

EXCEPTIONELL råvara

FÅGEL SMAKMÖTET 2017

PROVNINGSORDNING

1	Vaktel	Rosa Skattlådan
2	Hubbard	Reko
3	Skånsk Blomme	Rosa Skattlådan
4	Hästefjordskyckling	Blekslätten gård
5	Bresse/Maran	Hagby gård
6	Svart Nakenhals	Hagby gård
7	Pärlihöna	Blekslätten gård
8	Pärlihöna	Rosa Skattlådan
9	Svensk Blå anka	Blekslätten gård
10	Pekinganka	Vikingfågel

POÄNGBEDÖMNING

Kock	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Totalt	Snitt
Nr Råvara												
1 Vaktel	29	31	40,5	36	32	34	35	34	39	44	354,5	35,45
2 Hubbard	28	30	33	33	30	31	34	33	35	29	316	31,6
3 Skånsk Blom.	37	33,5	36	33	33	23	34	37	30	35	331,5	33,15
4 Hästefjord	32	41	42,5	33	39	34	40	35	26	24	346,5	34,65
5 Bresse/Maran	36	29	31	32,5	28	28	38	36	29	33	320,5	32,05
6 Nakenhals	34	37,5	28	37	31	38	36	35	32	30	338,5	33,85
7 Pärlihöna Blek	31	32	42,5	28,5	40	25	36	36	31,5	44	346,5	34,65
8 Pärlihöna Ros.	35	36,5	41	32,5	34	22	31	32	26	31	321	32,1
9 Blåanka	35	39,5	41,5	37,5	42	30	43	35	37	36	376,5	37,65
10 Pekinganka	30	36	42	35	30	35	39	33	33	28	341	34,1

BESKRIVNING & OMDÖMEN

1

Rosa Skattlådan

Vaktel

Utseende: Fin kvalitet, inga skador utan otroligt väl omhändertagen under slakt
Naturlig form, ljus, nätt och fin, skinnet intakt, eleganta proportioner

Mörhet: Mör men med tydlig textur och tuggmotstånd som är mycket bra, verkligen mör som helhet

Textur: Bra textur med tuggmotstånd, hög saftighet och "juicy". Fibrerna är trådiga men väldigt elegant. Något mjöligt bröst, köttet blir lite grynigt, aningens torr vid stekytan men saftig inuti

Smak: Svamp/umami(karl johan), spannmål, lätt nötig (mandelolja), lätt gåslever, bröstet har liten syrlig järnighet, anar mild viltsmak, låg smak som inte sticker ut, god mild smak som kanske kan ligga till sig lite?

Övrigt: Kan hängas längre för mognare smak/men vad händer med konsistens?

2

REKO

Hubbard

Utseende: Kraftiga lår och vingar, ljust kött, bra hanterad, ren, fin färg, fint tjockt skinn, lite blöt/fuktig, ungt djur, lite blek men en välmående fågel.
Fint omhändertagen efter slakt

Mörhet: Bröst mör med viss struktur, låren bra tuggmotstånd, smörigt mör, extremt mört, hade velat ha mer tuggmotstånd

Textur: Bröst viss torrhet, låren bra struktur, saftigt som räcker länge, bröstet lite gummiaktig textur, saftig i bröstet men drar åt svampighet i textur

Smak: Bröst har viss god syra, också något märklig eftersmak, Lår drar åt vilt, lite stekt fisk i skinn, liten jordig söt smak, god kycklingsmak i milda nivån, gott fett mellan bröst och skinn, mild fin fågel,

Övrigt: Hänga mer för att mogna smak och utveckla djup?

3

Rosa Skattlådan

Skånsk Blommehöna

Utseende: Liten sköld, mörk ton på låret, något för torr på skinnet (lufttorkad?), anings för torr, nätt och slank, härligt nätt och inte så robust.

Mörk fin färg på köttet, ser ut att vara hängd, fin tuppkam som kan lagas separat, mycket fin fågel starka definierade lår.

