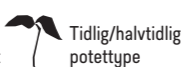




# EN OVERSIKT OVER DE VANLIGSTE POTETSORTENE PÅ DET NORSKE MARKEDET

		Geografi	Beskrivelse	Kategori	Egenskaper/Særtrekk	Koketype A: Kokefast - C: Melen	Brukstips
Amandine		Fransk potetsort, importvare. Også kalt 'delikatessepotet'.	Avlange, små og mandelformede knoller med et lyst skall og gult kjøtt, minner om mandelpoteten.	Gourmet/ delikatessepotet		<b>A</b> Kokefast	Egnet til steking, koking og baking, f.eks. med en god olje og litt hakkede urter.
Asterix		Nederlandsk sort. Dyrket i Norge siden 1998.	Lange, ovale knoller med rødt skall, grunne øyne og lys gult fruktkjøtt.	Konsumsort, god matpotet		<b>AB</b> Kokefast, middels melen	Konsumpotet, råskrelling, ferdigpotet og pommes frites/friterter produkter. Kan kokes, moses og bakes.
Beate		Norges vanligste sort, dyrkes hovedsaklig på Østlandet.	Knollene er lange og ovale, lys røde utenpå, hvite inni, og med grunne grohull.	Konsumsort, smaksnøytral		<b>B</b> Kokefast, middels melen	Meget godt egnet som koke/bakepotet, i formretter og i bakverk, god til pommes frites. Leveres ofte som ferdigkokt.
Brage		Beskjeden avling på landsbasis, men utbredt i Nordland.	Ovale knoller med grunne grohull, rødt skall og lys gult kjøtt.	Konsumsort, god matpotet		<b>BC</b> Middels melen til melen	Likner på Laila, men med noe bedre matkvalitet.
Blå Kongo		I stor grad importert, men har vært dyrket i Norge siden 30-tallet. Gammel sort, mulig fra Russland.	Blå Kongo er en spesialitet på grunn av sin blålige farge, både skall og kjøttfarge er blålige. God rotfruktsmak.	Gourmet/ delikatessepotet		<b>BC</b> Noe melen	Brukes ofte kokt eller i stappe. Dampes potetene, beholder de bedre blåfargen. Morsom i potet-salat.
Folva		Dansk potetsort som er blitt populær i Norge, godkjent i 2000.	Storvokste, ovale knoller med et pent, glatt og skinnende skall.	Konsumsort, smaksnøytral		<b>A</b> Kokefast	Folva egner seg godt til potetsalat, til koking uten skall og til baking.
Gulløye/Gullaage		Nord-Norges egen potet, har vært dyrket i her i over hundre år. Beskyttet betegnelse.	Runde poteter som kjennetegnes med sine dype, røde grohull og sitt delikate, gule kjøtt. Kraftig, litt nøtteaktig potetsmak og en melen konsistens.	Gourmet		<b>BC</b> Melen type	Bør kokes med skall, godt egnet til lutefisk og røkefisk eller til tapasbordet, til formretter, til bakst og som bakepotet.
Kerrs Pink		Var tidligere vår viktigste potet, og dyrkes fortsatt mye, mest i Rogaland. Opprinnelig skotsk.	Tverroval med litt uregelmessig form og med dype øyne. Hvitt kjøtt med god smak.	Konsumsort, mye smak		<b>C</b> Meget melen - kokes forsiktig	Fin til lapskaus og retter der poteten skal jevne, som bakepotet, i formretter og i bakverk. Brukes mye til fåriskål og ribbe.
King Edward		Svært populær i Storbritannia. Stort sett importvare.	Avlange, ovale knoller med hvitt skall med røde tegninger og kremhvitt kjøtt.			<b>AB</b> Ikke særlig melen	God matpotet, kokefast. Gir en fin potetmos, blir fluffy som stekt potet.
Laila		Dyrkes hovedsaklig på Østlandet. Populær fordi den gir store avlinger.	Knollene har avlang, oval form, lys rødt skall og lys gult kjøtt.	Konsumsort		<b>B</b> Middels melen	God matpotet, egner seg blant annet godt til baking.
Mandelpotet/ Fjellmandel		Gammel sort. Dyrkes over store deler av landet, også i fjellbygder og nordpå.	Knollene er små og avlange og oftest litt bøyd. Skallet er hvitt og jevnt med grunne grohull. Kjøttet er gult med karakteristisk smak.	Gourmet/ delikatessepotet		<b>C</b> Melen	Må kokes forsiktig. Godt egnet til potetmos og som tilbehør til røkefisk og andre spesialiteter, og til bakst. Brukes noe til ferdigpotet og chips.
Nicola		Importereres til Norge.	Avlang med hvitt, glatt skall og gult kjøtt.	Konsumsort		<b>A</b> Kokefast	Gode kokeegenskaper og kan maskinskrelles. Brukes i industrien til pommes frites og som bakt potet.
Ostara		Vanlig tidligpotet på Østlandet, i Rogaland og i Trøndelag.	Store, avlange knoller, hvitt skall med grunne grohull og lys gult kjøtt.	Ferskpotet, god matkvalit		<b>A</b> Relativt kokefast	Lett å koke, sprekker ikke så lett.
Peik		Har vært dyrket i Norge siden 1893.	Store, ovale knoller med jevnt skall og grunne grohull, lys rødt skall og svakt gult kjøtt som er noe melent.	Konsumsort		<b>B</b> Noe melen	En god allrounder, den brukes blant annet til produksjon av pommes frites og potetmel.
Pimpernel		Opprinnelig nederlandsk sort. Den viktigste poteten i Trøndelag.	Langstrakt, oval med grunne grohull og regelmessig og jevn overflate med mørk rød farge. Kjøttet er gult og fast og litt melent.	Konsumsort		<b>C</b> Så melen at koking bør skje på rist	Kraftig potetsmak. Velegnet i gryteretter der potene ikke skal koke ut, i formretter og til bakst.
Ratte Peat		Fransk potetsort. Importvare.	Små, avlange knoller med hvitt potetkjøtt, med myk, smørakrig konsistens. Minner om mandelpoteten.	Gourmet/ delikatessepotet		<b>B</b> Noe melen	God matpotet, litt nøtteaktig smak, blir litt melen ved koking, men koker ikke så lett i stykker.
Ringerikspotet		Ringerike. Sort med beskyttet opprinnelsesbetegnelse.	Knollene er små, kantete og ujevne i fasongen og de har dype grohull. Skallet er sterkt rødt og kjøttet gult og svært melent.	Gourmet/ delikatessepotet		<b>C</b> Så melen at koking bør skje på rist	Utsøkt smak. Bør kokes med skall og skrelles kokt. Egnet til fisk, fast tilbehør til lutefisk og til flere spesialiteter.
Rutt		En av de viktigste nypotetsortene i Norge.	Lyst rødt skall med lyst gult kjøtt. Middels melen. Den har store og jevne knoller med middels dype grohull.	Ferskpotet		<b>B</b> Middels melen	Den er lett å koke, og går ikke så lett i stykker. God som tidlig skrellepote.
Troll		Dyrkes over hele landet.	Knollene er store og rundovale med sterkt rødt skall og kraftig gult kjøtt.	Konsumsort		<b>BC</b> Melen type	Gode kokeegenskaper og fin smak. Bør kokes med skall. Egnet også som bakepotet, i gryteretter, former og bakst.

Gourmet/  
DelikatessepotetGod  
konsumpotetUnik smak/  
god matpotetTidlig/halvtidlig  
potettypeSen  
potettypeGode  
lagringsevner