



## FLERE KAN KLIKKE SIG TIL MAD

■ Nu kan borgerne i flere sjællandske byer handle dagligvarer på Nemlig.com, der hidtil kun har serveret kunder i Storkøbenhavn. Dog er der ikke levering til døren, varerne skal hentes på en tankstation i lokalområdet, skriver Pol.dk.

13.000

■ Så mange henvendelser forventer Dansk Folkehjælp at modtage fra trængte danskere, som ønsker julehjælp. Det er flere end sidste år, hvor 5.000 familier fik støtte. Dermed må de afvise tusinder, skriver JP.dk.

# Discountmakrel banker langt dyrere konkurrenter

Der er lige meget makrel i syv ud af otte dåser i testen, men stor forskel i smag



Stine Dagaard

sda@sondagsavisen.dk

De kan tilsyneladende et eller andet hos Rema 1000. I sidste uge sejrede kæden over sine discountkonkurrenter i Søndagsavisens store servicetjek, og nu kan kæden glæde sig over endnu en sejr.

I en smagstest af makrelfilet i tomatsovs stryger discountkædens billige dåser til tops. Der bliver dog løftet en lille pegefing fra smagspanelet, som består af kok og faglærer Maria Kirk Exner og underviser i kursusafdelingen Sarah Gjerø fra Hotel- og

**// Der er meget væde ved, så den risikerer at svømme på rugbrødet**

## SÅDAN SKAL MAKREL I TOMAT SMAGE

Makrel er en fed fisk, så der skal syre og sødme fra tomaten til at afbalancere den. Men tomatsovsen må ikke overdøve den delikate fiskesmag. Fisken skal være saftig, ikke tør, og så må den gerne være gode, reelle stykker.

Restaurantskolen i København.

»Der er meget væde ved, så den risikerer at svømme på rugbrødet. Men fisken er pæn, den er saftig, og så har den virkelig en god smag af fisk,« roser Maria Kirk Exner.

Smagen er så god, at dåsen ryger til tops trods den tynde sovs.

## Industriel, men god

Rema 1000 deler toppen med makrellen fra Glyngøre, som dog må tage til takke med en andenplads på grund af en væsentligt højere kilopris. Også her bliver en knap så god tomatsovs løftet af en rigtig god fisk. I dåsen fra Glyngøre er det dog ikke konsistensen, men i stedet smagen på tomatsovsen, som



Rema 1000's makrel i tomat er både billigst og bedst. Foto: Kristian Brasen

panelet ikke er helt overbevist om.

»Den smager lidt for industriel, men derudover er smagen dejlig,« siger Sarah Gjerø.

Nærstuderer man de otte dåser makrel i tomat, viser

det sig, at fem ud af de otte bliver produceret af Sæby Fiske-Industri, nemlig dåserne fra Rema 1000, Lidl, Amanda og Coop samt fabrikkens eget mærke, Sæby. Fabrikken er den eneste i Danmark, der producerer makrel i tomat,

de øvrige tre dåser i testen er produceret i udlandet.

## Coops makrel dumper

Ud af de fem er det kun dåsen fra Coop, der ikke klarer sig til fire eller fem stjerner. Den må nøjes med en enkelt.

## MAKREL ER PÅ WWF'S GULE LISTE

Går man op i bæredygtighed og fiskebestande, er makrel i tomat ikke det bedste valg på frokosttallerkenen.

I 2012 rykkede makrellen fra WWF's grønne til den gule liste, og fiskeriet i Nordatlanten mistede sin MSC-certificering, fordi landene omkring ikke kunne blive enige om at dele kvoterne.

Den gule liste betyder, at man som forbruger bør være kritisk over for oprindelsen af de fisk, man indtager.

Vil du have et bæredygtigt alternativ, så gå efter MSC-certificerede sardiner eller sild i stedet.

