

KONSUMENT

Redaktör: Kerstin Ekeland 031-62 41 62 • Reportrar: Malin Ankarhem 031-62 41 35, Lena Ekstrand 031-62 46 26, Marie Grahn 031-62 45 97, Lena Strömberg 031-62 41 64, Nils Svensson 031-62 45 67 • E-post: konsument@gp.se • www.gp.se/konsument • Fax: 031-62 46 38

Life-kampanj anmäld till Konsumentverket

Life-butikens kampanj "Vart tog näringen vägen?" är grovt vilseledande, enligt Livsmedelsverket som nu anmäler kampanjen till Konsumentverket. Kampanjens huvudbudskap, att man inte kan lita på att det finns tillräckligt med näring i vanlig mat och att konsumenten själv måste ta ansvar för sin hälsa genom att äta "naturliga" kosttillskott, använder sig av vilseledande argument, anser verket.

Livsmedelsverket tycker också att det vetenskapliga underlaget för kampanjen hänvisar till är bristfälligt och att kampanjen använder vilseledande siffror.

KO drar sms-låne-företag till domstol

Ännu ett sms-låneföretag dras inför Marknadsdomstolen. Det är bolaget Northmill som åter använt sig av snabbhet som ett framträdande argument i sin marknadsföring.

Northmill granskades av Konsumentombudsmannen redan i fjol. Då gick bolaget med på att ändra sin marknadsföring, men vid en kontroll i höstas märkte KO att man åter använde snabbhet som argument. KO skickade ett nytt förbudsforelläggande som inte godkändes av Northmill. Därför går nu KO vidare till domstol.

KO har tidigare vunnit mål där kreditföretag använt sig av snabbhet som argument (TT)

Mobilen skuldfälla för 40 000 unga

Obetalda mobilräkningar är den vanligaste orsaken till att ungdomar skuldsätts. Förra året hade drygt 40 000 unga i åldern 18 till 25 år en mobilskuld hos Kånofogden.

Förra året handlade 20 procent av alla nya ansökningar om betalningsföreläggande bland unga om obetalda mobilabonnemang. Det är dubbelt så många ansökningar jämfört med dem som rör sms-lånen. (TT)

Se upp med mobilen på färjan och planet

Ett mobilsamtal på en färja eller ett flygplan kan bli betydligt dyrare än vad man tänkt sig – upp till 40 kronor per minut. EU:s pristak på mobilsamtal, sex kronor per minut, gäller nämligen inte på båtar och flyg.

Det innebär att den som ringer från mobilen får betala betydligt högre avgifter än de nivåer EU fattat beslut om, skriver Sydsvenskan. Det kan kosta flera hundra kronor att ladda ner en vanlig låt i mobilen via internet till sjöss. (TT)

Vi äter sämre än vi tror

70 procent av svenskarna tycker sig äta en varierad kost. Men bara tio procent äter 500 gram frukt och grönt om dagen som Livsmedelsverket rekommenderar. Och endast sju procent äter fisk tre gånger i veckan, det rekommenderade intaget. Undersökningen, gjord på uppdrag av Svensk Egenvård, baserar sig på intervjuer med 1 000 personer i åldrarna 15 år och uppåt.

GP:S KONSUMENTPANEL TESTAR: FÄRDIGLAGADE KÖTTBULLAR



Mirjana Avramovic 59



Svetlana Potina 26



Christine Gall 33



Pia Johansson 52



Iva Jostam 70



Lillian Lendahl 60



Calle Ljungblad 29



Lars Thorelli 59



Carin Åkesson 44



Per Ölmunger 40



Gotländska köttbullar

Frysvara, Ejmunds gård, Gotland
Pris: 64,00 för 600 g (106,66/kg)
Inköpsställe: Coop Forum, Backaplan
Kött/halt: Nötkött/82 procent
Kommentarer: Våldigt goda, mycket nära hemlagade. Troligen gjorda på oxfärs. Känns som det är mera kött än i övriga. Kan jag definitivt tänka mig. Snugg runt form, som en köttballe ska se ut. Stricker ut från de andra.



Mammans köttbullar

Kylvara, Scan
Pris: 39,90 för 1 kg
Inköpsställe: Willys, Gamlestaden
Kött/halt: Gris- och nötkött/73 procent
Kommentarer: Luktat köttballe och smakar också som en köttballe ska. Aptitliga små runda bullar. Bra konsistens, inte för blöta. Mycket goda! Lite grövre, angenäma. Kan jag tänka mig att köpa hem. Känns lite fet.



