

13. juli 2018

Axelborg, Axeltorv 3  
1609 København V

T +45 3339 4000 E info@lf.dk  
F +45 3339 4141 W www.lf.dk

## Danskerne mangler kendskab til tilberedning af gris

*Landbrug & Fødevarer ønsker at hjælpe danskerne til bedre gastronomiske oplevelser. Kortlægningen her afslører, at danskerne tror på mange myter, når det gælder tilberedning af gris.*

### Highlights:

- Størstedelen af befolkningen mener selv, at de er gode til at lave mad, men få bruger stegetermometer og langtidstegning, når de tilbereder stege eller større stykker kød.
- Hakket grisekød er den udskæring fra gris, som flest danskere er fortrolige med at tilberede. Dét selvom mørbrad fra gris er den udskæring, som flest kan lide at tilberede.
- Smagen og at det er nemt at lave, er det flest danskere bedst kan lide ved tilberedning af forskellige udskæringer fra gris.
- Myter, som f.eks. at porerne skal lukkes, for at holde på saften eller at hele stykker af gris ikke må være rosa, lever i bedste velgående.
- For at give danskerne bedre gastronomiske oplevelser, skal myterne aflives og danskerne skal have bedre kendskab til forskellige tilberedningsmetoder og anvendelse af stegetermometer.

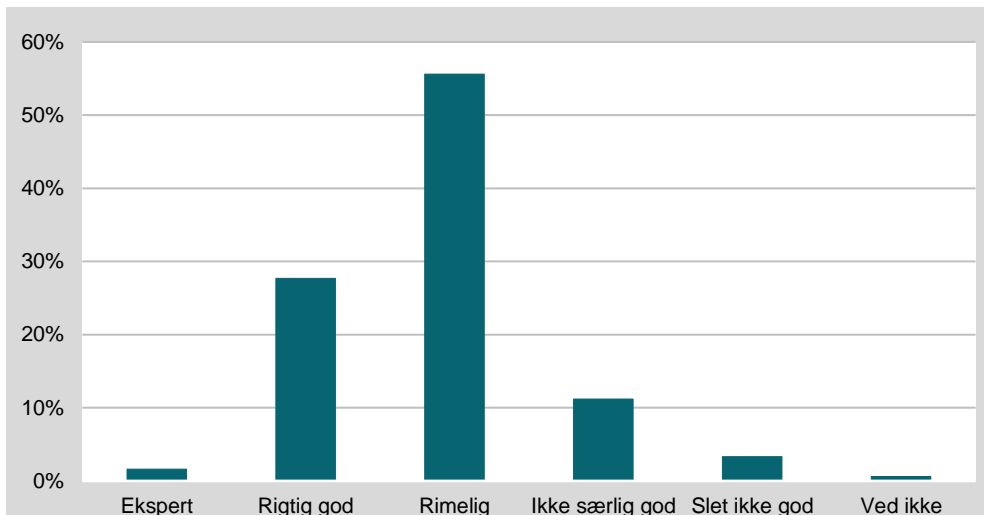
### Bedre gastronomiske oplevelser til danskerne

Aldrig har det været så hipt at lave mad, som det er nu og har været de seneste år. Madkundskaber og madoplevelser bliver udforsket som aldrig før, men hvor gode er danskerne til at lave mad og kan de evt. blive bedre? Det kigger denne kortlægning af danskernes kendskab til tilberedning af gris på, da Landbrug & Fødevarer ønsker, at hjælpe danskerne til bedre gastronomiske oplevelser. Og hvorfor ikke kigge nærmere på kødet fra grisen, da dette er blandt danskernes mest foretrukne kød?

### Danskerne mener selv, at de er gode til madlavning

Hvis vi spørger danskerne, hvor gode de er til at lave mad, hvis de selv skal sige det, svarer 85 pct. at de er rimelige til at lave mad, rigtig gode eller eksperter på området. Der er således kun 14 pct. som enten siger, de ikke er særlig gode eller slet ikke gode til at lave mad. Et flertal af befolkningen er således af den holdning, at de er forholdsvis gode til at lave mad.

