

## TEST AF FULDKORNSWRAP

# DE DÅRLIGE SMAGER AF PAP OG REDNINGS-VEST

Den billigste har både syre, sødme og struktur, vurderer dommerne i Lørdagslivs test af seks forskellige fuldkornswraps.

KATRINE NADIA JØRGENSEN OG FINN FRANSDEN (FOTO)

Den bringer tankerne hen på en stor mand i undertrøje, der befinder sig under sydlige himmelstrøg, hvor han står foran brændeovnen og ælter løs. Den bedste wrap er købt i Rema 1000, og med en kilopris på 32,29 kroner er den testens billigste.

»Den smager lidt afbrændt og har en rigtig god balance mellem sødmen og syren«, forklarer dommer Max Krog Vestdam, der er selvstændig kok og dri-



ver restauranten på Østre Gasværk Teater i København.

»Den smager præcis, som en wrap skal smage. Jeg kan se strukturen i brødet, og der er også kommet lidt fuldkorn i, uden at det bliver for meget«, supplerer kokken Stephan Brooker, der er leder af Amager Fælled Skoles mad-skole.

## Stigende interesse for fuldkorn

Fornemmelsen af fuldkorn er netop det, der får mange af os til at varme oven op til wraps derhjemme, mener Lars Aarup, analysechef i Coop, der driver Irma, Fakta og Super Brugsen:

»Vi ser en stigende interesse for al slags brød, der er mere raffineret. Det skal kunne mere end tidligere. Vi er langsomt ved at vende ryggen til det helt lyse brød, fordi vi går over til flerkorns- og fuldkornbrød«.

På blot to år er salget af tortillawraps steget med 9 procent ifølge analysefirmaet Nielsens dagligvareindeks, der dækker hele den danske dagligvarehandel. På trods af det flade brøds stigende popularitet finder Lørdagslivs testdommere kun to fuldkornswraps, der lever op til forventningerne.

## De dårligste er værre end pap

»Det værste ved wraps er, når de bliver tørre og sprøde og knækker over, hvis du prøver at folde dem sammen«, siger Stephan Brooker, mens han griber ud efter de fire dårligste varianter for at illustrere hele den danske dagligvarehandel. På trods af det flade brøds stigende popularitet finder Lørdagslivs testdommere kun to fuldkornswraps, der lever op til forventningerne.

»Den klassiske surhed er typisk for sådan et præfabrikeret produkt«, siger Max Krog Vestdam og vrænger næse. »Den smager grimt. Jeg ville hellere spise pap. Vådt pap«, siger Stephan Brooker.

## Sådan gjorde vi

Politikeren bad to testdommere om at bedømme seks forskellige varme fuldkornswraps. De blev alle tilberedt i mikrobølgeovn – præcist som anvist på pakkerne.

Dommerne blindsmagte og bedømte produkterne med fokus på smag og konsistens. De gav en samlet bedømmelse mellem et og seks tjektegn, hvor seks tjektegn er bedst. Testen er oprundet gennemsnit af dommerne karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter fik samme karakter, er det billigste produkt blevet placeret bedst i testen.

Stephan Brooker er uddannet kok og leder til daglig Amager Fælled Skoles Madskole, hvor børn fra 4. til 8. klasse hjælper til med at tilberede måltiderne. Max Krog Vestdam er kok og driver restauranten på Østre Gasværk Teater i København. Han er også indehaver af Max Food Group, der leverer catering til firmaer og private.

Konkurrenterne fra Netto, Lidl og Føtex sætter ligeledes gang i de uheldige associationer. Nettos variant 'dufter' som en redningsvest i gummi, og det føles, som om den vokser i munden på dommerne. Den fra Føtex smager for meget af kemikalier, og Lidl's wrap minder om astronautmad.

»Gummifornemmelsen får mig til at tænke på mad, jeg kan tage med mig på en rumstation. Smagen er dårlig, og det føles så stift, at det sikkert kan holde sig i 100 år«, griner Max Krog Vestdam.

lordagsliv@pol.dk



TEST  
VINDER



**REMA 1000**  
Forhandler: Rema 1000  
Pris: 11,95 kr.  
Indhold: 6 stk. (370 g)  
Kilopris: 32,29 kr.

**Max Krog Vestdam:** Den smager lidt afbrændt og har en rigtig god balance mellem sødmen og syren. Den har en rund smag, og jeg får en fornemmelse af brændeovn. Jeg kommer til at tænke på sydlige himmelstrøg og en stor mand i undertrøje, der står foran en brændeovn og ælter løs.

