## **Kombinera öl och mat – så undviker du misstagen– världsledande smakforskaren förklarar**

**Nicole Garneau är amerikansk smakforskare och en av världens ledande experter när det gäller vetenskapen att kombinera mat och dryck. Nu är hon i Sverige för att besöka Malmö öl- och whiskymässa. Här berättar Nicole vad de vanligaste misstagen är när du kombinerar öl och mat och dessutom tipsar honom om några av sina bästa smakkombinationer.**

**1. Matcha lika med lika**
Ölet och maten måste vara ungefär lika smakstarka. Det är vanligt att missbedöma smakstyrkan i till exempel en IPA och kombinerar den med en alldeles för smaklös maträtt menar Nicole.
– IPA är smakstarkt på grund av dess höga alkoholhalt och bittra smak. Då gäller det att matcha ölet med något som väger upp smakerna, exempelvis söt frukt. Vår hjärna väljer nämligen alltid att fokusera på den mest intensiva smaken så det är viktigt i att skapa balans i smakkombinationen för att få en god upplevelse, säger Nicole Garneau.

**2. Överkomplicera inte smakerna**

Att laga mat som ska passa ett speciellt öl behöver inte vara svårt menar Garneau, men ofta överkomplicerar vi maträtterna.

– Att överkomplicera maten är en vanlig miss. Detta är något jag ofta ser när folk vill para desserter till öl. Man försöker kombinera ölet med en dessert som innehåller många olika frukter och smaker. Det kan lätt resultera i ett rörigt intryck och att en smak blir för dominerande. Fokusera hellre på en eller ett litet antal smaker, säger Nicole Garneau.

**3. Var inte rädd för att testa nytt**

Nicole menar att de flesta är rädda för att testa nya smakkombinationer och håller sig till klassiker som stout med choklad. Hennes tips för att hitta nya kombinationer är att börja med grundsmakerna i ölet och maten och utgå från det.

– Smaka på ölet och maten var för sig och börja med att bena ut deras olika karaktärer och smaker. Efter det kan du börja fundera på hur du ska kombinera dem. Våga testa hela tiden. Det är det absolut viktigaste, säger Nicole.

**Nicoles favoritkombinationer**

**Brown ale med vällagrad ost.**
Alen hjälper till att lyfta fram den salta och goda smaken från osten. Som människor är vi konstruerade att gilla den här typen av umami-smaker vilket ger en ännu bättre upplevelse av osten.

**Blond ale med sauterade grönsaker.**

Den här kombinationen fungerar speciellt bra med grönkål och andra grönsaker som har en lite bitter smak. Den lite syrliga alen balanserar upp bitterheten på ett väldigt bra sätt menar Nicole.

**Om Nicole Garneau**

Dr. Nicole Garneu är smakforskare och är utbildad inom genetik och mikrobiologi. Hon jobbar som kurator på Denver Museum of Nature & Science, där hon bland annat ansvarar för ett smaklabb. Utöver det arbetar hon som konsult inom dryckesindustrin där hon hjälper företag med sin vetenskapliga förankring i mat och dryck. 9-10 mars kommer hon att delta på Malmö öl- och whiskyfestival där hon kommer att hålla öl- och matprovningar.

**Program för Malmö öl- och whiskyfestival**

* Provning om öl och stark mat med världsledande smakforskaren Nicole Garneau, fredag 14.30-15:30. Media kan anmäla sig via emelie.wilander@tasteevents.se.
* Fullständigt provningsprogram för fredag och lördag, www.mowfestival.se/Provningar-Skolor.html
* Lista över mässans utställare, www.mowfestival.se/Utstallare.html

**Fakta Malmö öl- och whiskyfestival**

* Södra Sveriges största mässa inom öl och destillat som arrangeras för åttonde gången den 9-10 mars på Malmömässan.
* 6000 portioner mat serveras och närmare 20 000 liter öl dricks.
* 14 000 besökare förväntas komma till årets mässa.
* Över 100 utställare med över 500 olika drycker.

**För pressackreditering:**

Emelie Wilander, pressansvarig.
E-post: emelie.wilander@tasteevents.se,
Telefon: +46(0)767-12 69 40

**För mer information och bilder för fri publicering:**

Glenn Pålsson, Projektledare, Malmö Öl & Whiskyfestival

E-post: glenn.palsson@tasteevents.se