



■ Et sødt, lækende glas sodavand er et lækkert supplement til de salte peanuts. Har man hang til appelsinvand, skal man dog til forskel fra peanutsene ikke gå efter den

billigste. Det er nemlig en velkendt mærkevarer, der løber af med prisen som bedste appelsinvand. Find ud af hvilken på Søndagsavisens store testsite, Testuniverset.dk.



# Billige peanuts smager bedre end de dyre

**Saltning og ristning er afgørende** faktorer for en god peanut. Billig variant imponerer smagspanel



Hvorfor betale over 100 kroner kiloet for at nyde en ristet og saltet jordnød, når det kan gøres til under det halve.

Det er konklusionen på en smagstest af otte forskellige slags ristede og saltede peanuts, som Preben Vestergaard

### SÅDAN SKAL RISTEDE OG SALTEDE PEANUTS SMAGE

Ristede og saltede peanuts skal have en god, tydelig ristet smag uden at være brankede. Saltmængden skal være passende uden at overdøve smagen af peanutsene.

Hansen, kandidat i human ernæring ved Professionshøjskolen Metropol i København, og hans kollega med speciale i sensorik og kvalitetsanalyser af fødevarer, Michael René, har gennemført for Søndagsavisen.

Det er nemlig den ene af feltets to billigste – Rema 1000 Peanuts med en kilopris på 47 kroner – der kommer ind på en førsteplads. Til sammenligning koster flere af de dyreste peanuts i testen, herunder de velkendte Kims originale amerikanske peanuts, mere end det dobbelte pr. kilo.

**/// Det er gode, klassiske peanuts**  
**Preben Vestergaard Hansen om vinderpeanutsene fra Rema 1000**

»Det er gode, klassiske peanuts. De har en pæn farve og er tilpas ristede uden at være for mørke og har en fin saltsmag,« siger Preben Vestergaard Hansen, mens Michael René roser vinderpeanutsene for at være store og for, at der sker noget i munden, når man spiser dem.

### Ristningen skal være rigtig

Ristningen er vigtig for smagsoplevelsen, for hvis jordnødderne bliver ristet for meget, risikerer de brankede smagsnoter at overdøve den delikate nøddeagtige smag. Men bliver nødderne ikke ristet nok, ligger smagen for tæt på den rå jordnød.

Den manglende ristede smag er problemet med feltets bundskrabber, Earth Control Ristede & Saltede Peanuts.

»Den adskiller sig meget fra resten af feltet. Peanutsene er temmelig lyse og



Peanutsene fra Rema 1000 er tilpas ristede og har en fin saltsmag. Foto: Kristian Brasen

mangler salt. De mangler også en tydeligt ristet smag. De smager mest af alt bare som jordnødder, man lige har pillet skallen af,« konstaterer Preben Vestergaard Hansen.

Men det er ikke tilfældigt, fortæller Bjarne Siersbæk, marketingchef i System Frugt A/S, som producerer Earth Control-peanutsene.

»Vi har så let ristede og let saltede peanuts som muligt, og det er, for at de skal være så tæt på den naturlige smag af peanuts som muligt. De skal primært fungere i en salat eller som topping til middagsmåltidet. Derfor er de også lysere og ferskere end de stærkt ristede og stærkt saltede, som passer bedre til

en øl i en bar. Så de smager, præcis som de skal.«

### En rigtig fadølspeanut

Foruden ristningen er saltbalancen også vigtig. Her får særligt én variant kritik for at være for saltet, nemlig Irmas olieristede peanuts med havsalt.

»Jeg har noteret mig tre plusser ud for salt. Den er virkelig salt, der er alt for meget salt. Det er sådan en peanut, man bliver rigtig tørstig af, så man kan da kalde den en rigtig fadølspeanut,« siger Michael René.