Garant köttbullar

Kylvara, produceras för Axfood
Pris: 39,95 för 1 kg
Inköpsställe: Hemköp, Stigberget
Kött/halt: Gris- och nötkött/73 procent
Kommentarer: Inte perfekta men väldigt bra. Tilltalade utseende. Kan mycket väl tänka mig att bjuda på dessa. Fin färg och lagom brunstekta. God köttbullsmak med lite karaktär av grillkött. Lite väl salt.



Ica köttbullar

Kylvara, produceras för Ica
Pris: 20,90 för 350 g (59,70 kr/kg)
Inköpsställe: Ica Focus, Gårda
Kött/halt: Nöt- och griskött/73 procent
Kommentarer: En rund och fin bulle med lagom storlek. Lite kryddig med god köttsmak. Bra salta. Gummaktiga, kändes lite som studsbullar. Lite väl flöttig.



Coop köttbullar

Kylvara, produceras av Konsum Värmland charkuterifabrik
Pris: 39,90 för 1 kg
Inköpsställe: Coop Forum, Backaplan
Kött/halt: Griskött 49 procent och nötkött 25 procent
Kommentarer: Rund bulle som ser aptitlig ut. Fast och fin. En tilltalade köttballe som höjer sig över mängden. Doftlös och smakar inte kött direkt. Har en konstig eftersmak som jag inte vet vad den kommer ifrån.



Enebacken köttbullar

Kylvara, Gunnar Dafgård
Pris: 14,99 för 350 g (42,83 kr/kg)
Inköpsställe: Lidl, Ångpannegatan, Hisingen
Kött/halt: Gris- och nötkött/70 procent
Kommentarer: Doftar gott av lite grillat kött. Bra köttsmak, är inte för salt. Fin form. Tråkigt blek färg. Intetsagande, har en smak av ströbröd. Har en plastig eftersmak.



Felix ekologiska köttbullar

Frysvara, Procordia
Pris: 35,00 för 400 g (87,50/kg)
Inköpsställe: Coop Forum, Backaplan
Kött/halt: Nötkött/63 procent
Kommentarer: Har en saftig konsistens och en kanonbra fin eftersmak. Tillplattade vilket gör att de blir brynta på två sidor. En svag doft av potatis. Lite för finmalda färs. Smakar inte kött.



Dejliga köttbullar

Kylvara, produceras för Netto
Pris: 36,90 för 1 kg
Inköpsställe: Netto, Mölndalsvägen
Kött/halt: Gris- och nötkött/73 procent
Kommentarer: Kan tänka mig att köpa denna. Har ett bra tuggmotstånd. Ser torr ut. Har en konstlad, inte speciellt god smak. En ointressant och kraftlös köttballe. En svag bismak av kanel.



Eldorado köttbullar

Kylvara, Axfood Sverige
Pris: 29,90 för 1 kg
Inköpsställe: Willys, Gamlestaden
Kött/halt: Gris- och nötkött/63 procent
Kommentarer: Ser rund och aptitlig ut. Luktat inte alls köttballe, är det verkligen en köttballe. Fy, en konstlad märkvärdig smak som är svår att definiera. Har en gummiaktig konsistens.

Så gjorde vi. Köttbullarna köptes in i livsmedelsbutiker i Göteborg. Vi valde två sorter ur frysdiskarna och övriga sju i kyldiskarna.

Köttbullarna värmdes enligt instruktionerna på förpackningarna. För rättvisans skull fick halva testpanelen börja med köttbullar i skålar

numrerade 1-5, medan andra halvan i panelen testade köttbullar från skålar märkta 6-9. Testpanelens deltagare noterade sin bedömning

av utseende, doft, konsistens och smak. Inför den slutliga betygssättningen var instruktionen att de skulle lägga störst vikt vid smaken.

Köttbullarna kan finnas till andra priser i andra butiker. Kommentarer är hämtade ur testpanelens protokoll.

Dyraste bullarna vinnare

En gotländsk köttballe på förstaplatsen. Det blev resultatet när GP:s konsumentpanel testade färdiga köttbullar.

Det är lätt att förstå att köttbullar är något av en nationalrätt i de svenska hemmen när man skådar ut över det dignande urbudet i butikerna. De stora butikskedjorna har vid sidan om märkesköttbullarna även egna varianter, oftast till lågt pris och i stora förpackningar.

