

## Hur tillverkar man potatiships?

Potatisen tvättas omsorgsfullt. Skalet gnuggas av och den skalade potatisen skärs i skivor. Skivorna tvättas och vatten blåses av varefter man tippar ned skivorna i det heta oljebadet för fritering. På mindre än fyra minuter kokar nästan allt vatten i potatisskivorna bort. Friteringen är på sitt sätt en torkningsmetod, den är snabb och skonsam mot potatisen. Direkt efter friteringen smaksätts chipsen med salt och/eller krydda. Salthalten i chips är inte mer än ca 1,5% men genom att saltkornen sitter på ytan löses de snabbt av saliven och ger en markant salt smak. De färdiga chipsen förpackas slutligen automatiskt i skyddande påsar.

## Diskussionsfrågor & uppgifter

- Vad gör man chips av?
- Hur gör man chips?
- När äter man chips?
- Är det nyttigt att äta mycket chips?
- Hur mycket chips äter du på en månad?
- Rita och beskriv hur potatisen blir chips, från åkern till chipspåsen i hemmet.

## Internetkällor

- [www.slv.se](http://www.slv.se) – Livsmedelsverket har information om matvanor etc.
- [www.alltompotatis.com](http://www.alltompotatis.com) – information om potatisrecept, mm.
- [www.livsmedelssverige.org](http://www.livsmedelssverige.org) – information om livsmedel
- [www.svenskalantchips.se](http://www.svenskalantchips.se) – privat företag som säljer chips
- [www.estrella.se](http://www.estrella.se) – privat företag som säljer chips

## Om Kunskapsmedia

Kunskapsmedia AB är ett mediaföretag som producerar och distribuerar utbildningsprogram på video/dvd/TV/Internet till bland annat AV/Mediacentraler, skolor, företag, förvaltningar och organisationer. Genom pedagogiska program kan man påverka attityder samt engagera och stimulera inlärning av ny kunskap.

Har du tips på filmer vi borde köpa in eller producera?  
Kontakta oss på [info@kunskapsmedia.se](mailto:info@kunskapsmedia.se)

© Rättigheterna till studiematerialet ägs av Kunskapsmedia AB.  
Du har rätt att använda dig av studiematerialet i samband med visning av programmet.



### Kunskapsmedia AB

Fredhällsgatan 3, 112 54 Stockholm  
Tel: 08-545 634 60, E-post: [info@kunskapsmedia.se](mailto:info@kunskapsmedia.se)  
[www.kunskapsmedia.se](http://www.kunskapsmedia.se)



## Hur gör man... chips?

Visste du att chips egentligen är friterad potatis? Vi får följa hela processen med chipstillverkning. Potatisen plockas upp, tvättas, fotograferas, skärs i flarn, friteras, smaksätts och paketeras. Chips är gott att ha när det är fest!



---

## Fakta

Speltid:	6 minuter
Skolår:	Förskola, 1-3
Ämne:	Natur/teknik, Samhälle
Produktion:	Arkimedes FBV AB, Sverige 2005
Distribution:	Kunskapsmedia 2005
Leverans info:	Svenskt tal

## Hur gör man – serien

Hur gör man”-serien är faktaprogram för barn som beskriver och förklarar hur man gör; rent vatten, chips, saker av plast, provar ut glasögon, hur varorna kommer till affären, en bil, en flygresa, korb, när man skickar brev, gör en planka, tillverkar en glasruta, går på bio, gör ost, bakar frukostbullar, hur man gör makaroner och spagetti, socker, med sopor, tillverkar cyklar, lånar böcker på bibliotek och gör glas. Det finns för närvarande 20 program i serien.

## Programmets innehåll

Chips är gott, men chips innehåller mycket fett och därmed många kalorier. Så man ska vara försiktig och inte äta för mycket. Visste du att man gör chips av potatis? På åkern har man odlat potatis. På hösten tar man upp potatisen med maskiner. Stenar sorteras bort. Så kommer potatisen till fabriken med lastbil. För att göra alla chips vi äter går det åt massor av potatis! Först måste potatisen tvättas ren från jord och skalas. Sedan skärs potatisen i tunna skivor innan de går in i en friteringsmaskin. Därefter skall chipsen få smak. Pulver med olika smakämnen tillsätts. Paketeringsmaskinen väger chipsen så att det blir lika mycket i varje påse.

