

# A nutella vakteszt eredményei

## Előzmény

A tavalyi, meglehető eredménnyel végződött (az esélyesnek tűnő Coca-Cola helyett az Aldi kólája lett a győztes) vakteszt sikere folytatásra biztatta a 2. a-t. Alapos, kiérlelt érvek alapján folytatott vitában hozott döntés nyomán idén aogyorókrémekre<sup>1</sup> került sor.

## A nutellák

A válogatás szempontjai hasonlóak voltak a tavalyihoz:

- magas és alacsonyogyorótartalmú krémek is szerepeljenek a kínálatban,
- márkásabb és „noname” („sajátmárkás”) krémeket is kóstolhassanak a résztvevők,
- ne legyen túl sokféle krém, egyrészt azért, hogy a tesztelők ne unjanak rá a kóstolásra, másrészt a túlzott cukor- és zsiradékbevitel elkerülése érdekében,
- továbbá az is fontos volt, hogy a patronáló tanárnak ne kelljen tucatnyi boltot bejárnia beszerzés közben.

Tesztünkön mindezek nyomán eredetileg nyolc termék szerepelt volna, de végül beszereztünk egy üveggel a Batthyány téri Spar kínálatából is, misszióknak tartva, hogy segítséget nyújtsunk a toldysoknak hirtelen támadó nutella-éhség esetén.

A teszten a sokak által kedvelt és legismertebb Nutella mellett helyet kaptak kevésbé ismert (ogyoró)krémek is. Mindössze a teszt szervezőinek jószívűségén múlt, hogy a kóstolók megúszták az elhanyagolható mennyiségűogyoróval készült termékeket, így a legkevesebb csonthéjast tartalmazóban (Sympathica) is már 0,01%ogyoró volt! Ez a mennyiség tonnánként 10 dkgogyorót jelent (talán elég lenne, ha csak annyit írnának a csomagolásra, hogy „Nyomokbanogyorót tartalmazhat.”, vagy „Mogyorót feldolgozó üzemben készült.”). Megjegyezzük, vásárlás közben találkoztunk olyan „kakaós krémnek” nevezett termékkel is az egyik üzlet sajátmárkás kínálatában, amelyen fel sem tüntették az összetevők listájának legvégén szereplő, így alighanem szintén rendkívül szerényogyorótartalom mértékét (ehhez képest a Sympathica gyártóinak őszintesége dicsérendő).<sup>2</sup> Már említett jószívűségünk mellett azért sem vettük fel a teszt programjára ezt a krémet, mert alapvetően a nutellákat akartuk tesztelni, nem a kóstolók tűrőképességét.

Végül öt olyan termék került a listára, melynek 13% aogyorótartalma, a maradék négy esetben kevesebbogyorót használtak fel a gyártók. A többitől eltérően a Tescoogyorómasszát<sup>3</sup> használt a termékeinél.

## A kísérlet

A felismerhetőség elkerülése és a higiénia biztosítása érdekében a teszt előtt a nutellákat kanalak segítségével kiszedtük az üvegekből egy-egy nagyobb tányérra, majd kis adagokra osztottuk kisebb tányérokra.

Sajnos a krémek minden erővel ellenálltak az erőfeszítéseinknek, így a tesztelőknek várniuk kellett, pedig már türelmetlenül várták a kapunyitást, akadt olyan is, aki körmeivel szántotta végig a biológia terem üvegberakásos ajtaját! Egészségi állapotáért (és az ajtóért) aggódva az első lehetséges pillanatban megkezdtük a tesztet.

A tavalyihoz képest szigorítottunk a lebonyolításon. A résztvevőknek sorban kellett haladniuk, és igyekeztünk ellenőrizni a két nutella közötti vízfogyasztást is, bár szükségtelenül, a tesztelők döntő többsége felnőtt a feladathoz: a fák legnagyobb öröme túlnyomó részük kanállal és pohárral érkezett az eseményre, és

<sup>1</sup> A továbbiakban a „mogyorókrém” kifejezés helyett időnként a „nutella” megnevezést használjuk. Ez csak nagy kezdőbetű esetén jelenti a Ferrero termékét.