Långa bröstmuskler med fin fettbildning i skinnet som vittnar om mer konsistens tillika mer smak.

Mörhet: Bröst mör med tuggmotstånd (positivt) lår hårdare i fibrerna, jag gillar tuggmotståndet, mycket trevlig munkänsla

Textur: Texturen är bra med köttsaften bevarad, viss tuggighet med anings torrhet på slutet, fantastiskt bra lår, skinnet är segt

Smak: Stor del viltsmak i lår, nötighet, animalisk fett, något järnig eftersmak i lår, Krispigare skinn på bröst, nötig, kallpressad rapsolja, god smak med hängmörade smaker, nötig söt smak, tydlig fågel och nötighet som stannar länge, väldigt GOD!

Övrigt: Låren behöver högre temp i stekning?

4

Blekslätten gård

Hästefjord

Utseende: Fina proportioner mellan lår/bröst, doftar insjö? Såg lite trött ut=något för torkad/blek?, större fågel (från den innan) fint hängd, vacker fågel, underbar doft!

Torrare i skinnet än tidigare fåglar

Mörhet: Mer textur än mörhet, positivt, låret är speciellt mör

Textur: Bra balans mellan mörhet och textur, bra kombo med textur/saftighet, låret har en bättre textur än bröstet, behåller köttsaften länge

Smak: Höga smaker, animaliska fågeltoner med tydlig umami

Låren är otroligt goda, feta, krispigt skinn på hela fågeln, låret drar år stall och hö

Skinnet på låret har en karamellig ton av popcorn

God levrig ton i lår, gott krispigt tjockt skinn, majston, mustig och otroligt spännande eftersmak, "som det smakad förr", bröstet är smarrigt

Övrigt: Dry aged!

5

Hagby gård

Bresse/Maran

Utseende: Upplevs mer lufttorkad, liten sköld, mindre lår, Mörkare färg på låren, läderaktigt skinn, blöt doft, inte hängd så länge, skinnet sitter slappt, anings mager, ung tupp? Såg inte lika välhanterad ut som de innan. Fint fett i både skinn och skrov
Fin ljus färg, lite robustare än tidigare fåglar

Mörhet: Balansen på mörhet och struktur är elegant, låret och bröst är bra tugg i

Textur: Låret har tuggigare textur, bröst ok, behåller saftighet

Smak: Balanserad god smak på bröst, Låret har tydliga vilttoner och hög nötighet. Gott krispigt skinn, låret är smarrigt och gott krisp på skinn.
Hade behövt mogna mer i hängningen, god kyckling som ligger kvar i smaken.
Stallig karaktär som är angenäm, krispiga skinnet tillför mycket smak

Övrigt:

6

Hagby Gård

Nakenhals

Utseende: Liten sköld och fina små lår, fin silverton, lite blöt i doft=men ej i smak
Skinnet känns blött så kanske mer hängning?, fin färg och jämn fin storlek, vacker fågel saknar fett under skinnet, lantligt utseende
Fin kompakt fågel med jämn fördelning och robust

Mörhet: Hög struktur, och gott tuggmotstånd, ganska mör, inte så mör som tidigare fåglar

Textur: Bra textur, något torrhet i köttet på bröstet, drar åt torrhet på slutet, segt skinn, låren blir lite torra

Smak: Låret är godare, skinnet för krispigt? Saknar fett i låret. God. Nötig, Saknar tydlig karaktär, textur och torrhet drar ner smaken.
Viss syra och friskhet som dyker upp

Övrigt:

7

Blekslätten gård

Pärlehöna

Utseende: Mörkare kött, mer lufttorkad, ser välhängd ut, det betyder inte att den är sämre i smak men ser lite torrt och tråkig ut, fin mörk färg, funky doft, bra plockning och tömning, fint stickt i halsen, ser nästan rökt ut
Mycket fin pärlhöna som hade fått ännu högre poäng på utseende med mer fett kring bröst, lår och hals