Därför var det inga problem att få fram nio sorter rullade i samma storlek.

Startfältet uppsvade dock stora prisskillnader och det visade sig i ett par fall även sammanfalla med panelens betyg. Gotländska köttbullar fick mycket beröm, men var också mer än tre gånger dyrare än jumbon Eldorado med det lägsta köpriket.

De näst dyraste köttbullarna tillverkade av Felix, de enda ekologiska, klarade precis att bli godkända och fick se sig passerade av flera lågbudgetvarianter.

Kränsa köttbullätare
Panelens deltagare var entusiastiska, men kränsa, köttbullätare.

Det här är första gången jag äter färdiga köttbullar, och jag är förvånad över att de smakar så bra, sade Iva Jostam.

Hennes bordskamrat Mirjana Avramovic bibringade ett utländskt köttballe-recept, som med fördel kan användas av glutenintoleranta:

– Om man blandar i bikarbonat så håller det ihop köttbullarna och man behöver inte använda skorpmjöl, sade hon och fortsatte med tipset att steka köttbullarna i ugnen. Då får de en jämn stekyta och risken för vidbränning eliminerar.

Hemma bäst

Den sparsmakade panelen var överens om att hemgjorda köttbullar var svårslagna.

– När man ändå är igång så gör man en stor laddning, och så fryser man in portioner. De blir ännu godare av att frysas, sade Per Ölmunger.

Trots alla lovord för de egentillverkade, som uppenbarligen också inbjöd till allahanda experiment med kryddningar av allt från örter till konjak, fanns det ändå en viss förståelse för färdiglagade köttbullar. Lillian Lendahl berättade att hon köper dem för att ha i reserv till barnbarnen.

– De har absolut sin plats. Många klarar inte av att laga mat själva, sade Mirjana Avramovic.

LENA STRÖMBERG och NILS SVENSSON
031 62 40 00 konsument@gp.se



PÅ RULLE. Kocken Christer Boström höll ordning på köttbullarna och såg till att de fick en likadan behandling på stekhallen.

TESTARNAS EGNA RECEPT

Konsumentpanelens Iva Jostam och Mirjana Avramovic delar gärna med sig av sina recept.

Ivas älgköttbullar

3-4 personer
Ingredienser
500 g älgfärs
150 g smulad fetost
2 st äpplen (grovrivna)
1/2 gul lök (rivet)
1 ägg
2-3 finstrimlade baconskivor
ca 10 g torrade traktantareller
6 st krossade enbär
1 1/2 tsk salt
1 krm vittkrydda
1 krm nymald svartpeppar
en gruttsa strösocker (valfritt)
smör att steka

Tillagning

Blötlägg traktantarellerna i lite vatten en stund. Krama ur vattnet och finhacka dem. Blanda älgfärs med fetost, ägg, lök, applierivet, kantarellerna, bacon, enbär och alla kryddor. Blanda väl och forma till runda fina älgbullar. Stek i smör tills de är genomstekta och bruna. Åts med fördel tillsammans med en potatis- och jordärtskocksuppuré. Här kommer receptet.

Ingredienser

500 g potatis
500 g jordärtskockor
3 tsk smör
2 dl grädmjölk
1 1/2 tsk salt

1 1/2 krm nymald svartpeppar
en gruttsa strösocker (valfritt)

Tillagning

Skala potatis och jordärtskockorna. Dela dem i mindre bitar, koka i lätt saltat vatten. Häll av vattnet, låt åren av ett par minuter. Blanda alla ingredienserna. Lägg i smör. Värm grädmjölk och håll den över vattenkoka. Blanda i potatisen och lite smör. Låt åren på att purera sig i vatten.

Mirjanas ugnstekta köttbullar

Ingredienser
1/2 kg ugnköttfärs
1 dl havregryn
1 dl vatten
1 msk kinesisk soja
1 tsk salt
1 tsk malen svartpeppar
2 st stora lökar
1-2 st vitlöksklyftor
1 tsk bikarbonat
2 tsk potatismjöl

Tillagning

Skalad lök, vitlök och havregryn, salt, peppar, vatten, soja och potatismjöl blandas i matberedare till en finfördelad mosig konsistens. Flytta över till en bunke och blanda i köttfärs och bikarbonat. Arbeta ihop till en smet. Rulla köttbullarna med fuktiga händer till önskad storlek. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Stek dem i ugnen, 225 grader, cirka 10-15 minuter.