<sup>2</sup> Egyébként nem is nevezi magát a termékogyoró-, hanem csakogyoró ízű kakaós krémnek.

<sup>3</sup> Ennekogyorótartalmát viszont nem tüntette fel.

használták is eszközeiket. Mindössze tollban szenvedtek hiányt – nem írtuk ki az eseményt reklámozó plakátra, hogy hozzanak, ezt a hiányosságot jövőre orvosoljuk.<sup>4</sup> A teszt végig kitűnő hangulatban és a körülményeket figyelembe véve fegyelmezetten zajlott.

A tavalyi 26 után idén 47 kóstoló érkezett. Emiatt és a szigorúbb kóstoltatás miatt alighanem relevánsabb eredmények születtek a kólateszthez képest. A nagyobb létszámot a tavalyinál szerencsésebb időpont okozhatta – legalábbis nem gondolnánk, hogy a Nutellát ennyivel jobban szeretik a toldysok, mint a kólákat.

## Az értékelőlapok

Sajnálatos módon két résztvevő vulgáris kifejezéseket írt a papírra. Természetesen értékelőlapjuknak az elemzésből való kizárása mellett döntöttünk, egyben felkérjük a két kultúrhéroszt a jövőbeli tesztjeinktől való távolmaradásra.

A lapokon 1-5-ig lehetett pontozni, 1 volt a legrosszabb és 5 a legjobb. Ha valaki 1-nél kevesebbet adott, azt is 1-nek számoltuk. Erre előzetesen felhívtuk a figyelmet, így nem is született sok gyengébb értékelés. Pusztán az érdekesség kedvéért: 1-nél rosszabb pontot legtöbbször az **F** kódjelű krém kapott (4 tesztelőtől). A legrosszabb pontszámok a -5 (**I**), illetve a -20 (!) (**F**) voltak. Ha a kóstoló tört számot írt, akkor kerekítettünk. Az egyik tesztelő egy esetben 3-ast és 5-öst is adott ugyanarra a termékre. Ezt nem számítottuk be az átlagba. Tavaly nem mindenki kóstolta végig a kólákat, emiatt néhány termék esetén kevesebb értékelés született, idén csak egy nutella mellől hiányzott egy értékelés.

1-2 esetben látható volt értékelés előtti egyeztetés. Ezt az okozhatta, hogy a kóstolók általában ismerősökből álló csoportokban haladtak végig a teszten. Talán érdemes lenne a jövőben tovább finomítani a kóstolás módszertanát.

## Az eredmény

	Kód	Név	Mogyorótartalom (%) <sup>5</sup>	Összetevőlista elemeinek száma <sup>6</sup>	Fajlagos ár (Ft/kg) <sup>7</sup>	Átlag
1.	<b>G</b>	Nutella	13	7	2472,5	4,36
2.	<b>B</b>	Auchan Mogyorókrém (Pâte à tartiner)	13	10	1747,5	4,07
3.	<b>C</b>	Nutoka (Aldi)	13	8	1497,5	3,42
5.	<b>A</b>	S-Budget (Spar)	2	9	1198,67	2,73
4.	<b>H</b>	Choco Nussa (Lidl)	13	10	1497,5	2,66
6.	<b>I</b>	Tesco Value	2	10	1172,5	2,47
7.	<b>F</b>	Tesco Hazelnut Spread	13	11	1497,5	2,07
9.	<b>D</b>	Sympathica (Lidl)	0,01	9	1172,5	1,87
8.	<b>E</b>	Mogyorókrém Classic (Auchan)	2	8	1172,5	1,73

Megállapítható, hogy idén elmaradt a meglepetés – minden tekintetben: a magasabb mogyorótartalmú és a magasabb árfekvésű termékek végeztek az élen. Viszont az összetevőlista hosszának növekedése nem feltétlenül egyenlő a minőség csökkenésével. A Spar relatíve jó helyezését és pontátlagát okozhatta részben az is, hogy a sorsolásnak köszönhetően elsőként kóstolták a résztvevők, akik ekkor még nem tudták „belőni”

<sup>4</sup> A plakát másik hibáját már a borítóképen javítottuk. Aki rájön, mit javítottunk, szóljon. Az első megtaláló jutalomban részesül: a teszten szereplő krémek közül az egyikből (mi választjuk ki) kap egy üveggel. De a jutalmat meg kell ennie... Kanalat biztosítunk.

