

Børn sælger bananer mod børnearbejde

100 danske skolebørn fra 4. og 5. klassetrin vil i dag torsdag på Rådhuspladsen i København vise, hvordan hverdagen ser ud for deres 72 millioner jævnaldrende fra u-landene. De fleste vil agere børnearbejdere og sælge fair trade-bananer til forbipasserende. RIBE



Hærværk standsede Kystbane-togene i timevis

Togene mellem Helsingør og Rungsted på Kystbanen stod i går stille hele morgenen og en del af eftermiddagen, efter gerningsmænd med stenkast havde ødelagt en del af strømanlægget på Kokkedal Station. En del passagere



blev fragtet i busser, men det var ikke muligt at få alle med. Mange tog var nemlig strandet, fordi det ikke var muligt at sætte dieseltog ind, da strømmen var gået på hele strækningen, oplyser DSB. CERA

Billige halalbøffer er lige så gode som supermarkedets

Smagstjek • Røde bøffer fra halalslugteren får lige så mange stjerner i Nyhedsavisens smagstest som dem fra supermarkedet, der koster tre gange så meget. Slagterens bøv vinder dog førstepræmien for smag, saftighed og mørhed



Af Nadia Mathiasen
nama@avisen.dk

Halalslugterens bøffer til 80 kroner kiloet er lige så gode som dem fra supermarkedet, der koster det tredobbelte.

Det viser Nyhedsavisens smagstest af fire forskellige røde bøffer, som blev udført af to undervisere og eksperter i madkvalitet fra Suhrs Seminairum i København Thomas Hansen og Michael René, deres elev Morten Koed og hjemmekundskabslærer Marie Ørum Pedersen.

I smagstesten deler den ene af testens to halalbøffer andenpladsen med supermarkedets bøv.

Testen viser, at man sagtens kan få noget acceptabelt hos halalslugteren

Thomas Hansen, lærer i fødevarer kvalitet

Halalbøffen er både saftigere, og kødsmagen er bedre, men den er knap så mør som supermarkedets, der til gengæld smager som om, den har ligget lidt for længe i køledisken. Den smager nærmest lidt sur, lyder det fra smagsdommerne.

Årsagen til, at halalbøffen ikke får en bedre bedømmelse, er tilsyneladende



Allerede i rå tilstand kan smagsdommerne forudsige, hvilke bøffer som er mest møre. Det er dem, som giver efter, når man trykker på dem – og som også er nemmest at tygge, når de er stegt. Nyhedsavisen/Pelle Rink

den måde, som kødet er skåret på. Kød skal nemlig helst skæres på tværs af fibre, og det er ikke tilfældet her: »Harve den været skåret

bedre, ville den helt klart være mere mør,« siger Thomas Hansen om halalbøffen.

På førstepladsen ligger

slagterens bøv, mens den helt billige halalbøv er en sej fornøjelse og derfor testens taber.

»Testen viser, at man

sagtens kan få noget acceptabelt hos halalslugteren,« siger Thomas Hansen, som selv køber sit kød hos en halalslugter.



PELLE RINK



PELLE RINK

★★★★★

Halalslugter,
Istedgade 65, Kbh V
80 kroner per kilo

Bøffen er skåret forkert. Derfor er den svær at stege mør. Alligevel overrasker den positivt efter stegningen, da den både er saftig og fyldt med smag. En af testens smagsdommere tilføjer dog, at man ikke skal vælge denne bøv, hvis man har gebis. Harve den været skåret på tværs af fibre, ville den få ekstra points for mørhed.



PELLE RINK

★★★★★

Kød & Co,
Værnedamsvej 14, Kbh V
250 kroner per kilo

Slagterbutikkens bøv vinder på både smag, saftighed og mørhed. Den smager satme' godt, lyder det fra smagsdommerne, som mener, at det uden diskussion er den bedste af testens bøffer. Den er en ren fornøjelse at tygge og har en klar, frisk kødsmag.



PELLE RINK

★★★★★

Fresh Halal Meat,
Gasværksvej 23, Kbh V
70 kroner per kilo

Bøffen er stenhård i rå tilstand. Det er muligvis fordi, den ikke har fået lov til at hænge, gætter smagsdommerne. Efter stegning er der heller ikke mange roser til testens billigste bøv. Uacceptabel, plastikagtig og meget sej er dommen. Man tygger alt saften ud af den, så man bare har en sej klump muskel i munden, lyder det fra Thomas Hansen.



PELLE RINK

★★★★★

Superbest,
Matthæusgade 50, Kbh V
250 kroner per kilo

Det er den af testens bøffer, som ser mest lovende ud i rå tilstand. Den har den pæneste fedtmarmorering, der er færre sener, og den er skåret rigtigt. Efter stegningen viser det sig dog, at den er mere sej end forventet. Smagen er heller ikke i top. Den smager nærmest lidt gammel og sur i det, og den er også en anelse tør.