**Figur 1:**  
Hvis du selv skal vurdere, hvor god du er til at lave mad, hvor god vil du da mene, du selv er?

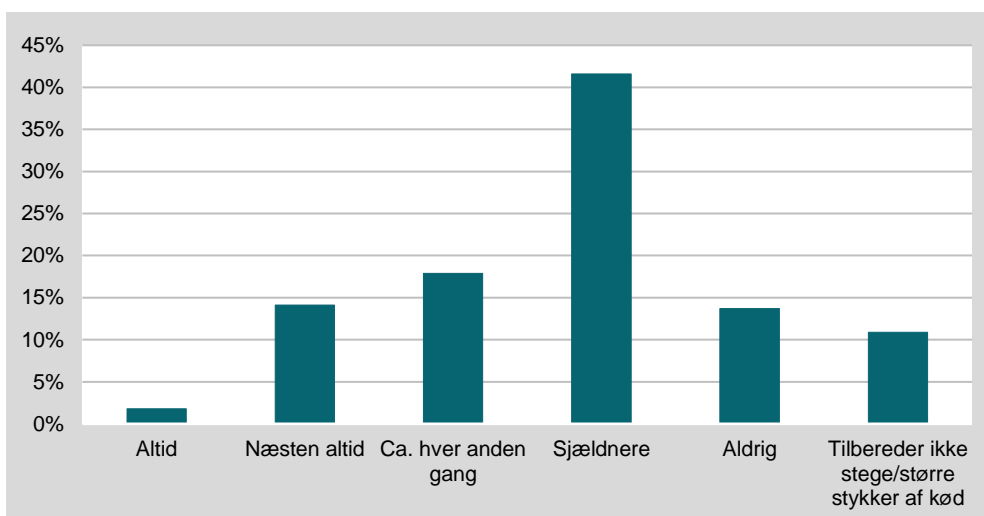


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

### Langtidsstegning og stegetermometer er for de færreste

Kigger vi nærmere på danskernes tilberedningsmetoder og værktøjer, som med fordel kan benyttes, når man ønsker gode gastronomiske oplevelser, viser det sig, at det er de færreste, der gør brug af dette. 75 pct. af befolkningen har benyttet sig eller gør brug af langtidsstegning, når de tilbereder stege/større stykker af kød. Det er dog kun en lille del, som benytter det hver gang de tilbereder stege/større stykker af kød. Overvægten af danskere gør det sjældnere end hver anden gang de tilbereder stege/større stykker af kød.

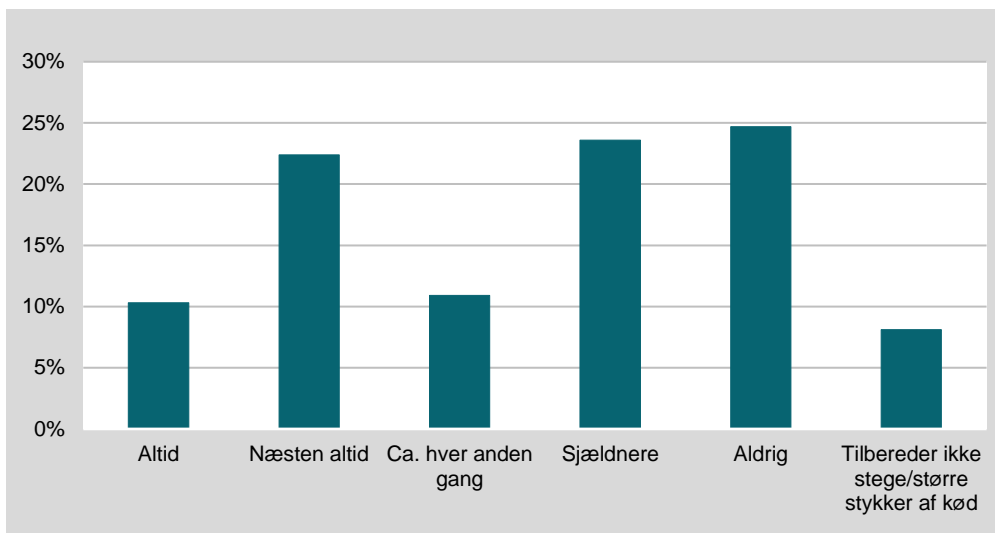
**Figur 2:**  
Bruger du langtidsstegning, når du tilbereder stege/større stykker af kød?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

I forhold til stegetermometer er det 67 pct. af befolkningen, som har brugt det eller bruger det, når de tilbereder stege/større stykker af kød. Lige som ved langtidsstegning er det en mindre andel, som bruger det hver gang. Konkret angiver 10 pct., at de benytter et stegetermometer hver gang, de tilbereder stege/større stykker af kød, mens hver fjerde aldrig gør det.