## Syfte/inlärningsmål

- att på ett lekfullt sätt presentera och förklara olika föremål och företeelser för barn
- att beskriva hur man gör chips av potatis

Filmen kan visas i anknytning till teknik och samhällsämnet i skolår F-5.  
Den följer kursplaner för grundskolan.

## Mål att uppnå i slutet av det femte skolåret

Kunna redogöra för, utifrån något eller några väl bekanta teknikområden, några viktiga aspekter på utvecklingen och dess betydelse för natur, samhälle och individ (teknik).

---

## FAKTA OM CHIPS

Potatiships är ett tilltugg i form av tunna potatisskivor, ofta räfflade, friterade i olja. Observera att den engelska benämningen är crisps; engelskans chips avser pommefrites. Det går åt ca 4 kg potatis för att göra 1 kilo chips.

## Två av tre dar äter vi potatis

Potatis är fortfarande den mest populära stapelgrödan i Sverige. Ris och pasta ligger ännu en bit efter. Det visar kostvaneundersökningen Riksmaten, gjord på svenskar i åldern 18-74 år. Vi äter potatis i genomsnitt ca 0,7 gånger om dagen, dvs på tre dagar äter vi potatis vid två tillfällen. Ris respektive pasta äter vi ca 0,2 gånger per dag, dvs på fem dagar har vi ätit både ris och pasta en gång.

Den genomsnittliga mängden potatis en kvinna äter är cirka 116 gram och den svenske mannen äter cirka 168 gram. En potatis väger runt 85-100 gram och en portion potatis beräknas till 175 gram i Livsmedelsverkets undersökningar

## Lite chipshistoria

Chips såg första gången dagens ljus på ett exklusivt hotell i New York 1853, då den krävande, stenrike järnvägskungens Coernelius Vanderbilt var gäst i restaurangen. Han var känd som en mycket krävande kund, och han sände ett flertal gånger tillbaka sina potatisskivor ut i köket då han menade att de var för tjocka. Den efterhand mycket upprörda kocken beslutade sig för att ge gästen en läxa. Han skar potatisen i extremt tunna skivor och stekte dem hårt i olja, tills de blev spröda och gyllenfärgade. Dock föll den nya uppfinningen helt i Vanderbilts smak och det första chipset var uppfunnet. Gästen blev mycket nöjd, den nya potatisrätten som kallades chips blev en succé och hamnade på den ordinarie menyn.

## Från småskalig tillverkning till industri

När receptet till chips hamnade i Vita Husets kokbok på 1880-talet fick maträtten en stor spridning. Plötsligt började chips tillverkas hemma, både för eget behov och till försäljning. Man skalade och skivade potatisen för hand, tillverkningen var småskalig och sköttes ofta av familjeföretag.

När tillverkningen av chips kunde industrialiseras tog både produktion och försäljning ordentlig fart. I mitten av 20-talet gjorde också maskinskalare sin entré i chipsfabrikerna. I takt med att stora fabriker kunde öka vinstmarginalen för chipsproducenterna försvann hemmatillverkningen av chips.

## Den svenska chipsmarknaden idag

I Sverige började chips tillverkas på 60-talet och chipsindustrin blev snabbt en växande bransch. Idag domineras den svenska chipsmarknaden av varumärkena Estrella, OLW och Pringles. På fjärde plats i försäljningsligan kommer Svenska LantChips med ca 4% av marknaden.

Totalt omsätter chipsmarknaden i Sverige mer än en miljard kronor per år. Försäljningen ökar stadigt och har sina toppar vid veckosluten och i samband med stora TV-sända idrottsevenemang.

Chips har i Sverige snabbt kommit att bli en del i vår numera internationella matsedel. Chips äts numera som godis framför TV:n, på kalaset eller till det grillade köttet.

---