Sådan håndterer du en jomfruhummer. Step by step guide.

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Jomfruhummer
Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne udfordre deres håndværksmæssige kunnen, når der arbejdes med jomfruhummeren i køkkenet. Hvilke tip og tricks er vigtige at lære, når man skal rengøre og tilberede en jomfruhummer.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Denne lille aktivitet kræver fagligt håndelag og kan være en udfordring for nybegyndere. Eleverne skal, efter aktivitetens afslutning, kunne mestre at klargøre og tilberede en jomfruhummer.
2	Lad eleverne læse introduktionsteksten på elevarket. Tal evt. med eleverne om: • De forskellige tilberedningsmetoder • Elevernes erfaringer med klargøring og tilberedning af en jomfruhummer.
3	Lad nu eleverne forsøge sig med klargøringen og de to tilberedningsmetoder, der er vist i step by step guiden. (elevark)
4	Fælles opsamling. Smag på de to tilberedninger, og lad eleverne vurdere tekstur, smag og tilberedningsmetode. Tal evt. med eleverne om hvilke udfordringer, de stødte på under klargøringen og tilberedning af jomfruhummeren, og lad elever udveksle tips og tricks.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Læringsmål

Forløbet *Smage af jomfruhummer* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

Målene gælder for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
Step by step jonfruhummeren pdf.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Guide step by step vejledning
Jonfruhummer

Klargøring og tilberedning:

Vi spiser halen og indmaden (især koralen) på jomfruhummerne. Da kødet er meget fint og primært består af proteiner, kan det tilberedes råt, rimet, gratineret, stegt eller kogt. Ens for alle tilberedningsmetoder er at det ikke må for meget, da musklerne trækker sig sammen og bliver sejt og tørt, i stedet for saftigt og mørt. For eksempel, hvis man vil koge hallerne, skal de blot have et opkog og derved næste blot pocheres, mere end egentlig koges. Kløerne indeholder ikke meget kød og bruges derfor sammen med skallerne til at koge fond på – en såkaldt bisque, hvor jomfruhummerskaller og -kløer brunes på en pande eller bunden af en gryde og koges i 20 minutter med vand, urter og grøntsager. Herefter tages skallerne op, og knuses enten med en grydeske eller røremaskine. Dette er for lettere at kunne frigive og ekstraherer smagen af skallerne over i kogevandet. Så gives skallerne et nyt opkog i kogevandet fra før, fjernes og reduceres ned. Den kan blive til en cremet suppe med fløde og cognac eller bruges som fond i risotto - en himmelsk smagsoplevelse.

Herunder ser du, hvordan jomfruhummeren gøres klar til forskellige serveringer

Til gratinering



Jomfruhummeren flækkes med en skarp kniv fra ryggen eller maven





Tarmen fjernes



Smør med persille og hvidløg (evt. rasp) fordeles på halen

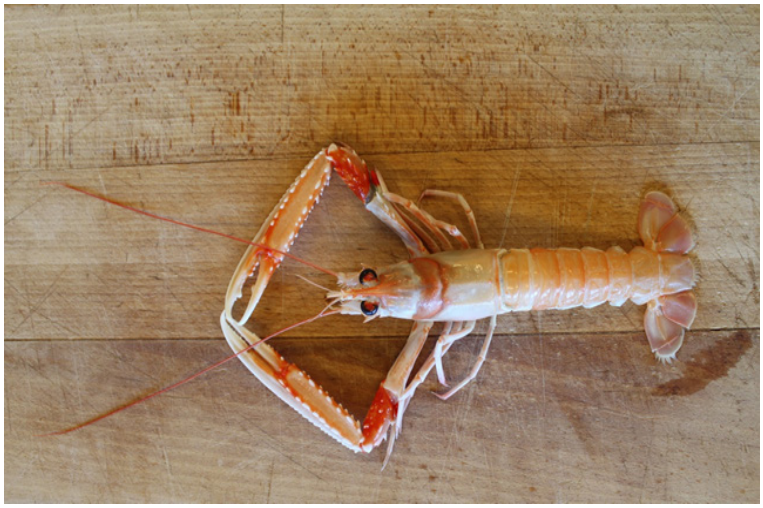


Jomfruhummeren gratineres i salamander eller tilberedes ovn/grill i ca. 2-3. minutter



Smørstegt

1) Jomfruhummeren lægges på skærebrættet



2) Jomfruhummerens hale vrides forsigtigt fra side til side og løsnes fra kroppen



3) Klem halen til skallen giver et lille knæk



4) Tag forsigtigt skallerne af



5) Træk i halens midterste led, så tarmen/røvstrengen trækkes ud af halen





Røvstrengen



6)Billede af hale, krop og tarmen



7) Skub en træpind gennem halen, for at holde halen lige under stegningen. Alternativt, kan en palet gøre jobbet under stegningen



8) Halen steges i olie og smør på rygsiden





10) Halen krydres med salt og serveres straks



11) Stegt jomfruhummerhale må gerne tilberedes med en lidt undertilberedt (men lun) kerne.

