

TEST Tortillaruller kan samle den splittede familie

Madpandekager med fyld er nemme at spise og egner sig godt til madpakken. I denne test af fem varianter lægger dommerne derfor vægt på, at de ruller uden at revne.



KATRINE NADIA JØRGENSEN

Madpandekager er populære. Siden 2009 er salget steget med hele 43 procent, viser tal fra Coop, der blandt andet driver Irma, Fakta og Kvickly. Og det er især kvinderne og de yngre generationer, der holder salget oppe, viser en spørgeskemaundersøgelse fra Coop Analyse.

»Dem under 55 år spiser fire gange flere madpandekager end de ældre generationer. De yngre generationer har taget de udenlandske madvaner til sig, og det hænger godt sammen med, at vi ser en

nedgang i salget af ris og kartofler«, forklarer analysechef Lars Aarup.

Blandt de yngre generationer gemmer sig mange børnefamilier, og de er også begejstrede for de lyse hvedemelspandekager, som Politiken har testet. De afviger fra de traditionelle mexicanske madpandekager, der oprindeligt blev bagt af majs. Interessen for den søde hvedesmag falder godt i tråd med børns smagspræferencer, mener Karen Wistoft, der forsker i skolemad på DPU, Aarhus Universitet:

»Mange børn er vilde med de rullede tortillaer og foretrækker dem frem for rugbrød. Det tiltaler børnene, at de er nemme at rulle og spise, og at de lægger op til et interessant fyld, der for eksempel kan bestå af noget grønt og kylling«, siger hun.

Skal fungere i madpakken

Madpandekagerne evne til at rulle uden at sprække er netop et væsentligt kriterium i testen af de fem varianter, hvor testdommerne også bedømmer produkterne på, om de kan begå sig i skolemadpakken. Hvedetortillaen fra Rema 1000 består testen bedst, da den er ekstremt elastisk, og den holder saftigheden og formen, selv når dommerne hiver og trækker i den. Den egner sig

derfor godt til madpakken, og dommerne er også begejstrede for både dens smag og udseende.

»Den smager koldhævet, er syrlig og dufter dejligt. Den ser også ud, som om den er bagt i en stenovn. Den ser rigtig hjemmelavet ud«, siger kok William Milsted, mens han tager en stor bid af en tortilla uden fyld.

»Den har en enormt syrlig og lækker duft, og smagen er lige så god«, tilføjer den anden dommer, kok Hanna Vibe Møller. Næstbedst er hvedetortillaen fra Irma, der med sin kilopris på knap 71 kroner er hele tre gange dyrere end testvinderen. Til gengæld har den en perfekt smagsbalance, og den er tilpas salt og syrlig, mener begge dommere. Men det trækker ned på bedømmelsen, at testens absolut dyreste variant sprækker, når dommerne trækker i den.

»Den har den bedste smag, men den dårligste konsistens«, mener William Milsted.

»Den har flest nuancer i smagen og er super lækker og salt, men den er for tør og vil gå i stykker, hvis du ikke spiser den helt varm«, siger Hanna Vibe Møller.

Tortilla til alle i familien

Midt på smagsskalaen placerer varianten fra Aldi sig. Trader Joe's tortillawraps

har flotte grillmærker og en rigtig god tekstur og konsistens. Men smagen kunne være bedre, mener dommerne. Aldi's madpandekage reklamerer desuden med at være vegansk, viser et kig på emballagen efter blindsmagningen.

Og det kan være en af grundene til, at tortillaerne oplever en stigende popularitet, mener madsociolog Jonatan Leer, der er ansat ved Professionshøjskolen Absalon. For selv om det kun er en enkelt variant, der reklamerer med at være vegansk, må vi gå ud fra, at ingen af madpandekagerne indeholder animalske produkter som æg og mælk.

»Tidligere havde vi mere fællesskabsorienterede måltider i familien. Nu skal der både være noget til fodboldrengen, maratonfaderen og teenagepigen, der er veganer«, siger madsociolog Jonatan Leer med et glimt i øjet og uddyber:

»En tortilla kan for eksempel samle den splittede familie, fordi det er en individuel ret, som du selv kan sammensætte med dit eget fyld – helt efter din egen smag«, siger han og forklarer, at et bord med en masse små retter, der kan bruges som fyld i madpandekagen, passer godt ind i vores individuelle madkultur.

En anden grund til tortillaens stigende popularitet er dens velsmag, forklarer



Jonatan Leer. Indtil for nylig har vi udskåret det hvide hvedebrød, men i takt med, at der er kommet flere forskellige kategorier inden for det hvide brød, har vi trukket det ud af skammekrogen.