**Figur 3:**  
Bruger du stegetermometer, når du tilbereder stege/større stykker af kød?

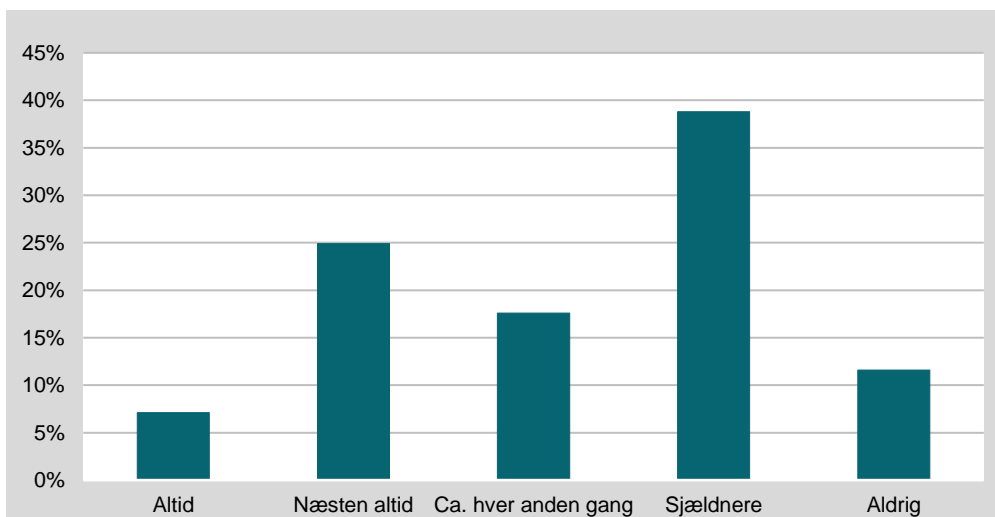


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

### Danskerne søger information på nettet om tilberedning

En af forklaringerne på, hvorfor en relativ stor andel aldrig eller sjældent bruger stegetermometer kan skyldes, at en del danskere ikke ved, hvilken centrumtemperatur de forskellige udskæringer skal have, når de er færdige. Konkret svarer 26 pct. at de ikke ved, hvilken centrumtemperatur forskellige udskæringer inden for gris skal have, når de er færdige. Dertil kommer brugen af tilberedningsanvisningen på emballagen, som langt fra alle danskere kigger på, når de tilbereder kød. 40 pct. siger, at de sjældent kigger på den, mens det kun er 7 pct., som altid gør det.

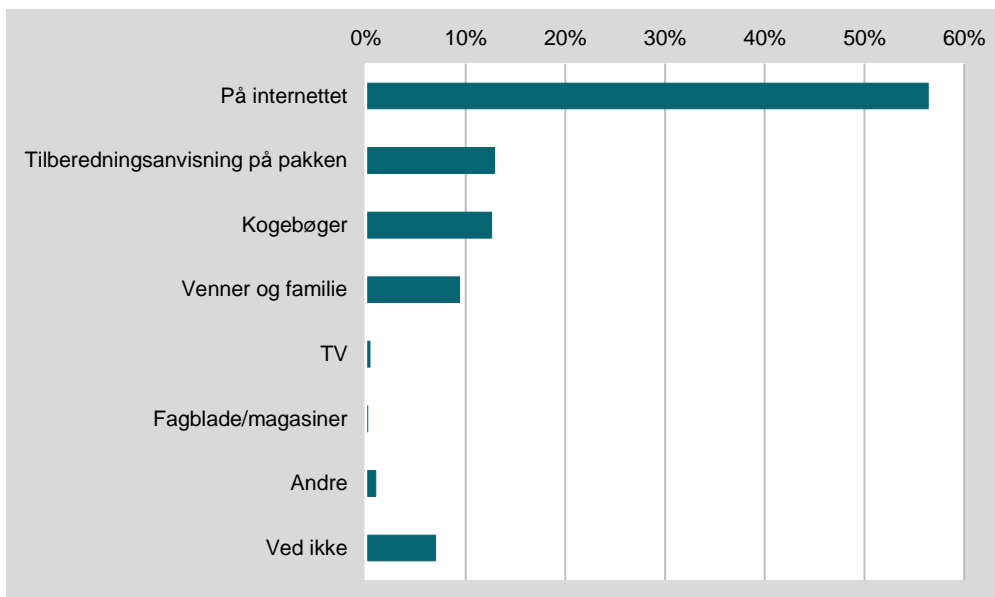
**Figur 4:**  
Kigger du på tilberedningsanvisningerne, der er trykt på emballagen, når du tilbereder kød?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

