

Test

* Majonézy boli hodnotené naslepo, takže ochutnávači netušili, o aký výrobok ide.
* Ceny v predajniach Billa, Hypernova, Terno a Tesco v 11. týždni.

Majonéza Albert Quality

Vyrába: ALIMA
245 g/275 ml,
0,75 €/22,60 Sk

Zloženie: rastlinný olej, voda, vajcia, ocot, modifikovaný škrob E 1 422, cukor, jedlá soľ, semienko horčice, stabilizátory E 412 a E 415, chemická konzervačná látka E 202, antioxidant E 385

Energia v 100 g: 2 011 kJ

Bielkoviny: 0,6 g

Sacharidy: 5,1 g

Tuky: 51,9 g

Redakcia hodnotí: Mierne žltkastá, dohľadka vyšľahaná a veľmi chutná majonéza. Jemná a krémová masa je ľahká a po ochutnaní sa nám nezdaľa príliš masťná. Vôňa je výrazná a príjemná, necítiť v nej štipľavo-ocotový arómu. Chuť je vyváženou kombináciou kyslastej a slanej. Aj keď táto majonéza bola najmenej zahustená, pri izbovej teplote sa neroztiekala.

Vitaz



Majonézy

Ktoré majonézy privátnych značiek najlepšie a najľahšie ochutia vaše veľkonočné šaláty?

Šalátová majonéza Clever

Vyrába: BOD
250 g/280 ml,
0,65 €/19,60 Sk

Zloženie: pitná voda, rastlinný olej, modifikovaný škrob - acetylovaný diškrobofosfát, ocot kvasný liehový, jedlá soľ, cukor, sušené vaječné žĺtky, zahusťovadlá guarová guma, xantánová guma a guma tara, chemické konzervačné látky benzoan sodný a kyselina sorbová, horčicová aróma

Energia v 100 g: neuvedená

Redakcia hodnotí: Najlepší majonéza má našľahanú, huspeninovitú konzistenciu. Masa nie je prehnane masťná, ale cítiť v nej vysoký obsah stužovačov. Chuť je sladkokyslá, ale pomerne slaná, aróma výrazná, mierne horčicová. Na obale nie sú uvedené výživové hodnoty. Z testovaných majonéz bola najlacnejšia.

Majonéza Tesco

Vyrába: DOMA
250 g, 0,73 €/22 Sk

Zloženie: pitná voda, rastlinný olej, pasterizovaná vaječná zmes, kvasný ocot liehový, modifikovaný kukuričný škrob E 1 422, jedlá soľ, cukor, modifikovaný škrob E 1 442, stabilizátory E 412, E 415, chemické konzervačné látky E 202 a E 211

Energia v 100 g: 1 302 kJ

Bielkoviny: 1,4 g

Sacharidy: 6 g

Tuky: 31,9 g

Redakcia hodnotí: Druhá najsvetlejšia majonéza pôsobila zdanlivo tuhým dojmom. Traslavá masa s viditeľnými bublinkami naznačuje vysoký obsah stužovacích látok, podľa zloženia škrobov. Z testovaných výrobkov bola najmenej masťná, jemne kyslá a dosť slaná. Aróma je málo výrazná, cítiť v nej iba ocot. Z ochutnávaných výrobkov mala najmenej tuku aj energie.

Odlahčite šaláty

Najvyššiu energetickú hodnotu - okolo 2 600 až 3 300 kJ/100 gramov - majú majonézy vyrábané podľa tradičných receptúr. Pre vysoký obsah tuku - až 82 percent - a vajec sa nehodia ani pri nízkocholesterolovej, ani pri redukčnej diete.

Majonéza Coop-Jednota

Vyrába: DOMA
220 g, 0,69 €/20,80 Sk

Zloženie: rastlinný olej, pitná voda, pasterizovaný vaječný výrobok, ocot, soľ, cukor, modifikovaný kukuričný škrob, stabilizátor E 415, chemické konzervačné látky E 202 a E 211

Energia v 100 g: neuvedená

Redakcia hodnotí: Hustá a žltkastá, vzhľadom i konzistenciou najviac pripomína domácu majonézu. Má hladkú krémovú textúru a výraznú sladkokyslú chuť, no zdala sa nám príliš masťná a ťažká. Obsah soli je primeraný. Celkový dojem trochu kaže zvláštna aróma použitého oleja. Na obale nám chýbali výživové hodnoty.

JANA BROŽÍKOVÁ, foto LAURA WITTEKOVÁ

Hľadá sa NAJchutnejší recept

Viete pripraviť báječnú polievku, hlavné jedlo alebo múčnik, po ktorom si oblizuje prsty celá vaša rodina, kamaráti aj známi?

Nenechajte si svoj najchutnejší recept pre seba! Podajte sa oň s ostatnými čitateľkami Bájnej Ženy!

Každý týždeň dve z vás odmeníme užitočným darčekom do domácnosti.

2x

Vaša odmena

tescoma



Mliekový hrniec PRESTO, 40,80 €/1 229,10 Sk