



FIND DEN BEDSTE KARRYSILD

Samtlige af de otte testede karrysild, der er købt i danske supermarkeder, har sukker på ingredienslisten – og det kan smages

på de fleste, mener dommerne. Se, hvordan det påvirker bedømmelserne, på Testuniverset.dk eller i vores gratis app.



Gammeldags modnede sild er bedst

De marinerede sild er for bløde eller mangler smag, mens de gammeldags modnede smager mere af sild



SØNDAGSAVISEN

Maren Urban Swart
mas@sondagsavisen.dk

En klassisk ingrediens på julefrokostbordet er sild i diverse afskygninger. I denne uges test har vi derfor bedt Rune Kromann, kok, akademigastronom og køkkenchef i ISS, og Rasmus Møller, kok og souschef samme sted, om at bedømme to af slagsen: marinerede sild og gammeldags modnede sild.

Metoden, man anvender til at producere de to typer sild, adskiller sig fra hinanden, så for at bedømmelsen ikke bliver unfair, er denne uges test delt op i to.

Savner smag

Første servering er de marinerede sild.

»Alle vil kunne fungere på et frokostbord. Der er fra den gode solide herrefrokostsild med bid i til den bløde mormorsild, der ikke skal tygges så meget på,« siger Rune Kromann.

Men ingen af dem scorer det maksimale antal stjerner. Enten er sildene overmodnede eller for bløde, eller også mangler de smag.

Fiskemandens Marine-rede Sild indtager førstepladsen i testen med fire stjerner.

»Det er en rigtig flot sildefilet. Den hænger godt sammen, og der er godt bid i. Duft og smag er fint afstemt, men den måtte gerne smage mere af sild,« lyder Rune Kromanns begrundelse.

De marinerede sild fra Gestus ender i den anden ende af skemaet med to stjerner.

MARINEREDE OG GAMMELDAGS MODNEDE SILD

De marinerede sild har ligget i en enzymlage, hvor processen går væsentligt hurtigere end ved de gammeldags modnede, hvor det er fiskens egne enzymer, der modner den.

»Den dufter og smager ikke af så meget, og så efterlader den lidt tørhed i munden, som nok skyldes, at den er overmodnet,« siger Rasmus Møller.

Anden servering er bedre

»Så skiftede vi lige lige,« lyder det fra Rune Kromann, da han har smagt på de gammeldags modnede sild.

»De er allesammen gode. De har en større smag af sild og er mere ensartede i deres udseende og konsistens,« uddyber han.

De gammeldags modnede sild fra Lykkeberg får fem stjerner og slår dermed konkurrenterne.

»Hvis jeg skulle introducere nogen for en sild, skulle det være den her. Den er neutral på den gode måde og har en træfadsagtig smag, som jeg synes, er ret lækker,« forklarer Rasmus Møller.

De gammeldags modnede sild fra Irma og Coop får tre stjerner. Begge er produceret af Kattegat Seafood.

»Det er en flot filet, sildesmagen er god, og den dufter krydret. Den kunne godt have vundet, hvis man havde målt den op imod de marinerede sild, men i forhold til de andre gammeldags modnede sild smager den meget af lage,« lyder Rune Kromanns vurdering af silden fra Coop, der på grund af den højeste kilopris ender sidst i skemaet.

SÅDAN SKAL SILDENE VÆRE

Marineret sild:

Den skal være fast helt ud til kanten, den skal være mør, men ikke trevle. Den skal smage af lage, som typisk er fremstillet af salt, eddike, allehånde og peber. Konsistensen skal være saftspændt og ikke tør, og den skal have en blank overflade.

Gammeldags modnet:

Den skal være mere helstøbt fast og brunere og mere smagfyldt end en almindelig marineret sild.



Gammeldags modnede sild er i en helt anden liga end almindelige marinerede sild. Foto: Colourbox

TEST: MARINEREDE SILD	TESTVINDER				
Navn	Fiskemandens Marinerede sild	Golden Seafood Sildefileter i lage	Glyngøre Marinerede fileter	Christiansøpigens Sild	Gestus Marinerede sild
Butik	Rema 1000	Aldi	SuperBrugsen, Kvickly, Bilka, Føtex Meny, Spar	Udvalgte Coop-butikker	Meny, Spar, Min Købmand
Pris	12,95 kr.	17,95 kr.	31,95 kr.	39,95 kr.	16,95 kr.
Drænet vægt	140 g	300 g	260 g	250 g	140 g
Kilopris	92,50 kr.	59,83 kr.	122,88 kr.	159,80 kr.	121,00 kr.
Kommentarer fra ekspertpanelet					
Rune Kromann og Rasmus Møller, ISS	Stor, flot filet, god duft og smag og godt bid. Den hænger sammen og er ikke overmodnet, men den måtte godt smage mere af sild.	Det er en pæn, stor, blank filet. Lidt blød i konsistensen, dufter lidt af eddike og har en mild sildesmagen.	Syrebalancen er god, den dufter dejligt, men er lidt hård at skære i. Den er lidt tør og er måske modnet lidt for længe.	Den er godt krydret, og det er den, der smager af mest. Men den er skarp i duften og lidt tør i det, og kvaliteten af fileterne varierer.	Sildesmagen er okay, men den dufter og smager ikke af så meget og efterlader én med lidt tørhed, som nok skyldes, at den er overmodnet.
Karakterer	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★☆☆☆☆

TEST: GAMMELDAGS MODNEDE SILD	TESTVINDER				
Navn	Lykkeberg Gammeldags Modnet Marinerede Sild	Princip Gammeldags Modnede Marinerede Sild	Gammeldags modnet Årets Sild Hirtshals	Irmas Gammeldags modnede Marinerede Sild	Coop Smag Forskellen marinerede sild med gammeldags modnede sild
Butik	Rema 1000, Føtex, Bilka, Netto, Meny, Spar, Min Købmand	Føtex, Bilka	SuperBrugsen, Kvickly, Irma	Irma	SuperBrugsen, Kvickly
Pris	24,95 kr.	39,95 kr.	34,50 kr.	41,00 kr.	35,75 kr.
Drænet vægt	160 g	350 g	200 g	300 g	260 g
Kilopris	155,93 kr.	114,14 kr.	172,50 kr.	136,66 kr.	137,50 kr.
Kommentarer fra ekspertpanelet					
Rune Kromann og Rasmus Møller, ISS	Der er en god balance mellem sukker og eddike. Silden er rigtig lækker, men måtte gerne være en lille smule mere krydret.	Store, faste, ensartede fileter. Den dufter og smager ikke af så meget, men det er en klassisk sild, der er, som man forventer.	Pæne, små fileter, fast konsistens og dejlig duft. Den er på grænsen mellem krydret og overkrydret.	Lys, fast filet med en lidt hård konsistens. Duften og smagen er en smule neutral, og man savner lidt krydderi.	Flot, lang filet. Den dufter krydret og er knap så fast. Sildesmagen er god, men den smager også meget af lage.
Karakterer	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★★☆☆

Sådan testede vi: Sildene er smagt i en blindtest. Der er lagt vægt på smag, konsistens, duft og udseende. Efterfølgende har dommerne set glassene.