Der er formentlig stor forskel på hvorvidt man ser på emballagen efter tilberedning afhængig af om det er en udskæring man er fortrolig med eller ej. Det kan også være, at nogle bare foretrækker at søge efter information om tilberedning på internettet. Noget tyder nemlig noget på, at internettet bruges i høj udstrækning, når danskerne ønsker viden om tilberedning af gris. 56 pct. søger viden her, hvis de skal søge information om tilberedningen, mens 13 pct. angiver tilberedningsanvisningen på pakken.

**Figur 5:**  
Hvor er det første sted du ville søge information om tilberedning af grisekød?

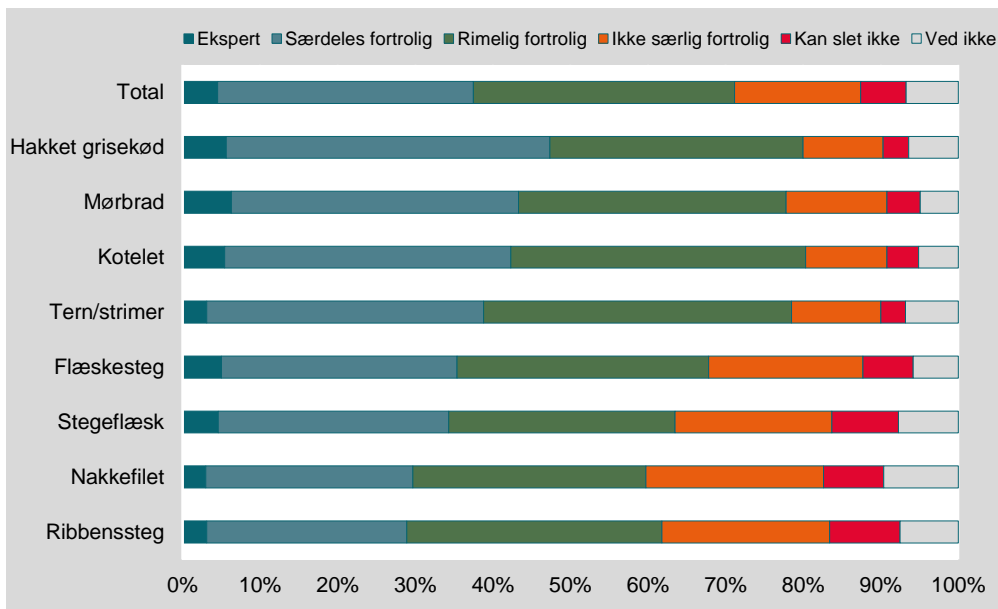


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

### Danskerne er mest fortrolige med at tilberede hakket grisekød

I forlængelse af danskernes madkundskaber er det interessant at se, hvilke udkæringer fra grisen, som danskerne føler sig fortrolige med at tilberede. Hakket grisekød er den udkæring, størstedelen af danskerne er mest fortrolige med at tilberede. Det kan skyldes, at det også er den udkæring fra grisen, danskerne oftest tilbereder. Længere nede på listen kommer stegeflæsk, nakkefilet og ribbensteg.