<sup>5</sup> A Tesco termékei (**F** és **I** kódjelű termékek) esetében a mogyorótartalom mogyorómasszát jelent.

<sup>6</sup> A többféle olajat tartalmazó termékeknél minden olajfajtát külön számítottunk. A pálmáért aggódók számára nincs megnyugtató választás, a teszt mindegyik szereplője tartalmaz pálmaolajat. A Nutella már az új összetevő-lista alapján készült (tejpor: 7,5 helyett 8,7%, a cukor: 55,9 helyett 56,3%).

<sup>7</sup> Egyik termék sem volt akciós. Egy kivétellel valamennyi nutellát 400 grammos kiszerezésben vásároltuk. A Spar termékét 750 grammos üvegben szereztük be. Ezért fajlagos ára a többiével csak bizonytalanul összevethető.

az ízeket. Az **F** kódjelű Tesco-krém viszont lejjebb szerepel a táblázaton, mint azt ára ésogyorótartalma indokolná – itt az ismeretlenogyorótartalmúogyorómassza lehet a ludas. Ez sem magyarázza ugyanakkor azt, hogy az alacsonyabban pozicionált Tesco Value is megelőzte, pontátlagban nem is kevésse.<sup>8</sup>

Érdemes megnézni a pontszámok megoszlását is. Láthatóan vannak a tesztelőket jobban és kevésbé megosztó kréme egyaránt, de a többség mindegyik termék esetében hasonlóan pontozott, a két leggyakrabban adott osztályzat számának összege csaknem minden nutellánál megközelítette vagy meghaladta az osztályzatok kétharmadát.

Kód	Név	5	4	3	2	1
<b>A</b>	S-Budget (Spar)	1	6	20	14	3
<b>B</b>	Auchan Mogyorókrém (Pâte à tartiner)	14	22	7	2	0
<b>C</b>	Nutoka (Aldi)	9	15	9	10	2
<b>D</b>	Sympathica (Lidl)	1	4	7	9	24
<b>E</b>	Mogyorókrém Classic (Auchan)	0	5	5	8	27
<b>F</b>	Tesco Hazelnut Spread	0	5	12	9	19
<b>G</b>	Nutella	25	12	7	1	0
<b>H</b>	Choco Nussa (Lidl)	2	7	15	14	6
<b>I</b>	Tesco Value	3	3	16	13	10

Az egyes kóstolók véleménye igen eltérő volt. A legkedvezőbben értékelő 4,44 (véleményünk szerint ilyen mértékű nutellamánia már egészségügyi kockázatot jelent), a legszigorúbban 1,78 százados átlaggal pontozott.

## Tippek

Az értékelés mellett a tesztelők tippelhetek is a fogyasztott nutellákra. Erre összesen 37-szer tettek kísérletet, ebből 18 találatot értek el, ami sokkal jobb eredmény, mint a tavalyi összesen ugyancsak 18 márka-és terméktalálat – 116 tippből. Segíthette a tippelést, hogy az olcsóbb termékek közül többnek már a túl világos színe is kizárta, hogy Nutellának nézze bárki is. Az is növelte a tippelők esélyét, hogy általában csak a Nutellát keresték. Egy kóstoló ugyanakkor 7 tippel is próbálkozott – rendkívül széleskörű ismeretanyaga és tapasztalata lehet a témában (bár végül csak egy találatot ért el)! Valaki 1/8 esélyt adott a Nutellára, ezt helyesnek vettük. Olyan termékekre is érkeztek tippek, amelyek nem szerepeltek a kóstolásban (CBA, Miss Nuss), két résztvevő szerint pedig nem volt Nutella a tesztelt kréme között (tévedtek). Egy kóstoló nem tudta eldönteni, hogy a **B** és a **C** krém közül melyik lehet a Nutella, ezt mindkettőnél figyelembe vettük annak vizsgálatakor, hányan gondoltak más terméket Nutellának.

