovinnarna på tävlingssidan. Röstningsperioden pågår från 13 juni till 14 augusti. De fem recepten med flest röster går vidare till finalen som äger rum den 16 oktober under Chokladfestivalen på Nordiska Museet i Stockholm.

Receptskola med Mia Öhrn

Att göra ett eget recept behöver inte vara svårt, det gäller bara att använda fantasin och lite sunt förnuft. Utgå gärna från ett recept du tidigare använt, och justera och ändra för att få det precis som du vill. Det finns några tumregler att hålla sig till:

5 smarta tips för att skapa ett bakverk

1. Proportionerna mellan mjöl, ägg, socker, smör och vätska är oftast viktiga. Är du nöjd med receptet bör du hålla dig till de tidigare mängderna men blev kakan för kladdig kan du öka mjölmängden eller gräddningstiden, och var den för söt kan du minska på sockret.
2. Använd fantasin och smaksätt kakor med det godaste du vet, bär, frukter, godis, kryddor med mera. Ett tips är att kombinera och para ihop olika sorters choklad med bär och frukter!
3. Tänk på att kakao binder vätska på liknande sätt som mjöl. Vill du ha mer chokladsmaak kan du alltså byta ut en del av mjölet mot kakao!
4. Tänk på att använda bra råvaror, riktigt smör och gärna ekologiska ägg. Snåla inte när du ändå bakar, det kommer garanterat att påverka resultatet.
5. Smaka av och skriv ner förslag till ändringar till nästa gång du bakar. Var kakan torr eller kladdig, trädde smaksättningen fram tydligt, var gräddningstemperaturen- och tiden bra?

5 smarta tips för att skriva recept

1. När du skriver ner receptet bör du stolpa upp ingredienserna i den ordning som de används när du bakar, alltså i samma ordning som de står i texten. Var tydlig och förutsätt att läsarna inte har några förkunskaper.
2. Ange gärna mjöl i båda vikt och deciliter. Vissa föredrar ju att väga, andra att mäta.
3. Använd dig gärna av jämna mängder och vikter i den mån det går. Hellre 50 gram smör än 57 gram.
4. Ange gärna vilken sorts form man ska använda, och formens storlek. Ange även om kakan ska gräddas i mitten av ugnen, långt ner eller högre upp, gräddningstid och ugnstemperatur. Skriv ner hur många portioner, bitar eller kakor det blir.
5. Avsluta gärna med att berätta hur kakan ska förvaras, och ungefär hur länge den är hållbar.