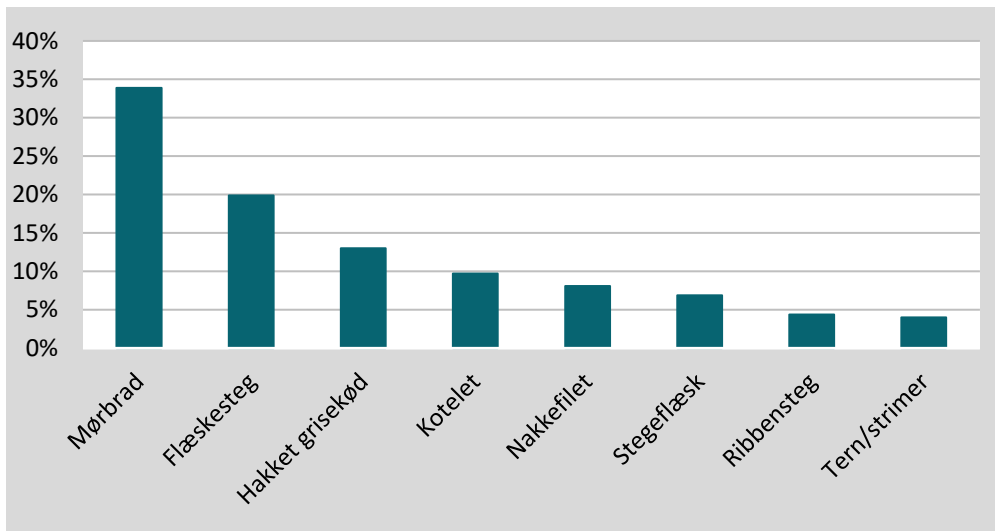
**Figur 6:**  
Hvor fortrolig er du selv med at tilberede disse typer af grisekød?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

I modsætning til, hvad danskerne er mest fortrolige med, er den udkæring danskerne bedst kan lide at tilberede mørbrad fra gris efterfulgt af flæskesteg, og på tredjepladsen er hakket grisekød.

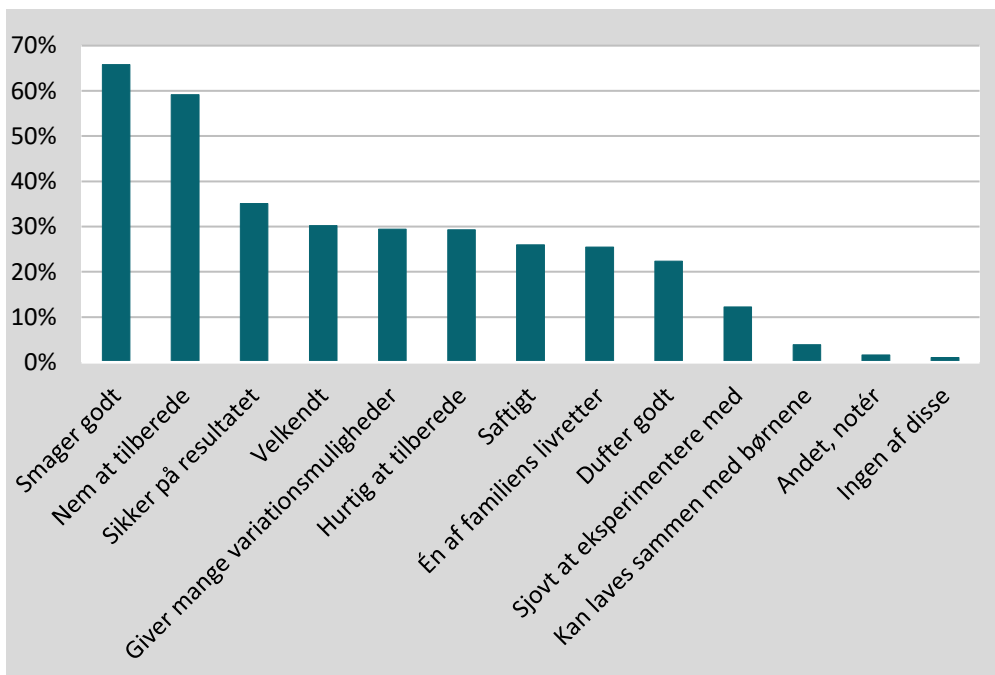
**Figur 7:**  
Hvilke af disse typer af grisekød kan du bedst lide at tilberede?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (931). Anm: Kun stillet til respondenter, som tilbereder grisekød. Respondenten er tvunget til kun at vælge en.

Det er smagen, som danskerne bedst kan lide ved tilberedning af forskellige udskæringer fra gris, samt at det er nemt at tilberede, hvilket også kan forklare, hvorfor danskerne kan lide at tilberede mørbrad fra gris, flæskesteg og hakket grisekød.

