






## LAHJADE GRILLTOODETE TESTI TULEMUSED

TOODE	Rakvere mustikašašlõkk	Maks & Mooritsa maheda maitsega grill-liha sea välisfileest	Talleggi Mehhiko kanafilee	Rannarootsi šašlõkk	Wõro veiselihavardad punase veini marinaadist
					
HIND	85.90 kr/kg	158 kr/kg	189 kr/kg	71.90 kr/kg	224 kr/kg
RASVASISALDUS	10%	5%	3%	8%	2,6%
PUNKTISUMMA	7,2 p	6,9 p	6,3 p	6,0 p	5,9 p
KOMMENTAARID	pekki palju (väherasvane pekk?); marinaadil omapärane maitse; veidi häirib magus maitse; mustika mekki ei osanud tunda ja ei vaadanud ka, kas hambad mustikaseks jäid	hea leebe; pisut puine; natuke liiga mahe, aitaks ehk mõne veini pealerüüpamine	pisut liiga terav, aga seda oligi oodata; mõnusa maitsetatud; kellele kärts maitse istub, see ostku	tavapärase äädikašašlõkk; kindla peale minek; võiks natuke sibulat olla	tihke; tugev tükk; natuke vintske; küpseb üpris kaua

# Lemmikuks sai mustikašašlõkk

Maalehe Tartu toimetuse valis lahjemate grilltoodete seast oma lemmiku.

Mõte testida väherasvaseid grill-lihasid paneb toimetuse mehed küsima, miks mitte valida rasvasemad ja maitsevamad tooted. Vaadates küsijate püksirihma kohal kummuvaid kõhtusid, saab selgeks, et viimane aeg on vahetada rasvased grillvorstid ja -lihad lahjemate, kuid sama maitsevate vastu.

Tartu Lõunakeskuses asuvas toidukaupluses võtavad pikad grilltoodete riulid silme eest kirjuks.

Eesmärk on leida iga lihatööstuse kõige lahjem grill-liha ja nende seast maitsevaim. Pakenditelt toote sisaldust uurides selgub, et kui küpsetamiseks pakutatavates vorstides on suur hulk rasva, siis liha pu-

hul leiab nii selliseid, millest rasv moodustab pea veerandi, kui ka selliseid, kus seda kümme korda vähem. Seega tasub peenema piha soovijatel enne toote ostukorvi tõstmist üle vaadata selle rasvasisaldus. Kui see ikka on pakendil kirjas.

Näiteks Nõo, Saaremaa, Arke, Oskari ja Vastse-Kuuste lihatööstuse grilltoodetel puudus info kalorsuse ja ka rasvasisalduse kohta. Seetõttu neid kaupu me oma testi ei võtnud.

Rakvere, Valga, Võru, Maagi ja Talleggi toodetel oli kogu vajalik teave olemas. Valisime igalt valmistajalt kõige madalama rasvasusega toote. Tulemus oli mitmekülgne, alates linnulihast ja lõ-

petades lahja sealihaga, sinna vahele ka veiseliha, kokku viis toodet.

Testgrupp tegi usinasti tööd – grillis, maitstes ja hindas 10 palli süsteemis. Lõpptulemusena sai kõrgeima keskmise punktisumma Rakvere sealihast mustikašašlõkk, mille puhul osa hindajaist tõi välja magusa mustikamaitse, teised aga ei pannud seda täheleegi.

Teisele kohale jäi Maks & Mooritsa maheda maitsega grill-liha ning kolmandale Talleggi Mehhiko kanafilee. Kõige kallim toode – veiselihavardad – jäi paraku viimaseks.

HELI RAAMETS

## UNISTA EDASI, KONN! PUTUKAID HÄVITAB NÜÜD... KAPO MÄRKLAUD KÄRBESTELE

Lihtne, ohutu ja efektiivne vahend kärpuste ning teiste lendavate putukate hävitamiseks sisaldab ligimeelitavat ainet (suguhormooni) ja mürgitatud toitu. Mürki tarbinud putukad kukuvad maha ega jää laua külge. Märklaud on kollane, sest see värv tõmbab neid eriti liigi. Toimeaeg 3–4 kuud ehk kogu lendavate putukate esinemise periood. Sobib kasutada siseruumides: magamis- ja elutoas, köögis ning haagissuvilas. Kasutusaja lõppedes on kleebis aknalt kergesti eemaldatav, see ei jäta jälgi.



KAPO märklaud kärpuste jaoks on müügil Selveri, Bauhofi ja Maksimarketis kauplustes.

MAALETOOJA: Abestock AS, Laki 25, 12915 Tallinn.