Kód	Név	Tippek száma	Találatok száma <sup>9</sup>	Hányan vélték Nutellának
<b>A</b>	S-Budget (Spar)	2	2	
<b>B</b>	Auchan Mogyorókrém (Pâte à tartiner)			10
<b>C</b>	Nutoka (Aldi)	4	2	4
<b>D</b>	Sympathica (Lidl)			
<b>E</b>	Mogyorókrém Classic (Auchan)			1
<b>F</b>	Tesco Hazelnut Spread	1	1	
<b>G</b>	Nutella	13	13	
<b>H</b>	Choco Nussa (Lidl)	2		
<b>I</b>	Tesco Value			

Mint látható, sokan tévesztették össze az Auchan **B** kódjelű termékét az eredetivel, de nincs oka szégyenkezésre az Aldinak (**C**) sem. Az **E** jelű krém esetében talán viccelni próbált a tesztelő.

<sup>8</sup> Vigasztalásul: találtunk egy nem régi tesztet, ahol a termék sokkal jobban szerepelt. Talán mi fogtunk ki egy gyengébb adagot.

<sup>9</sup> Az **A** és az **F** kódjelű kréme esetén a tippelő a márkát (Spar, illetve Tesco) találta el.

## Megjegyzések

Idén is sokan írtak az ízlések változatosságát a pontokhoz hasonlóan bizonyító szöveges értékelést a nutellákhoz. Ezekből válogattunk (már amennyiben el tudtuk olvasni az észrevételeket). Úgy tűnik, a leggyengébben szereplő krémek váltották ki a legerősebb érzelmeket.

### A nutella: S-Budget (Spar)

- Ehető.
- Mogyorós.
- Hasonlít az igazihoz.
- Tuti nem jó ☹️. Ragacsosabb, mellékízzel, cukecs(? – szerk.).
- Étbevonó.
- Finom.
- Túl mogyoróízű.<sup>10</sup>
- Biztos, hogy nem eredeti nutella.
- Kamu.
- Felolvasztott kakaómassza csokimikulás.
- Túl cukros, nincs elég mogyoróíze.
- Nem igazi nutella, amúgy finom volt.
- Fagyikrém ízű.
- Túl édes.

### B nutella: Auchan Mogyorókrém (Pâte à tartiner)

- Ingyen finom.
- Nagyon jó!
- Túl mogyorós.
- Nagyon aranyos a kiszolgáló fiú.<sup>11</sup>
- Finomabb, mint az előző.
- Ez volt a legfinomabb.
- Túlságosan cukor- és nem eléggé mogyoróízű.
- Jó.
- Ez már mogyorókrém.
- Jó ízű (kicsit túl édes).

### C nutella: Nutoka (Aldi)

- Jó csokis.
- Ízetlen.
- Kevésbé finom.
- Túl mogyoróízű.
- Túl sűrű.
- Akár még az eredeti is lehet.
- Nagyon finom.

### D nutella: Sympathica (Lidl)

- Hánytatónak tökéletes.

---

<sup>10</sup> Nem gondoltuk volna, hogy ezt kifogásolni fogják egy mogyorókrémteszten. Meglepő, de többen is hasonlóan értékelték egy-egy krémet. A gyártók valószínűleg inkább büszkéek az ilyen kritikákra.

<sup>11</sup> Kívánságra megadhatjuk a telefonszámát. ☺️

- Nincs mogyorókrém íze.
- Hasonló az előzőhöz, csak rosszabb.
- Borzalmas.
- Nagyon rossz.
- Rossz ízű.
- Étbevonó.
- Túl csokiízű, világos színű.
- Ilyet ne egyél!
- Túl világos, rossz ízű.
- Felolvasztott kakaómassza csokimikulás.
- Túl műíziű.
- Nem jött be.
- Rumos mellékíz.
- Édes.