**Figur 8:**  
Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede forskellige udskæringer fra gris?



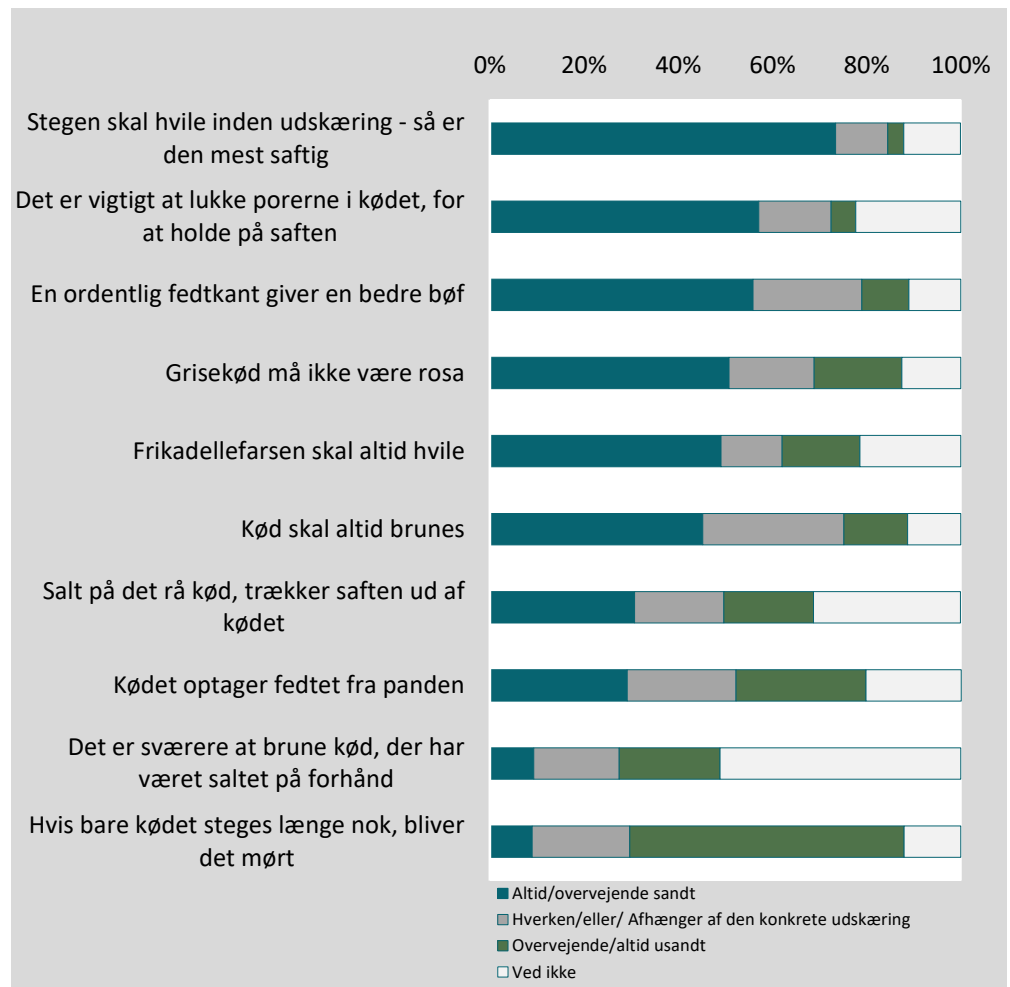
Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (931). Baseret på et vægtet gennemsnit for flere forskellige udvalgte udskæringer fra gris.

### Myter om tilberedning stortrives blandt danskerne

Der findes mange myter om tilberedning som f.eks., at det er vigtigt at lukke porerne i kødet for at holde på saften. Den kortlægning af danskernes kendskab til tilberedning af gris viser, at myterne lever i bedste velgående blandt danskerne. En af de emner, som Landbrug & Fødevarer ønsker at sætte fokus på for at give danskerne en bedre gastronomisk oplevelse, er viden om rosastegning af grisekød. Her er 51 pct. af danskerne af den

overbevisning, at det altid er sandt eller overvejende sandt, at grisekød ikke må være rosa, selvom rosastegning ofte anvendes på restauranter, da det giver en bedre gastronomisk oplevelse, især for de magre udskæringer.

