Det kreative køkken med jomfruhummer i centrum

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

Introduktion:
En råvares mange udtryk! Nu skal eleverne finde deres indre kreativitet frem, for nu skal de i køkkenet og tilberede to retter med jomfruhummer, men med meget forskellige udtryk, tilberedning og smag. Den første ret, jomfruhummer Pico de Gallo, er inspireret af en mexicansk tomatsalsa. Den anden ret, Tartelet med jomfruhummer, er inspireret af den klassiske tartelet. I den sidste ret skal eleverne selv finde opskrift, udtryk og smag blot med jomfruhummeren og tarteletten som udgangspunkt.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Lad eleverne arbejde med de to opskrifter. Lad eleverne tilberede Pico de Gallo først og lad dem derefter arbejde med den mere frie opgave Tartelet med jomfruhummer. Du finder opgaven her.

2 Afsluttende opsamling. Lad eleverne få en feedbackgruppe, så grupperne kan give hinanden feedback på de to tilberedte retter.

Du kan hente inspiration til en måde eleverne kan give hinanden feedback på her.

Find en feedbackgruppe.

1. Præsenter hver især jeres tilberedninger
2. Smag på gruppens tilberedninger og forbered feedback til de to retter, I har smagt, ud fra de opstillede kriterier. Anvend *3+3 feedbackmetoden.* Metoden går ud på, at man fremhæver 3 gode ting først og dernæst fremhæver 3 ting, der med fordel kunne forbedres.
3. Giv hinanden feedback og reflekter hver især over denne. Overvej evt. følgende.

- Hvordan kan jeg bruge den givne feedback til at gøre retterne endnu bedre?
- Hvad skal der justeres på?

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:
Tartelet hummer.pdf

Retter med jomfruhummer

Herunder ser du to retter med jomfruhummer som er meget forskellige i udtryk, tilberedning og madkultur. Pico de Gallo, hvor jomfruhummeren bliver tilberedt af syren fra lime i salsasaucen der denaturerer jomfruhummerens proteiner, ligesom når man laver ceviche. Tarteletter med porcheret Jomfruhummer med en velouté baseret på jomfruhummer fond. En smart måde at udnytte hele jomfruhummeren, og få masser af jomfruhummersmag, uden at skulle bruge mange.

Pico de Gallo
Den ene ret Jomfruhummer Pico de Gallo, er inspireret af en mexicansk tomatsalsa. Salsaen spises overalt i Mexico og varierer fra område til område og fra sæson til sæson. Vi vil nok mere vurdere retten som en salat, men i Mexico kaldes det en salsa (sauce), fordi den ofte tilberedes i en morter og knuses ligesom en pesto. I denne version tilsættes rå jomfruhummer haler. Rettens navn, Pico de Gallo (hanens næb) har, som så mange andre navne på retter en betydning. Nogle kilder fortæller, at navnet stammer fra salsaens små udskæringer, som har form som fuglefoder. Andre kilder fortæller, at navnet refererer til den stærke krydring med tabasco – stærk som et hak på tungevvn fra hanens næb!

På skærebrættet ses ingredienserne til retten og her er jomfruhummerens friskhed alfa omega.

Version 1



Fremgangsmåde

Alle ingredienser skæres i passende små stykker. Tabasco, limesaft, limeskal, og evt. koriander og mynte mortes eller hakkes og blandes grundigt og smages til med salt. Avokado, tomat og rødløg skæres i passende stykker. Kom evt. rødløgene i iskoldt vand i 10 minutter for at tage den værste løgsmag væk. Pil Jomfruhummeren, ligesom til stegte jomfruhummer. Skær ud i passende stykker og vend med salsaen, avokado, tomat og rødløg. Server straks.

Version 1



Version 2



Gastronomisk udfordring:

Tartelet med jomfruhummer

Den anden ret Tartelet med jomfruhummer er inspireret af en klassisk tartelet. Tarteletten er fransk af oprindelse og betyder lille tærte. Her hjemme laves tærten mest på butterdej med 144 lag.

Denne version er lavet med croissantdej, som har knap så mange lag. Saucen er lavet på en velouté af jomfruhummerfond. Fyldet består af pocheret jomfruhummer og nye grøntsager





Udfordring
Lav din fortolkning af en tartelet med jomfruhummer med følgende benspen:

En "lille" tærtebund baseret på en fed gærdej med flere lag.

En sauce baseret på jomfruhummer fond.

En fyld med pocheret jomfruhummer og 3 elementer af årstidensgrønt.