

TEST AF KARRYSILD

DÅRLIG KARRYSILD GIVER NÆSTEN TÅRER I ØJNENE

Der er ingen begejstring, men flere skuffelser i testen af sild til julefrokostbordet.

CECILIE LUND KRISTIANSEN
OG RUNE PEDERSEN (FOTO)

Den er en klassiker, der åbner hvert julefrokostbord. Karrysilden. Men hvis du vil have den bedste begyndelse på måltidet – en sild, der er fast og med bid i, dækket af en dressing med en ægte karrysmag – må du selv i køkkenet.

Det erfarer Lørdagslivs testpanel, der har blindsmagt otte forskellige varianter af karrysild, der alle kan findes i supermarkeder. Ingen af de købte varianter overrasker positivt, til gengæld er der flere, der smager decideret dårligt.

»Det ville tage mig lang tid at spise op, hvis jeg fik serveret en mad med den her sild på. Det ville i hvert fald kræve en snaps eller to«, siger den ene dommer, Lene Eskesen, der er uddannet smørrebrødsjomfru og ansat på Hotel- og Restaurantskolen.

Hjemmelavede karrysild

Til 2-4 personer

2 sildefileter, grundmarinerede
100 g god mayonnaise (gerne hjemmelavet)
1/2 dl piskefløde
2 tsk. karry
1/2 hakket æble
1/2 hakket løg
1/2 hakket hårdkogt æg

1. Karry blandes med lidt kogende vand og afkøles.

2. Mayonnaisen røres med fløde og smages til

med karry.

3. Dressingen tilsættes løg, æbler og æg.

4. Sildene udskæres og lægges i et fad eller en skål.

5. Dressingen hældes over de grundmarinerede sild.

6. Karrysilden pyntes med hårdkogt æg og dild.

Kilde: Hotel- og Restaurantskolen

Hun har sat tænderne i Lykkebergs karrysild og er langt fra imponeret.

»Den smager mærkeligt«, er hendes første reaktion, og meddommer Jesper Lehmann, direktør i Boutique Fisk, bakker op.

»Den kan jeg heller ikke lide. Puha, silden smager virkelig ringe. Den smager af gammel fisk. Det er lige før, man får tårer i øjnene«, siger han.

At Lykkebergs sild er i en bundklasse for sig, er dommerne helt enige om. Lidt senere i smagstesten får den dog selskab af Glyngøres bud på en karrysild, der ellers koster mere end det dobbelte af de fleste andre varianter. Den har de to dommere heller ikke lyst til at få serveret.

»Silden er decideret dårlig. Smagen er stærk i det, men det er ikke karry-

TEST
VINDER



FISKEMANDENS KARRYSILD

Pris: 17,95 kr. for 550 g i Rema 1000
Kilopris: 32,50 kr.

Direktør Jesper Lehmann: Den er totalt klassisk. Den smager rent faktisk af karry, og den har regulære stykker sild.

Smørrebrødsjomfru Lene Eskesen: Det er en almindelig karrysild. Hvis du køber den, bliver du ikke snydt, og du bliver heller ikke overrasket.



ADMIRAL KARRYSILD

Pris: 17,95 kr. for 550 g i Lidl
Kilopris: 32,50 kr.

Jesper Lehmann: Den har egentlig en meget god smag, men den er meget fed.

Lene Eskesen: Silden er meget blød, den er sådan helt smattet, men den har en rund smag af karry.



SKAGA KARRYSILD

Pris: 27,95 kr. for 550 g i Føtex
Kilopris: 51 kr.

Jesper Lehmann: Den er harmløs og halvkedelig. Karrysmagen er okay, men den er meget fed.

Lene Eskesen: Det er en meget blød sild. Man behøver ikke at shave tænder for at tygge den.



KARRYSILD I BIDDER

Pris: 17,95 kr. for 550 g i Fakta
Kilopris: 32,50 kr.

Jesper Lehmann: Den er meget spids i smagen, det kan jeg ikke lide. Det er ikke karrysild, det er nærmere en grov remoulade.

Lene Eskesen: Der er meget syre i, fordi der er mange syltede agurker. Den er for syrlig til min smag.



Sådan gjorde vi

To dommere har blindsmagt **otte forskellige udgaver af karrysild**, der alle kan købes i supermarkeder. **Lene Eskesen** er uddannet smørrebrødsjomfru og arbejder i Hotel- og Restaurantskolens kantine. **Jesper Lehmann** er direktør for Boutique Fisk, der driver fem fiskeforretninger i hovedstadsområdet.