KILDE: WWF'S FISKEGUIDE

»Jeg synes ikke, at den er helt skæv i smagen, men fisken er ret tør i det. Og så virker det, som om der er lidt for lidt tomat i forhold til fisk,« siger Maria Kirk Exner.

Mængden af fisk er dog de samme 64 procent som i syv ud af otte dåser i testen. Den eneste dåse makrel i tomat med en mindre mængde fisk er Larsen Makrelfilet i tomatsovs med 56 makrel i dåsen.

At fisken kan virke tør, kan skyldes det tidspunkt på sæsonen, hvor makrellen er blevet fanget. Det forklarer Henrik Mikkelsen, administrerende direktør for Sæby Fiske-Industri:

»Makrel i tomat er et naturprodukt. Derfor kan der være forskel, afhængigt af om fisken er fanget tidligt eller sent på sæsonen. Hvis den er fanget i slutningen af den tre måneders lange sæson, kan fisken være lidt tørrere og mere fast i kødet.«

## TEST: MAKRELFILET I TOMATSOVS

Navn	Rema 1000 Makrelfilet i tomatsovs	Glyngøre Makrel i Tomat	Nixe Mackrel Fillets in a tomato sauce	Sæby Dansk Produceret Makrelfilet i tomat	Amanda Makrel i klassisk tomatsovs	Larsen Makrelfilet i tomatsovs	Blue Ocean Makrelfilet i tomat	Coop Makrelfilet i tomatsovs
Butik	Rema 1000	Bilka, Dagli' Brugsen, EuroSpar, Fakta, Føtex, Kiwi, Kvickly, Salling, Spar og SuperBrugsen	Lidl	Irma	Bilka, Føtex, Irma, Kvickly, SuperBrugsen, SuperBest, Eurospar, Spar, Kiwi Minipris	SuperBrugsen, Føtex	SuperBest	Kvickly, SuperBrugsen
Pris	21,95 kr.	14,95 kr.	21,95 kr.	22,00 kr.	14,95 kr.	10,95 kr.	21,95 kr.	10,95 kr.
Vægt	3x125 g	125 g	3x125 g	3x125 g	125 g	125 g	3x125 g	125 g
Kilopris	58,53 kr.	119,60 kr.	58,53 kr.	58,66 kr.	119,60 kr.	87,60 kr.	58,53 kr.	87,60 kr.
Makrelindhold	64%	64%	64%	64%	64%	56%	64%	64%

## Kommentarer fra ekspertpanelet

Kok og faglærer Maria Kirk Exner og underviser i kursusafdelingen Sarah Gjerø, Hotel- og Restaurantskolen i København	Der er meget væde ved, men fisken er pæn og saftig. Har en virkelig god smag af fisk.	Et flot produkt. Fisken er pæn, dog lidt mørk. Meget sovs, men den har en god smag, som dog er lidt industriel. Fin konsistens.	Den dufter godt, Sovsen er frisk i det. En fin dåse makrel i tomat.	Sovsen er tynd med en skarp, syrlig tomatsovs. Lidt kedelig fisk. Meget gennemsnitlig.	Lidt tør fisk, men udmærket smag. Lækker sovs. En god dåse makrel.	Virker hjemmelavet, men ser ikke indbydende ud. Fisken er fin, men tomatsovsen har en sur smag.	Fisken virker lidt grynet, og stykkerne er ikke særlig pæne. Smager fisket på en knap så rar måde. Ser træt og gammel ud.	Kødet er lidt tørt og underligt. Lidt klumpet. Det virker, som om der er for lidt tomat i forhold til fisk.
---	---	---	---	--	--	---	---	---

## Karakterer

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

Sådan testede vi: Søndagsavisen indkøbte otte forskellige slags makrelfilet i tomatsovs. De blev præsenteret for testpanelet i en blindsmagning. Testpanelet blev bedt om at vurdere produkterne på smag, eventuel bismag, duft, udseende og konsistens.