### E nutella: Mogyorókrém Classic (Auchan)

- Homok van benne?
- Gyenge.
- Fogkrém.<sup>12</sup>
- Borzalmas, cukordarabok vannak benne.
- Nagyon rossz ízű.
- Szemcsés.
- Jobb.
- Híg.
- Ilyet ne egyél!
- Borzalmas színű és ízű, rágós.
- A teszt eddigi mélypontja.
- Ez nem jó. Nagyon nem.
- Műíziű, ilyen a romlott csokimikulás.<sup>13</sup>
- Csokiroló töltelék.
- Nagyon édes, furcsa állagú.
- Egyáltalán nem nutella.
- Túl műíziű.
- Ez se jött be, ilyen kesernyés, savanykás, vagy nem tudom, de fura.
- Tejbevonó ízű, híg, szemcsés.

### F nutella: Tesco Hazelnut Spread

- Szavakkal kifejezhetetlen, rossz értelemben.
- Állagra jó, ízre kevésbé.
- Biztató szín, de nagyon kakaós.
- A színe jó, de az íze nagyon rossz.
- Nagyon rossz ízű.
- Étbevonó.

<sup>12</sup> A krémekek brutális cukortartalma (ezt egyébként nem tüntetik fel az összetevőlisták, de a Nutella már említett cukortartalmát a többi se múlhatja érdemben alul) miatt az ilyen célú felhasználást nem javasoljuk.

<sup>13</sup> Honnan tudja vajon...? Együttérzésünk.

- Legrosszabb.
- Fura ízű.
- Kicsit mogyorósabb.
- Rossz.
- Ízletes, de nem az igazi.
- Ez se jó.
- Nagyon rossz.
- Fullasztó utóíz.
- Szinte csak cukor.
- Mogyoróízű.
- Keserű.
- Olyan íze van, mint a tortabevonónak.
- Sós.
- Furi utóíz.
- Szörnyű.

### G nutella: Nutella

- Nem is rossz.
- Kevés volt.<sup>14</sup>
- Ez is nagyon jó!
- Finom.
- Egy kicsit túl édes.
- Utóíze túl mogyorós.
- Nem rossz ízű, de túl sűrű.
- Furcsa(? – szerk.), de finom.
- Ez jó.
- Kicsit fura az utóíze, de amúgy OK.
- Furi.
- Keserű mellékíz.
- Kicsit keserű.
- Megfelelő állagú, nem túl édes.

### H nutella: Choco nussa (Lidl)

- Mintha ecet lenne benne.
- Ez eddig a legrosszabb.
- Túl mogyorós.
- Finom, de kicsit rossz utóíze van.
- Túl sűrű, tömény.
- Az íze rossz, de a kinézete jó.
- Nekem ez nagyon ízlik, bár nem az eredeti.
- So-so.
- ☹.
- Menzás szaloncukor-bevonat.
- Igazi mogyoróíze van.
- Nem igazi.

---

<sup>14</sup> Miért nem kértél még? ☺

- Sós és keserű.
- Elsőre furcsa ízű.

### I nutella: Tesco Value

- Ehető.
- Közepes.
- Nyomdafestéket nem tűrő íze van.
- Finom, de kevésbé [mint az előző].
- Fura az utóíze.
- Rossz!!!
- Savanykásnak tetszik.
- Legrosszabb!!!
- Nem igazi.
- Fincsi.
- Nem rossz.
- Utóíz ☹, túl világos → nincs benne elég anyag.

### Összegzés

A kísérlet idén is izgalmas eredményeket hozott. Bebizonyosodott, hogy a Nutella a legfinomabb nutella (legalább is a tesztelők körében). Ugyanakkor az Auchan magasabb kategóriájú terméke második helyezése mellett arra is büszke lehet, hogy 10-en vélték Nutellának (ráadásul egy olyan tesztelő, aki felismerte a Nutellát, ezt a krémet találta a legfinomabbnak).

És mi lehet a tanulság? Ha finom mogyorókrémet akarunk csinálni – tegyünk bele mogyorót.

Jövőre jöhet egy újabb kihívás! Ropi? Túró Rudi? Narancslé? Vagy valami más? Majd kiderül...