Mörhet: Fin mörhet, bröstet limmar mellan tänderna, mager men mör, smälter

Textur: Bra balans mellan mörhet, struktur och saftighet, saftighet saknas hängt för länge? Otroligt saftigt kött med viss grynighet,
Bröstets textur är trådigt och aningens torr, låret har en mycket fin munkänsla och saftighet. Kötet känns bundet

Smak: Fina höga smaker, lång eftersmak, skinnet får karaktär av lufttorkad skinka, fin syra i bröstet, mycket smak med vilttoner, mörk hängningsmak.
Nötigt och viltinslag; världsklass, mycket smak i liten fågel, låren är bäst
Fin blandning av nötighet, lever, fågel och stall. Metalliskt som hänger kvar.

Övrigt:

8

Rosa Skattlådan

Pärlehöna

Utseende: Liten kropp, men mycket fint skinn och hantering, fint hängt med gula toner i skinnet och mörkt fint kött, bra storlek, vackert plockad/slaktad/hängt, rödaste lårkött hitintills, hängt lagom länge
Ser ut som en välmående pärlhöna med mer framstående muskelutveckling än tidigare fågel.

Mörhet: Bröst nästan för mör?, låret mycket bra tuggmotstånd o fint, väldigt bra
Nästan för mör. Skinnet är segt

Textur: Övergår snabbt från saftig till torr, viss tuggighet, bröstet blir torrt när den svalnar, fin köttsaft som hänger kvar.
Lätt mosig konsistens i bröstet svårt att avgöra om det är pärlhönan eller för låg tillagningstemperatur?

Smak: Hög smak på lår, lägre smak i bröst, något blöt, god stekyta men något tunn järnig kort smak, god hängsmak, underbart, komplex och mjuka viltinslag
Hängning när den är som bäst. En syra som tittar fram, kan vara härligt!

Övrigt: Låret något understekt?

9

Blekslätten gård

Svensk Blåanka

Utseende: Fantastiskt fin sköld med bra fett, låren relativt små, lite väl lufttorkad men hade kanske kunnat hänga längre utan blås på. FIN! Vackert djur, perfekt hanterat! Fantastiskt fin fågel! Doftar härsket, lite fjädrar sitter kvar

Mörhet: Otroligt fin mörhet, struktur väldigt mör och smörig känsla som hänger kvar Mörheten går över i levrihet/smulighet

Textur: Fett smälter i texturen, låren väl balanserade i tugget, bibehåller köttsaften väl. Jävla bra!

Smak: Toner av anklever och grönmögel, hög nötighet i lår, fett är krispigt och höjer smaken, mogna gåslevertoner mest i lår men även i bröstköttet. Väädligt god smörig smak som håller i sig länge, gott krispigt skinn, fantastisk bra anksmak och perfekt hängning, nötigt smörig som man hittar i hela bröstet. God smak som hade gjort sig ännu bättre om fågeln fått ligga till sig längre. En härlig bitterhet som ligger och lurar på tungspetsen

Övrigt: Bättre att confitera lår?

10

Vikingfågel

Pekinganka

Utseende: Väl hängmörad och lufttorkad bra, gula toner i fett, väldigt fet/oljig över hela fågeln, magisk gul färg, fläskig och god doft, väldigt fet i utseende och känslor, stor Fantastiskt vackert djur, vackra färger rådoften är magisk, Komplex och umami. Robust och väldigt stor och fettig, oljig.

Mörhet: Bra mörhet, lår jättebra mörhet, bröst växer lite i mun, något torr i köttet Perfekt balans i mörhet/tuggighet

Textur: Fin textur, bra balans, saftig men övergår anings till torrhet, saknar köttsaft, kanske för hög temperatur? 56 dagars kan verka bättre? Saftig men levrig.

Smak: Mest smaken sitter i fett, bra eftersmak, bäst smak i lår, bröstsmaken lite klenare, anings metallisk och levrig eftersmak. Mycket smak av majs nästan popcorn, anings härsken smak i bröstet. Fantastisk god stekyta, mild för att vara anka men delikat och fulländat.

Övrigt: Mer krispighet i skinnet