Hvidt brød skal behage børnene

»For eksempel er briochebrød blevet populært, fordi vi forbinder det med både

SAMLERET.

Tortilla med fyld kan samle en flok madindividualister om samme måltid. Foto: Martin Lehmann

luxus og velsmag«, siger han med henvisning til den søde franske hvedebolle bagt med store mængder smør, æg og sukker. Til gengæld bliver det helt hvide, flade og smagløse toastbrød stadig stående i skammekrogen, fordi det bliver ved med at være et lavstatusprodukt hos børnefamilierne, mener han:

»Selv om rugbrød stadig er dansker-

nes foretrukne, er flere familier åbne for hvide brødtyper som tortilla, brioche og pitabrød. Det er nok et udtryk for, at nogle forældre strækker sig for at behage børnenes smagsløg ved at skifte rugbrød ud med disse typer«.

Dommerens smagsløg sætter da også velsmagen i højsædet, når de blindsmager tortillaer. Derfor skuffer det dem, at

kun testens to bedste varianter giver dem en god smagsoplevelse. Varianten fra Aldi er alt for sød, mens den økologiske fra Coop er tør og smagløs og har en alt for syrlig eftersmag. Testens dårligste variant, Old El Paso fra Føtex, er til gengæld alt for sød og minder mest af alt om en croissantdej. lordagsliv@pol.dk

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere blindsmage fem forskellige varianter af hvedemadpandekager tilberedt i ovn efter forskrifterne på pakkerne.

Hanna Vibe Møller er kok og arbejder i Jeres Marketenteri i Hellerup og driver en dessertblog på mitpiskeris.dk. Er tidligere køkkenchef på Café Norden og i 2015 finalist i VM i Risotto.

William Milsted er kok, iværksætter, madstylist og tidligere ejer af Baglokalet & Baghaven. Arbejder som konsulent og arrangerer kulturelle mad-events.

Tortillaerne er bedømt med fokus på smag, konsistens og udseende, samt om tortillaerne holdt til at blive rullet sammen om fyld uden at sprække. Dommerne gav hver variant en samlet bedømmelse mellem 1 og 6 tjektegn, hvor 6 er bedst. Antallet af tjektegn er oprundet gennemsnit af dommerens karakterer. I tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.



REMA 1000

Pris: 8,95 kr. per pakke hos Rema 1000. Kilopris: 24,19 kr.



William Milsted: Smager koldhævet, er syrlig og dufter dejligt. Ser rigtig hjemmelavet ud, som om den er bagt i en stenovn. Den er både saftig og fugtig.

Hanna Vibe Møller: Den har en enormt syrlig og lækker duft, og smagen er lige så god. Den er ekstremt elastisk, bliver ikke tør og er sikkert super god til madpakken.



IRMAS ØKOLOGISKE

Pris: 17 kr. per pakke hos Irma. Kilopris: 70,83 kr.



William Milsted: Perfekt smagsbalance, og den er tilpas salt og syrlig. Den har den bedste smag, men den dårligste konsistens. Den er tør og flækker med det samme – desværre.

Hanna Vibe Møller: God balance i smagen. Den har flest nuancer i smagen og er super lækker og salt, men den er for tør og vil gå i stykker, hvis du ikke spiser den helt varm.



TRADER JOE'S – VEGANSK

Pris: 8,95 kr. for 372 gram i Aldi. Kilopris: 24,06 kr.



William Milsted: Ser grillet ud med synlige, flotte grillmærker. Men smagen er alt for sød. Smager nærmest af ingenting. Desværre, for tekturen er så flot og konsistensen god.

Hanna Vibe Møller: Smager ikke af noget som helst og har falske grillmærker. Ægte grillmærker giver mig noget umami, men det gælder ikke her. Konsistensen er dog o.k.



COOP 365 ØKOLOGI

Pris: 13,95 kr. for 240 gram hos Fakta. Kilopris: 58,13 kr.



Hanna Vibe Møller: Lidt smagløs og surdejsagtig. Eftersmagen er alt for syrlig, og den bliver lidt for hurtigt tør.

William Milsted: Prøver at ramme en surdejsfølelse, der minder mig lidt om et stykke rugbrød. Det hører ikke rigtig hjemme i en tortilla. Til gengæld er saltbalancen god, men den er lidt tør.



OLD EL PASO

Pris: 22 kr. for 326 gram i Føtex. Kilopris: 67,48 kr.



Hanna Vibe Møller: Dufter en del af majs. Meget sød uden mange nuancer. Alt for sød til min smag.

William Milsted: Rigtig fin konsistens og er god og elastisk. Jeg kan hive i den, selv om den er kold, uden at den falder fra hinanden. Men den smager mest af alt af croissantdej. Er alt for sød og mangler i den grad salt.