En nærstudering af varedeklarationerne viser da også, at saltsmagen ikke kommer af ingenting, for peanutsene fra Irma er klart feltets mest salte

med 2 gram salt pr. 100 gram, mens de øvrige ligger mellem 1 og 1,3 gram salt pr. 100 gram jordnødder.

»Det er altså et temmelig højt saltindhold. Det bør man være opmærksom på,« siger Michael René.

### EN JORDNØD ER IKKE EN NØD

Jordnøddens navn er egentlig dybt misvisende, for der er slet ikke tale om en nød, men derimod om frøene fra en urt i ærteblomstfamilien. Den første del af ordet passer dog lidt bedre, for de aflange bælg vokser netop under jorden.

Kilde: Gylndal Den Store Danske

### TEST: RISTEDE OG SALTEDE PEANUTS



Navn	Rema 1000 Peanuts	Taffel Saltede Peanuts	First Price peanuts saltede	Kims originale amerikanske peanuts	Vores Nødder ristede og saltede peanuts	Coop Saltede Peanuts	Irmas olieristede peanuts med havsalt	Earth Control Ristede & Saltede Peanuts
Butik	Rema 1000	Føtex, Bilka	Meny	SuperBrugsen, Kvickly, Føtex, Bilka, Meny, Netto, Fakta	Føtex, Bilka	Kvickly, SuperBrugsen	Irma	Kvickly, SuperBrugsen, Dagli' Brugsen, Irma, Meny, Spar, Løvbjerg
Pris	11,75 kr.	21 kr. (Føtex)	11,75 kr.	24,25 kr. (Føtex)	13 kr. (Føtex)	18,95 kr. (Kvickly)	25 kr.	23 kr. (Meny)
Vægt	250 g	230 g	250 g	230 g	250 g	300 g	250 g	225 g
Kilopris	47 kr.	91,30 kr.	47 kr.	105,43 kr.	52 kr.	63,17 kr.	100 kr.	102,22 kr.
Saltindhold	1,0 g	1,3 g	1,3 g	1,1 g	1,0 g	1,3 g	2,0 g	1,0 g

### Kommentarer fra ekspertpanelet

<i>Preben Vestergaard Hansen og Michael René, Professionshøjskolen Metropol i København</i>	Gode, klassiske peanuts. Tilpas ristede uden at være for mørke og med en fin saltsmag.	En meget klassisk peanut. Lidt varierende ristninger i posen – både lysere og mørkere, Lidt svagere saltede.	Temmelig mørkristet og ret hård og bastant konsistens. Fornuftigt saltniveau.	Fin saltning og fin nøddesmag. Lidt mørkere ristning. Ikke noget, der stikker helt af.	Virker meget blanke og er lidt anderledes at tygge på. De knirker nærmest. Lysere farve, men god ristet duft. Ikke så salte.	Meget mørke og meget salte. Vil være gode til noget rigtig surt eller sødt.	Meget salt, man bliver tørstig. En rigtig fadølspeanut. Virker til den tørre og lidt hårde side.	Peanutsene er lyse og mangler salt og den ristede smag. De smager mest af alt bare af rå jordnødder.
<b>Karakterer</b>	★★★★★★	★★★★★☆	★★★★★☆☆	★★★★★☆☆	★★★★☆☆☆☆	★★★★☆☆☆☆	★★★★☆☆☆☆	★★★☆☆☆☆
<b>Bemærkninger om varens indhold</b>	Ingen bemærkninger.	Ingen bemærkninger.	Ingen bemærkninger.	Ingen bemærkninger.	Ingen bemærkninger.	Ingen bemærkninger.	Højt saltindhold.	Ingen bemærkninger.

Sådan testede vi: Søndagsavisen præsenterede smagspanelet for otte forskellige slags ristede, saltede peanuts i en blindsmagning. Panelet blev bedt om at vurdere peanutsene på smag, eventuel bismag, duft, udseende og konsistens. Efter endt blindsmagning blev varedeklarationerne gennemgået.