

EXCEPTIONELL råvara

FÅGEL SMAKMÖTET 2018

PROVNINGSORDNING

1	Rödhöna	Rosa Skattlådan
2	Cornish, 12v.	Blekslätten gård
3	Plymouth Cobb	Vikingfågel
4	Torsåkerkycklingen	Ockelbo
5	Cornish Bresse	Blekslätten gård
6	Pärlihöna	Blekslätten gård
7	Pärlihöna	Rosa Skattlådan
8	Pekinganka	Vikingfågel
9	Magpieanka	Rosa Skattlådan

POÄNGBEDÖMNING

Kock	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Totalt	Snitt
Nr Råvara												
1 Rödhöna	26	32	35	27	35	30	32	28	29	38	312	31,2
2 Cornish	29	31	35	36	32	37	34	32	31	38	335	33,5
3 Plymouth/Cobb	33	17	25	27	31	27	36	23	23	34	276	27,6
4 Torsåkerkyckl.	32	41	42,5	33	39	34	40	35	26	24	346,5	34,65
5 Cornish/Bresse	28	34	34	40	29	38	20	30	31	35	319	31,9
6 Pärlihöna Blek.	20	23	29	29	25	45	35	27	28	34	295	29,5
7 Pärlihöna Ros.	37	38	33	21	36	41	32	35	36	35	344	34,4
8 Pekinganka	37	31	39	40	37	44	40	37	35	35	375	37,5
9 Magpieanka	26	26	35	28	25	27	30	23	39	38	297	29,7

BESKRIVNING & OMDÖMEN

1

Rosa Skattlådan

Rödhöna

Utseende: Ser nyslaktad och fräsch ut, lite slapp i bröstet, extremt vackra ben och näbb/huvud. Jättefint avklädd/fjäderborttagningen, inga torra punkter, bröstet ser fylligt och köttigt ut. Skinnet vålbehållet. Ser inte ut att vara hängd så länge. Känns lite slapt i köttet, torr, nästan sammetsmjuk i skinnet. Fantastisk. Lite fjäderrester kvar är negativt.

Mörhet: Vitt härligt kött som faller isär ordentligt i tuggandet bröst och lår, Bra mörhet. Men bröst ngt "för" mör.

Textur: Jättesaftigt och saliven börjar jobba, Finns en viss textur av korta fibrer som kan upplevas torra (speciellt i bröstet) krispigit skinn på låret. Bra munkänsla på låret. Bröstet blir nästan lite gnissligt efter ett par tuggor. hängde inte riktigt ihop. Lite "nystan" av fibrer i slutet. Tillaga lägre temp?

Smak: Champinjonig med lätt eftersmak. Självklart godare smak i låret. Bra potential.

2

Blekslätten

Cornish, 12v.

Utseende: Ser hängd ut. Ser lite slarvigt plockad ut. Något övertorr, kanske beror på hantering efter lev? Annars mkt fin

Mörhet: Både bröst och lår väldigt mör

Textur: Bra juicy, fint motstånd, hängde ihop bra med fibrerna. Smörjde nästan hela vägen ut.

Smak: God fågel, men den vinner mest på sin mörhet och saftighet. bra nötiighet och fin lypsyl känsla efteråt.

3

Vikingfågel

Plymouth+Cobb

Utseende: Fin fågel, halsskinnet var sönder tyvärr annars fin.

Mörhet: Också denna något "för" mjuk. Något limmig textur. Väldigt mör, för mör. Korta fibrer.

Textur: Väldigt mycket lik en vanlig kyckling, mörheten finns där men texturen annars blir lite trist.

Smak: Låg smak men finstämd, ganska typisk kyckling. Inte så värst intressant. Fick någonn go fett bit under ena lårbiten som puffade på lite men i övrigt väldigt medioker.

4

Ockelbo

Torsåkerkycklingen

Utseende: Fast och fin i köttet. Känns hängd. Återigen för torrt skinn och håligt skinn, kanske efterhantering? Annars fin och fin doft.