De to dommere smagte de anonymiserede varianter af karrysild i tilfældig rækkefølge og vurderede dem ud fra blandt andet udseende, duft, smag, konsistens og eftersmag. Derefter tildelte de dem en karakter fra 1 (dårligst) til 6 (bedst).

Den endelige **karakter er et gennemsnit af dommernes vurderinger**. I de tilfælde, hvor to produkter har opnået samme karakter, står de oplistet med den billigste først.

stærk», siger Jesper Lehmann.

»Det er, som om man har prøvet at lave noget anderledes, og så er det gået helt galt«, supplerer Lene Eskesen, og der er enighed om, at både Glyngøre og Lykkeberg skal have testens lavest mulige karakter.

Svømmer i mayonnaise

Dommerne er ikke imponerede, men der er godt salg i karrysilden lige nu. Den udgør en femtedel af det samlede sildesalg, og i december stiger salget med hele 80 procent i forhold til årets øvrige måneder, oplyser Lars Aarup, der er analysechef hos Coop.

»Karrysilden er en fast bestanddel af



Puha, silden smager virkelig ringe
Jesper Lehmann,
Boutique Fisk

den klassiske julefrokost på linje med frikadeller, rødkål og snaps. Og så er det den sild, som de fleste kan gå til, også selv om man måske ikke er så meget til fisk«, siger han.

Karrysildens berettigelse og popularitet på julebordet bunder i, at den er et godt supplement til de mange meget fede elementer, der ellers er tradition for at spise, mener Lene Eskesen. Det ønske er der dog ikke mange af de købte sild, der rent faktisk indfrier.

»Vi får så mange fede ting til jul, at vi gerne vil have noget, der bidrager med en anden smag. Derfor er det ekstra ærgerligt, at der er så meget mayonnaise i dem alle sammen. Fordi den er så fed,

trænger den ikke ind i silden. Den bidrager ikke med smag. Derfor er der ingen grund til at lade sildene ligge og svømme sådan«, siger hun.

»Ja, grundstammen over hele linjen er mayonnaise, men det er sildene, der er det væsentlige«, supplerer Jesper Lehmann.

Harmløse eller dårlige

Mængden af mayonnaise er således en af grundene til, at ingen sild i testen scorer mere end fire i karakter. Der er ikke nogen, der imponerer, til gengæld er der flere, der skuffer.

»De gode oplevelser er harmløse. De, der til gengæld skiller sig ud, gør det,

fordi de er virkelig dårlige«, siger Jesper Lehmann.

Bedst i test er Fiskemandens Karrysild, købt i Rema 1000, der hverken overrasker positivt eller negativt. Den er mild og behagelig med lidt små stykker sild, men til gengæld har den en rigtig karrysmag.

Det kræver derfor ikke store evner i et køkken at præstere noget, der stikker de købte varianter. Hvis man absolut vil servere karrysild med et minimum af arbejde, er det bedre at købe sild og karrysalat hver for sig, råder dommerne.

lordagsliv@pol.dk

Research: Nanna Claridge Foldschack



COOP SILD

Pris: 29,95 kr. for 550 g i Kvickly
Kilopris: 54,50 kr.

Jesper Lehmann: Det er en meget mild karry, den er ikke særlig gennemtrængende. For meget mayonnaise og for lidt karry.

Lene Eskesen: Sildene er faste, men den har en fed smag, fordi der er rigtig meget mayonnaise.



IRMAS UDVALGTE KARRYSILD

Pris: 32,50 kr. for 375 g i Irma
Kilopris: 86,50 kr.

Jesper Lehmann: Karrysmagen er meget syntetisk, nærmest parfumeret. Silden fejler ikke noget, men smagen er ikke god.

Lene Eskesen: Det er en fast sild, men det smager som en helt anden form for karry.



LYKKEBERG KARRYSILD

Pris: 20,95 kr. for 360 g i Netto
Kilopris: 58,00 kr.

Jesper Lehmann: Silden smager virkelig ringe. Den smager af gammel fisk. Man får nærmest tårer i øjnene.

Lene Eskesen: Båden silden og karrydressing er meget syrlig. Der er ingen reel karrysmag, den er bare sur, sur, sur.



GLYNGØRE KARRYBIDDER

Pris: 37,95 kr. for 470 g i SuperBrugsen
Kilopris: 80,50 kr.

Jesper Lehmann: Den dufter ikke særlig godt. Silden er decideret dårlig. Den er stærk, men ikke karrystærk; den har en helt forkert smag.

Lene Eskesen: Den har en sjov smag. Det er, som om man har prøvet at lave noget anderledes, og det er gået galt.