

# Vi prøver turmat

Av Kåre-Thomas Henriksen og Thor Sørлие

Alle har vi vår favoritt. Den retten vi henter opp fra sekken etter en slitsom dag på steintur. Noen vil ha kornblandinger, andre sverger til nøtter. Røkt hamburgerrygg og makaroni, jo det smaker. Vi fant ut at en grundig test av de turmatprodukter vi finner i handelen, ville være nyttig stoff i STEIN. Ved hjelp av et stort testpanel og velvillige produsenter, er dommen klar. Det finnes flere varianter av turmat i pose, tre av produsentene og et utvalg av deres produkter er her testet. Alle rettene ble servert et testpanel på 20 voksne og 20 barn i form av en stor blindtest.

**TORO:** Har utvidet sitt store spekter av posemat og har 3 produkter på markedet: - Pastarett med urter og krydder. - Lys lapskaus med kjøtt. - Ertesuppe med kjøtt og poteter. Posens innhold tømmes i et kokekar og det tilsettes 5 dl vann. Koke-tid er ca. 10 minutter. Pris: 30-35 kr Vekt: 122 - 168 gr. Energi: Fra 529 til 700 kcal Selges: I sportsforretninger og i større matvarekjeder.

**Våre erfaringer:** Er du sulten, kan nok koketida bli litt lang. Rettene var enkle å tilberede og så delikate ut. Testpanelet hadde følgende å si: Lys pastarett: Kjempegod! En felles dom fra både voksne og barn. Både smak og konsistens ble fremhevet. Lys lapskaus: Omtrent samme omtale. Flere voksne syntes smaken var litt tam, men alle fremhevet at det var ordentlige biter. Retten falt helt klart i smak også hos barna. Ertesuppe: Denne retten ble utnevnt til Toros kjedeligste. Grei nok, men ikke noe mer.

**REAL TURMAT:** Dryteck as produserer en serie frysetørrede produkter i aluminiumspose. Brukes av Forsvaret og ved flere store ekspedisjoner, da holdbarhetstiden er svært lang. Følgende retter er i salg: - Husmannsgryte - Storfegryte - Seigryte med rømme - Torskegryte med rømme - Høns i karri



*Etter ei uke på Vestvidda i vind, regn, sludd og tåke kunne vi så avgjort ha tenkt oss noe annet enn korn- og nøtteblandinger til frokost, lunch og kvelds. Foto: ghw*

- Pastagryte - Lapskaus. 4-5 dl kokende vann helles direkte i aluminiumsposen, som da fungerer som koke- og spisekar. Retten skal så svulle i 5 minutter før den serveres. Pris: Mellom 60 og 70 kr. Vekt: Ca. 120 gr. Energi: Fra 525 til 610 kcal. Selges: I større butikker for sport og turutstyr.

**Våre erfaringer:** Rettene var veldig greie å tilberede, men 5 minutters svelletid, som produsenten oppga, var for lite. Ca. 10 minutter bør brukes, da blant annet fisken ellers blir for seig. Svært praktisk å kunne tilsette varmt vann og bruke posen som koke- og spisekar! Testpanelet hadde følgende å si: Fiskerettene: Disse to ble oppfattet svært forskjellig av voksne og barn. Hos barna slo de ikke an, det kan sikkert ha noe med den generelle tendensen med barn og fiskemat å gjøre. De voksne var mye mer positive til de to rettene, selvom også noen av de voksne fikk en negativ opplevelse av smak og konsistens. Ganske mange syntes at fiskebitene ble vel seige. Storfegryta: Denne retten fikk en langt mer positiv omtale av barna. De aller fleste syntes at dette var god turmat. Også de voksne verdsatte retten, og syntes smaken var fin og konsistensen delikat. Høns i karri: Ved denne retten var holdningene delte blant barna; noen syntes den var topp, mens andre ikke likte den. En av



de få rettene der meningene sprikte. De voksnes dom var entydig; dette var GODT! De øvrige rettene: Uforutsette omstendigheter gjorde at bare noen få fikk smake de øvrige rettene. De fremtredende reaksjoner fra både barn og voksne, er at Real Turmat har en spennende og velsmakende produktserie.

**Blå Bånd:** Denne produktserien har svensk opprinnelse og produsenten er også kjent for mange andre poseprodukter. Følgende retter er i salg: - Kalops (Kjøttpotetgryte) - Kyllinggryte med grønnsaker - Kjøttfarsesaus m/ris/champignon - Kjøttfarsesaus med makaroni. Forpakningen og 4 dl vann tømmes i kokekaret. Bør bløtlegges i 5 - 10 minutter før oppkoking tar til. Kokes opp og skal småkoke i ca. 10 minutter før den serveres. Pris: Ca. 70 kr Vekt: Fra 136 til 187 gram. Energi: 660 til 790 kcal. Selges i større fjellsports- og utstyrsforetninger.

**Våre erfaringer:** Rettene er greie å tilberede, men vi reagerte vel litt på prisen i forhold til de andre produktene. Forpakning og innhold minner jo en del om Toros produkter, og da virker prisforskjellen stor. Også med disse rettene hadde vi best erfaring hvis de fikk koke litt lengre. Kjøttfarsesaus (ris og champignon): Elevene syntes at denne retten var god og grei. De voksne var heller kritiske til retten. Noen syntes den var OK, men mange nevnte en rar bismak i sine kommentarer. Kalops: Delte meninger hos barna. Av de voksne fikk retten en klar omtale; grei og god. Kyllinggryte med grønnsaker: Vi fikk ikke denne tilsendt fra importøren i Hemsedal. Kjøttfarsesaus med makaroni: Barna syntes denne retten var grei nok, men de fleste foretrakk varianten med ris og champignon. De voksne syntes ikke noe videre om retten, noen syntes ketchupsmaken var for påtrengende og andre syntes smaken var for tam.

**Panelets sluttkommentar:** Tar man både med pris og smak i vurderingen, kommer Toros produkter veldig godt ut. Både lapskausen og pastaretten vil være et trygt valg på en familietur. Real Turmat har flotte produkter, og vil av mange (iallfall voksne) bli oppfattet som et bedre og kraftigere måltid. Blå Bånds produkter kom nok dårligst ut i denne testen. Men smaken er forskjellig, her har vi iallfall mange gode forslag. Både til de lange, slit-somme turene, der vekt, energi og rask kokking betyr mye, men også like mye til en fin dagstur, der et varmt måltid setter en spiss på naturopplevelsen.

# mineralien '98 hamburg

21. internasjonale

markert for mineralien, edelsteine og tilbehør for geologer

fr. kl. 12-18 **4.-6. des. 1998**

lø/sø kl. 10-18 Uhr



Hamburg Messe

Repräsentant i Norge - Bernd E. Hannoschöck

Postboks 10 - N-1412 Sofiemyr

Tel +47 66 60 04 92 - Fax +47 66 80 04 91 - Mobil +47 90 05 49 44

