

Länge leve friterad potatis: ny bok sätter pomes i finrummet

Alla har rätt till perfekta pomes! Under den devisen släpper Sveriges främsta konnässörer på ämnet en hel handbok i konsten att göra perfekta, klimatsmarta pomes. Samtidigt avslöjar de hur sällsynt svenskproducerade pomes är.

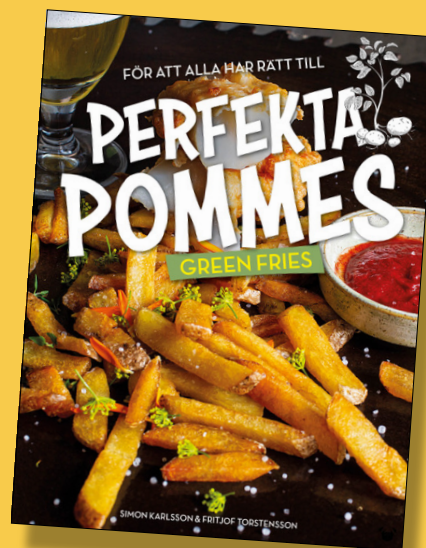
Barndomsvännerna Simon Karlsson och Fritjof Torstensson är skåningarna bakom den lilla pomesfirman Green Fries. Deras ambition är att förse svenskar med världens godaste, naturligt klimatsmarta pomes och nu kommer boken som lär ut precis allt värt att veta om friterad potatis.

– Med tanke på hur ofta det serveras, och hur många credtiga hamburgerkök det dykt upp, är det nästan chockerande hur styvmoderligt pomes behandlas, och hur ofta klimataspekten glöms bort, säger Simon Karlsson, som själv har erfarenhet från restaurangbranschen som kock.

Potatis och olja – inget annat

Perfekta pomes är först och främst en handfast gör-det-självguide. Men boken avslöjar bland annat också hur snabbmatskedjor som skryter med enbart svenskt kött serverar pomes producerade utomlands, gjord på utländska råvaror. Liksom hur vanligt det är med onödiga tillsatser.

Grunden i Simon och Fritjofs pomeslära är att perfekta pomes enbart byggs på två ingredienser – potatis och olja – oavsett



om de serveras i hemmet, på restaurang eller säljs i frysdisker på en matvarubutik. Istället för tillsatser vurmar de för rätt råvaror, rätt förberedelser och rätt teknik. Och förstås, rätt kunskap.

– Det finns exempelvis en vida spridd myt om att pomes blir krispig genom att dra ur stärkelsen från potatisen, i själva verket är det tvärtom. En annan krispdödare är trenden att servera pomes i naturfärgad papperspåse. Snyggt absolut, men det gör pomesen mjuk och trist eftersom ångan inte har någonstans att fly, säger Fritjof Torstensson vars farmors bror startade en av de första pomesfabrikerna i Sverige på mitten av 1960-talet.

Tips, trix och mängder av recept

Vid sidan om ovärderliga tips, trix och klassiska pomesrecept bjuder *Perfekta pomes* på inte mindre än 24 dippsåser, tre hemgjorda ketchupar, nio smaksatta salter och ett gäng toppings som gör munnar och magar glada. Allt serverat av två riktiga pomesnördar med matvagn och gårdsfabrik i Skåne.

***Perfekta pomes* (Pug Förlag) släpps 24 april.**

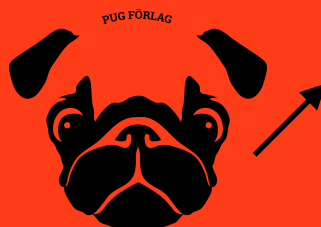
KONTAKT

För frågor, intervjuer & pressbilder:

Jennifer Bark

Tfn: 073-535 62 63

E-post: jennifer@pug.se



pugforlag.se

Pug Förlag – vi gillar att göra människor glada

Vi ger ut fakta-, humorböcker och spel som vi vet att människor gillar. Alltså bokstavligt talat. Alla våra titlar har koppling till personer, ämnen, platser eller situationer som engagerar i sociala medier.



KONTAKT

För frågor, intervjuer & pressbilder:

Jennifer Bark

Tfn: 073-535 62 63

E-post: jennifer@pug.se



pugforlag.se

Pug Förlag – vi gillar att göra människor glada

Vi ger ut fakta-, humorböcker och spel som vi vet att människor gillar. Alltså bokstavligt talat. Alla våra titlar har koppling till personer, ämnen, platser eller situationer som engagerar i sociala medier.