

## TESTEN



## MÆLK TIL AFTENSMA DEN

■ Lidt flere end hver 10. dansker drikker mælk til aftensmæden. Det er især gruppen mellem 15 og 54 år, der trækker statistikken opad, mens lidt færre over 55 år vælger mælk.

KILDE: FDB'S MAD-O-METER

12,3

■ Så få millimeter bliver fremtidens simkort, der ifølge Bt.dk kommer til at måle 12,3 x 8,8 millimeter. Dermed bliver størrelsen på næste generation af simkort formindsket med mere end 70 procent. I dag er et almindeligt simkort cirka 25 x 15 millimeter.

# Billig discountbrie smager bedst

**Brieosten til** knap 60 kroner pr. kilo vinder smagstest foran Irmas luksusbrie til 210 kroner

Niels Brande

nbp@sondagsavisen.dk

Nogle elsker en stærk og moden brie, mens andre foretrækker en mild og cremet af slagsen.

De tre smagstestere, der har blindsmagt brier i denne test, har da også meget forskellige meninger om, hvad der er en god brie.

Helt uenige er de dog ikke om den samlede testvinder, der er den billigste brie, La Belle Laitière til knap 12 kroner for 200 gram. Den får næsthøjeste karakter hos én af testerne og ligger pænt i feltet hos de øvrige to.

Hvor kokken Gert Larsen fra Hotel- og Restaurant-skolen gerne vil have en kraftig smag, er mejeristen Erik Ingerslev fra Hotel- og Restaurant-skolen mere til milde brier - helt i tråd med den tredje tester, forbrugeren Sara Saugstrup, som også går efter en 'forbrugervenlig' smag. Sådan en som ikke er for skrap, og som mange derfor nok kan lide.

Af samme årsag har testerne hver sin personlige favorit



»Cremet, blød konsistens. Smagen er ligeledes mild og blød og med eftersmag. God brie, hvis man er til mild ost.« lød konklusionen fra de tre dommere, der tilsammen vurderede Rema 1000's billige brie 'La Belle Laitière' til at være testvinder. Foto: Marie Louise Munkegaard

- Gert Larsen foretrækker den dyreste, mens de andre to foretrækker discountoste. Det rækker dog ikke ved, at den billigste brie samlet set vinder testen.

»Smøragtig, cremet og

**Her er testerne helt enige om at kalde den gummiagtig**

lækker blød smag.« lyder vurderingen fra forbrugeren Sara Saugstrup.

**Fedtfattig brie falder igennem**

Lægger man resultaterne sammen for hver enkelt ost,

er der ingen af de 10 testede brier, der ryger helt til tops. Samlet set når vinderbrien kun op på 13 ud af 18 mulige point. Med blot fire point er testens absolutte bundskrabber lightudgaven af den vel-

## OSTENES KONGE



**Briens originale navn** er Fromage de la Brie, den er opkaldt efter området af samme navn øst for Paris. Hovedbyen i Brie er byen Meaux, og den klassiske brie hedder da også Brie de Meaux. Den er fremstillet af råmælk, altså upasteuriseret mælk, og regnes af mange for den bedste og eneste rigtige Brie.

**Brien er 'forfader'** til alle hvidskimmeloste og fremstilles af komælk. Brie modner udefra, hvilket nogle gange giver en umoden brie en hård kerne.

**Brien blev verdenskendt** på en kongres i 1814 i Wien, hvor europæiske statsmænd mødtes for at drøfte tiden efter Napoleon. Under konferencen var der en del festligheder og en af dem handlede om at kåre verdens bedste ost. 60 forskellige oste deltog, og brien vandt. Efter sejren fik den titlen 'ostenes konge', hvilket den stadig kaldes i dag.

KILDE: ARLA.DK

kendte President spidsbrie, og her er testerne helt enige om at kalde den gummiagtig og anonym i smagen. Næstsiddst kommer en hård discountbrie med umoden kerne fra Netto, som får syv point.

## TEST: BRIE



	La Belle Laitière	President spidsbrie	Delimo brie	La Duchesse	Castello øko brie	Val Brie Royal	President Fransk Brie	Bondebrie	Tours de Paris	President brie light
Butik	Rema 1000	Kvickly m.fl.	Irma	Netto	Kvickly m.fl.	Irma m.fl.	Fakta m.fl.	Føtex m.fl.	Netto	Irma m.fl.
Pris pr. kilo	59,75 kr.	111,80 kr.	210,00 kr.	79,80 kr.	150,00 kr.	155,00 kr.	78,75 kr.	84,75 kr.	59,75 kr.	125,00 kr.
Produktionsland	Frankrig	Frankrig	Frankrig	Frankrig	Danmark	Frankrig	Frankrig	Frankrig	Frankrig	Frankrig
<b>Bedømmelse</b> (smagstesterne har givet 1-6 point, hvor 6 er bedst)										
<b>Kokken:</b> Gert Larsen, Hotel- & Restaurant-skolen	4	5	6	2	4	2	3	3	2	1
<b>Mejeristen:</b> Erik Ingerslev, Hotel- & Restaurant-skolen	4	2	3	5	3	4	4	3	2	2
<b>Forbrugeren:</b> Sara Saugstrup	5	5	3	3	3	4	2	3	3	1
<b>Samlet score</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>4</b>

**Testpanelets kommentarer til ostenes konsistens og smag**

<p>Cremet, blød konsistens. Smagen er ligeledes mild og blød og med eftersmag. God brie, hvis man er til mild ost.</p>	<p>Moden, blød brie med kraftig, skarp og bitter smag, der samtidig er cremet. Dog ikke meget eftersmag.</p>	<p>Meget moden brie i både smag og udseende. Har en fyldig fedme og en eftersmag, der bliver hængende.</p>	<p>Blød skorpe og cremet konsistens. God harmoni mellem syrlighed og bitterhed, men også en let, anonym smag.</p>	<p>Fast og lidt gummiagtig konsistens, men også moden. Let smag af salt og smør og en smule bitterhed.</p>	<p>Umuden og pap-tør konsistens. Smagen er mild med god syrlighed, men uden eftersmag.</p>	<p>Konsistensen er let gummiagtig, og den krakelerer i munden, når den tygges. Umuden, fed og spinkel i smagen.</p>	<p>Fast konsistens, men mere moden end den runde President. Salt og mild smag, men en kedelig eftersmag.</p>	<p>Fast, let tør og grynet konsistens med en umoden kerne. Ligeledes er smagen salt og umoden.</p>	<p>Gummiagtig, fast konsistens med hård skorpe. Anonym, mangler både fedme, smag og eftersmag.</p>
--	--	--	---	--	--	---	--	--	--

**Metode:** De tre smagstestere har hver for sig smagt alle 10 varianter af brieost og givet en karakter til hver ost. Efterfølgende er de blevet præsenteret for resultaterne. Ostene er serveret i deres originale form, men uden emballage. Testerne har derfor ikke været vidende om, hvilke oste de smagte. De tre testere er forbrugeren Sara Saugstrup, kok og underviser på Hotel- og Restaurant-skolen Gert Larsen samt mejerist og afdelingsleder på Hotel- og Restaurant-skolen Erik Ingerslev.