

Prøvesmagning på mad til ældre i Varde Kommune

Foretaget den 14., 15. og 16. juni 2021

Madleverandør 1

Dato: 14. juni

Menu: Farsbrød + abrikosgrød

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
528 g.	142 g.	157 g.	122 g.	112 g
Kød:	Smager meget af medisterpølse. Fin krydret, fin skorpe og fin kvalitet af kød.			
Kartofler:	De er kogt rigtigt fint, og smager godt. Størrelsen er også rigtig fine.			
Grøntsager:	Kogt perfekt. Kunne dog godt bruge lidt salt i vandet.			
Sovs:	Rigtig god smag og fin konsistens			
Retten som helhed:	Elementerne i retten fungerer rigtigt fint sammen. Der mangler måske lidt farve i retten, men alt i alt en rigtig dejlig ret.			

Dessert: Abrikosgrød. 287 g. Smager ikke hjemmelavet, men smagen er fin. Måske en lidt simpel dessert til pengene.

Dato: 15. juni

Menu: Svinekæber

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
460 g	144 g	150 g	70	55 g.
Kød:	Meget fint og mørt kød. Rigtig god smag i kødet.			
Kartofler:	Perfekt kogte. God smag og godt saltet. Fin størrelse.			
Grøntsager:	Der er bid i grøntsagerne. Det er rigtigt fint, at der ikke er store strimler af peberfrugt i. Det er skåret i fine små stykker.			
Sovs:	Mangler lidt smag. Man kan godt smage, at det er levet på fond fra kødet. Smager hverken af bouillon eller af mel.			
Retten som helhed:	Flot ret med en rigtig god smag og duft. Komponenterne fungerer rigtigt godt samme.			

Dessert: Koldskål med 4 stk. kammerjunker. Koldskålen er meget tynd, og smager meget af vaniljesukker. Kammerjunkerne er lidt "støvede" i smagen. Lidt fattigt med kun 4 stk.

Dato: 16. juni

Menu: Paneret lyssej

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
1281 (minus tallerken)	120 g	169	91 g.	1,5 dl.
Kød:	Rigtig fin smag i fisken. Fint at den ikke er blevet tør. Paneringen falder lidt af.			
Kartofler:	Rigtig gode kartofler. De er kogt og saltet perfekt. God konsistens og størrelse.			
Grøntsager:	Fin smag og kogt perfekt.			
Sovs:	Smager godt og farven er fin. Lidt i tvivl om, hvorvidt den var hjemmelavet eller ej.			
Retten som helhed:	Retten fungerer rigtig fint, og den både dufter og smager dejligt.			

Dessert: Frugtsalat. Smager rigtig dejligt. Smager som man forventer en frugtsalat, skal smage – på en positiv måde.

Madleverandør 1 om helhed over de 3 dage:

Der er ikke medgivet beregninger for næringsindhold i retterne. Der er heller ikke sedler med, så vi kan se hvilke retter det er.

Menuplan hentede vi selv på nettet. Næringsberegningerne kom senere på mail d. 18/6-2021

Det var virkelig en dejlig oplevelse at smage maden fra madleverandør 1. Det både duftede og smagte dejligt, og det fungerer rigtig godt med at få leveret maden på en tallerken. Det ser indbydende ud - frem for i en plastikbakke. Grøntsager er kogt, så der er lidt bid i, men så ældre også kan tygge det. Kartofflerne er rigtig fine og kogt med perfekt mængde salt. Sovsen smager virkelig godt alle 3 dage.

Stor ros til Maden over de tre dage – om end desserterne 2 ud af 3 dage ikke var helt levede op til hovedretternes kvalitet og gode smag. Tror at borgeren vil føle, at de får rigtig god mad.

Madleverandør 2

Dato: 14. juni

Menu: Dansk bøf

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
560 g	106 g	183 g	89 g	1,5 dl.
Kød:	Rigtig god smag i kødet. Kødet virker som af en god kvalitet, og det er ikke tørt.			
Kartofler:	Ok. Men lidt for udkogte.			
Grøntsager:	Fin kogte og fin farve. De er perfekt saltet. Løgene var skåret i for store og lange strimler til ældre borgere.			
Sovs:	Mangler smag, salt og peber. Konsistensen er fin men den smager lidt af mel.			
Retten som helhed:	Det er en flot ret som smager fint, men sovsen mangler smag og trækker ned.			

Dessert: Mangler

Dato: 14. juni

Menu: Kyllingebryst

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
632 g.	131g.	195 g	109 g	1,5 dl.
Kød:	Fint saltet og dejligt, at det ikke er blevet tørt.			
Kartofler:	Kartoflerne er kogt lidt for meget. Der var 2 i mellem, der ikke smagte godt. De var også noget mørkere i farven, end de andre.			
Grøntsager:	Mangler salt i vandet. De er også meget udkogte og bliver smattede i konsistensen. De er lidt kedelige at spise.			
Sovs:	Sovsen har en fin konsistens, men den mangler smag. Porrerne i sovsen er fine og i fine små stykker.			
Retten som helhed:	Retten ser fin ud, men den bliver lidt fersk i smagen som helhed – der mangler generel smag.			