**Figur 9:**  
Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du hvert af disse udsagn er?

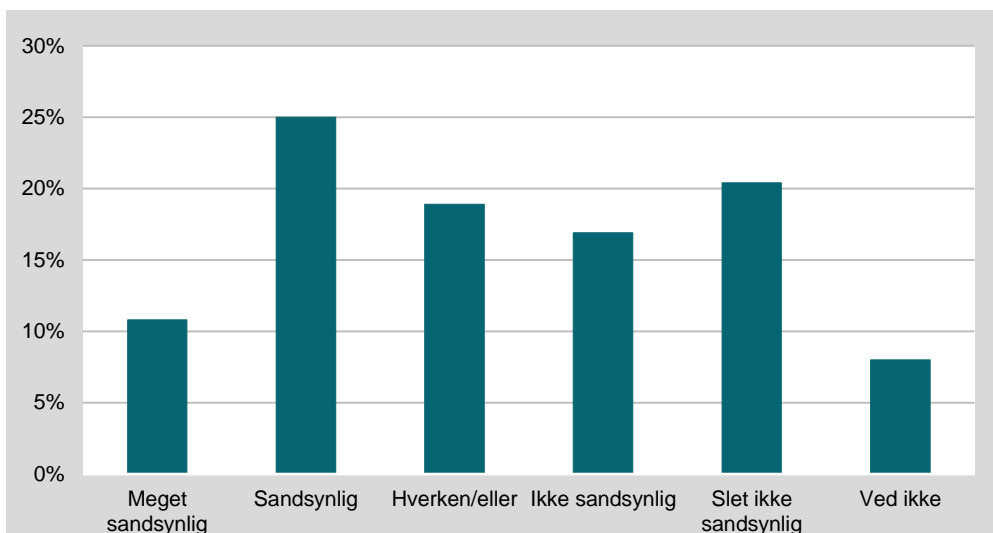


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

### Rosastegning skal give danskerne bedre gastronomiske oplevelser

Hver anden dansker mener ikke, at grisekød må være rosa, til trods for at magert grisekød bliver mest mørt og saftigt, når det steges svagt rosa. Selv efter at have læst en vejledning med rosastegning, er det kun 36 pct., som siger, at det er meget sandsynligt eller sandsynligt, at de vil stege rosa næste gang, de tilbereder hele stykker af gris. Modsat siger 37 pct., at det ikke er sandsynligt eller slet ikke sandsynligt.

**Figur 10:**  
Herunder ser du en tilberedningsanvisning. Læs den og svar derefter på spørgsmålet. Hvad er sandsynligheden for at du prøver at stege rosa næste gang du tilbereder hele kødstykker af gris?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer april 2018. Base (1.024).

Anvisning: Rosastegning

I hele kødstykker af gris er der ingen bakterier indeni kødet. Stykker som fx flæskesteg, mørbrad og filet samt skiver af dem, som fx schnitzler og koteletter må derfor gerne være svagt rosa indeni når kødet serveres. Blot overfladen er blevet stegt. Magert grisekød er mest mørt og saftigt når det steges rosa - dvs. ved en centrumtemperatur på 62-65 grader.

### Hjælp danskerne til bedre madoplevelser - Myterne skal aflives

Med et ønske om at hjælpe danskerne til bedre gastronomiske oplevelser, vil det være nødvendigt at aflive myterne om tilberedning af gris, da de lever i bedste velgående. Myterne er med til at bevare forældede opfattelser, da danskerne f.eks. tror, at porerne i kødet skal lukkes for at holde på saften, eller at hele stykker af gris ikke må være rosa.

Idet smagen og dét, at det er nemt at lave gris, er det, som flest danskere kan lide ved at tilberede forskellige udskæringer af gris, vil det være ideelt at give danskerne en endnu bedre smagsoplevelse, som f.eks. ved rosastegning eller langtidsstegning, hvor kødet bliver mere mørt og saftigt. Danskerne har således brug for bedre kendskab til forskellige tilberedningsmetoder og anvendelse af f.eks. stegetermometer.

### Om kortlægningen

Kortlægningen om forbrugernes kendskab til tilberedning af gris er baseret på data indsamlet af Norstat for Landbrug & Fødevarer. Data er indsamlet i april 2018 blandt 1.024 repræsentativt udvalgte respondenter i alderen 18-70 år.



Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3  
1609 København V

T +45 3339 4000

F +45 3339 4141

W [www.lf.dk](http://www.lf.dk)

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen

3339 4677 [mgr@lf.dk](mailto:mgr@lf.dk)