Mörhet: Mört lår. Bröstat lite mer tuggmotstånd men på ett angenämt sätt. Mycket bra, det man vill ha av en ljus fågel.

Textur: Lågsaftighet på fågel, gillar den magra texturen.

Smak: God smak som går lite åt det vilda hållet, Bra tryck i fågelsmaken, väldigt balanserad, bra smak i lårköttet, mörkare bitarna hade nästan lite lever- och vilttoner. Smarrigt.

5

Blekslätten

Cornish/Bresse

Utseende: Tjockt och fast skinn. Ser ut att vara hängd ett tag. Skinnen skiftar dock i utseende, kan ha med hängningen att göra? Otroligt vacker men torr och fuktig på samma gång? Vissa delar som fnöske och vissa delar våta... Om den inte varit så vacker hade jag satt 4 på utseende pga tork/våt. Fin i skinnen trots hängning. Anar fint fett under skinn. Lite snett bröstben.

Mörhet: Både bröst och lår väldigt mörkt. Fina lår, bra bröst men något "för" mörkt bröst.

Textur: Härligt krisp på skinnen på låret. Både lår och bröst är saftiga.

Smak: Djup och god smak på låret, speciellt den mörka delen som har en bra viltkänsla, Med skinnen en tydligt god "fettig" smak. lång och behaglig eftersmak. Nötig och smörig.

6

Blekslätten

Pärlehöna

Utseende: Härlig mörk färg på köttet, fint gult fett. Ser väldigt hängd ut, Torrt torrt torrt skin. Nästan som hela fågeln var uttorkad. Vad beror det på?

Mörhet: Låret är väldigt mörkt, bröstet också men inte riktigt lika mörkt

Textur: Skinnen har bra krisp både på lår och bröst. Låret är väldigt saftigt och ger en rund och fin munkänsla, Större skillnad än övriga fåglar på lår och bröst, ngt jag personligen gillar.

Smak: Låret är mustigt och djup i smaken. Bröstet har en distinkt syra som är väldigt intressant men också väldigt god. Riktigt god fågel! Förvånande fin smak, lite nötigt lår, bröst svag smak

7

Rosa skattlådan

Pärlehöna

Utseende: Fin mörk färg på köttet. Skinnet är tunt, Vacker. Torrt skinn som är på gränsen till för torrt. Fint att halsen är hel. torr i skinnet. Hängd för torrt eller för länge? Väldigt fint hanterad so alla andra fåglarna men precis som förra pärlhönan för torkad.

Mörhet: Möraste bröstet hittills, låret lite segare men på ett angenämt sätt

Textur: Skinnet är väldigt gott även fast man saknar fett som man vill ha under skinnet. Väldigt saftigt både bröst och lår. Fina lår, "torrare" bröst. Något osäker på vad det beror på.

Smak: Bra vilda toner på låret, överlag väldigt god fågel på alla sett men den vinner nog mest pga sin mörhet, god fågelsmak. Sknnet bidrar till lång och god eftersmak. Lätt syrlig.

8

Vikingfågel

Pekinganka

Utseende: Fet och fin anka, ser ut att ha ätit majs, Vacker som få, kunde plockats mer, Fettet kändes något "vattnigt"?

Mörhet: Väldigt mör, speciellt bröstet. Skulle önska mer motstånd (på ett bra sätt;)

Textur: Krispigt skinn, bröstet är väldigt saftigt och ger väldigt bra och rund munkänsla

Smak: Låret är gott men bröstet är helt klart vinnaren. Fina vilttoner och härlig syra blandat med fettman. Finstämd men låg smak även på denna mer smakrika fågel

9

Rosa Skattlådan

Magpieanka

Utseende: Ser inte så hängd ut men doftar desto mer hängmörat. Väldigt fint hanterad, jämn och mjuk i skinnet.

Mörhet: Inte speciellt mör, vare sig bröstet eller låre

Textur: Blir lite gummiaktigt efter några tuggor, skinnet är inte så krispigt

Smak: Den hängmörade smaken känns lite oangenäm istället för att ge djup och karaktär