Dessert: Mangler

Dato: 16. juni

Menu: Kalvefrikassé

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
520 g	120 g	141 g.	65	

Kød:	Meget mørt kød, der ikke er blevet tørt på trods af, at det er meget reelt kød. Mangler salt/peber
Kartofler:	Kartoflerne er kogte for meget (revner), og de smager ikke af meget.
Grøntsager:	Fine kogte grøntsager
Sovs:	Lidt grålig i farven. Mangler smag. Man fornemmer ikke, at der er fløde i – hverken af udseende eller af smag. Det ligner, at den er lavet på vand.
Retten som helhed:	Ser lidt kedelig ud i farven, og den mangler smag.

Forret: Tunsalat. Der er rigeligt af tun, og det smager godt. Kunne godt bruge lidt mere dressing, så tunen ikke bliver "tør".

Dato: 16. juni

Menu: Farsrand

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
525 g.	128 g.	164 g	65 g	1,5 dl.
Kød:	Meget salt i smagen. Kødkvaliteten er fin, og der er meget fin skorpe på. Konsistensen er måske lidt til den faste side.			
Kartofler:	Ok			
Grøntsager:	Mangler salt i vandet. Kogt for meget. Broccoli er smattet i konsistensen.			
Sovs:	Sovsen mangler lidt smag, men til det salte kød passer det fint.			
Retten som helhed:	En ok ret, hvor komponenterne passer fint sammen, men hvor det hele er lidt jævnt.			

Dessert: Æblegrød. Er kedelig i smagen. Er den mon fra pose?

Madleverandør 2 som helhed over de 3 dage:

Der er medgivet beregninger for næringsindhold i retterne. Der er sedler med, så vi kan se hvilke retter det er.

Generelt mangler der smag i maden, og kartoflerne er kogt for meget og af for dårlig kvalitet. Sovsen mangler også smag i de fleste retter. Kvaliteten af måltiderne er generelt lavere end sidst vi havde kontrol.

Madleverandør 3:

Dato: 14 juni

Menu: Braiseret okseinderlår

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
563 g	103 g	164 g	100 g	1,5 dl.
Kød:	Lidt tørt og meget fast i konsistensen. Smagen er fin.			
Kartofler:	Fin kogt og saltet.			
Grøntsager:	Det er mange løg at skulle igennem. De mangler også lidt smag. De dufter bedre, end de smager. Løg er skåret i lange strimler, og det er nok ikke det bedste for ældre personer.			
Sovs:	Smager som den plejer. Ingen overraskelser – måske lidt kedelig.			
Retten som helhed:	Lidt kedelig ret, som er lidt smagløs. Dufter af mere, end det smager.			

Biret: Oksekødsuppe med kød- og melboller. Fin afstemt smag og godt med boller i. Godt med grøntsager. Smager som man forventer.

Dato: 15. juni

Menu: Fiskefrikadeller med laks

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
588 g	116 g	180 g	75 g	1,5 dl.
Kød:	Fin farve, smag og konsistens. Fint med porrestykker i. Rigtig god smag.			
Kartofler:	Fin kogt og saltet			
Grøntsager:	Fin med bid i. Flot skåret. Lidt sød smag i gulerødderne.			
Sovs:	Fin konsistens. Fin smag af dild. Har en mærkelig kunstig smag af citron.			
Retten som helhed:	Fin ret. God konsistens i det hele. De søde gulerødder fungerer fint sammen emd den syrlige sovs.			

Dessert: Frugtsalat. Smager ikke hjemmelavet. Det er lidt for syrligt i smagen. Ser lidt kedelig ud i den sorte bakke.

Dato: 16. juni

Menu: Karbonader

Vægt i alt:	Vægt kød:	Vægt: kartofler	Vægt grønt:	Sovs:
547 g	104 g	150 g	95 g	1,5 dl.
Kød:	For lys i siderne. Paneringen falder af. Krydret tilpas. Fin kvalitet af kød.			
Kartofler:	Fin kogt og saltet.			
Grøntsager:	Fin konsistens og passende i størrelsen. Fint saltet.			
Sovs:	Fin smag af fløde. Fin konsistens.			
Retten som helhed:	Dejlig ret men en lidt kedelig panering på karbonaden. Sovsen passer fint til retten.			

Dessert: Jordbærgrød. Flot farve og den smager dejligt. Ser lidt kedelig ud i den sorte bakke.

Madleverandør 3 som helhed over de 3 dage:

Der er medgivet beregninger for næringsindhold i retterne. Der er sedler med, så vi kan se hvilke retter det er.

Retterne er som helhed fine. Man ved at man får nogen lunde samme mængde kød, kartofler, grøntsager og kartofler hver dag. Dette er fint, men det gør også, at det kan blive lidt trivielt for dem, der får madservice over længere perioder. Fx smager kartoflerne også altid meget ens – det samme med sovsen.

Men kvaliteten er i orden, og man får god mad for pengene.

Biretterne i de sorte bakker ser lidt triste ud. Der gør meget for det visuelle, at det kommer i sorte plastikbakker.