**Stephan Brooker:** Den smager præcis, som en wrap skal smage. Jeg kan se strukturen i brødet, og der er også kommet lidt fuldkorn i, uden at det bliver for meget. Syren og sødmen er rigtig god.



**SANTA MARIA**  
Forhandler: Fakta Q  
Pris: 20,95 kr.  
Indhold: 8 stk. (320 g)  
Kilopris: 65,47 kr.

**Max Krog Vestdam:** Den er meget smagsneutral - men alligevel sød, dejlig og saftig. Den minder lidt om en pandekage og vil helt sikkert være et børnehit. Jeg kunne godt forestille mig at rulle den rigtigt stramt om en cream cheese og så skære den over i hapsertil en brunchtallerken.

**Stephan Brooker:** Den er blød og fugtig og har en helt lys farve. Men jeg skal virkelig lede efter grundsmagen. Børn vil kunne lide den, fordi den er lys og sød. Men selv savner jeg noget mere smag.



**CRUSTI CROC**  
Forhandler: Lidl  
Pris: 26 kr.  
Indhold: 6 stk (370 g)  
Kilopris: 32,30 kr.

**Max Krog Vestdam:** Gummifornemmelsen får mig til at tænke på mad, jeg kan tage med mig på en rumstation. Det er astronautmad. Smagen er dårlig, og det føles så stift, at det sikkert kan holde sig i 100 år. Det ligner lidt et indisk fladbrød, men udseendet bærer samtidigt præg af at være et industriprodukt. Til gengæld dufter det godt - af sukker.

**Stephan Brooker:** Den er virkelig dårlig og halvsyntetisk. Jeg får indtrykket af, at jeg nu spiser noget, som ingen hænder på noget tidspunkt i processen har rørt ved. Det er følelsen af kemi og maskiner, og brødet har ingen struktur. Det falder bare sammen på en mærkelig måde.



**OLD EL PASO**  
Forhandler: Føtex  
Pris: 26 kr.  
Indhold: 8 stk (326 g)  
Kilopris: 79,75 kr.

**Max Krog Vestdam:** Den dufter af gær. Det er mærkeligt, for den skal jo ikke hæve. Den er ret sød og har en kemisk eftersmag. Det føles unaturligt. Det er en rigtig kemikaliefætter, og jeg har faktisk ikke så meget andet at sige om den.

**Stephan Brooker:** Den smager af noget, jeg ikke kan sætte min finger på. Det er ret skørt, at man kan åbne den i midten. Den består af to lag, der er sat snorlige sammen. Den ser meget maskinproduceret ud.



**MEX OG CO**  
Forhandler: Netto  
Pris: 16 kr.  
Indhold: 6 stk (420 g)  
Kilopris: 38,10 kr.

**Max Krog Vestdam:** Den lugter som en redningsvest i gummi. Den lugter slet ikke af mad. Det føles også som om, den vokser i munden på mig. Visuelt er den til gengæld rigtig god. Den er flot - men smager bare ikke af mad.

**Stephan Brooker:** Selvom den føles helt rar og fugtig i hænderne, bliver den bare virkelig ubehagelig, når man får den i munden. Det minder alt for meget om at have gummi i munden.



**DIT VALG**  
Forhandler: Kvickly  
Pris: 17,95 kr.  
Indhold: 6 stk (370 g)  
Kilopris: 48,50 kr.

**Max Krog Vestdam:** Den klassiske surhed er typisk for sådan et præfabrikeret produkt. Den har en sur og gasset lugt. Det er som at spise pap. De har ikke engang puttet sukker i for at rede den lidt. Måske er det, fordi de er gået efter den sunde smag?

**Stephan Brooker:** Jeg er bare enig med Max her. Duf-ten minder mig om plastik. Den smager grimt. Jeg vil hellere spise pap. Vådt pap.