

Er den frisk?

Forfattere: Simon Neistkov Sørensen, Louise Beck Brønnum

Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Jomfruummer, Skaldyr

Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:

Spis Kvalitet! Da jomfruummeren er letfordærlig, er det nødvendigt at sikre sig en god kvalitet, hvilket vil sige så frisk som mulig – gerne levende, om end det er vanskeligt at skaffe. I dette forsøg skal eleverne bruge sanserne til at vurdere og undersøge om jomfruummeren er frisk. Forsøget løber over fem dage, så der bliver mulighed for at observere jomfruummerens udvikling fra frisk til fordævet

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- I dette forsøg skal eleverne træne deres sanser ved at undersøge og vurdere friskheden af en jomfruummer over fem dage.

Eleverne skal bruge følgende [elevark 1](#) (en guide) og [elevark 2](#) (et vurderingsskema) til selve arbejdet.

- Del eleverne i grupper eller par og lad dem arbejde sammen om en guide ([elevark 1](#)) og et vurderingsskema ([elevark 2](#))

Lad eleverne læse guiden igennem og lad dem orientere sig i vurderingsskemaet.

Oplys gerne eleverne om de gældende regler om opbevaring og håndtering af hummer fra Miljø og Fødevarerministeriet. I finder et link i forberedelsesmaterialet.

- Udlever 5 friske jomfruummerer til hver gruppe.

Lad eleverne arbejde sig igennem guiden og vurderingsskemaet med den første jomfruummer. De fire resterende stilles straks i køleskaber i en drybbakke med is.

- Opsamling.

På 5. dagen laves der en fælles opsamling af forsøget. Her kan I holde jer til de indsamlede data fra vurderingsskemaet, eller I kan udfolde aktiviteten og reflektere over begrebet frisk. Med udgangspunkt i hvad det vil sige, at en fødevarer er frisk.

I kan tage udgangspunkt i følgende spørgsmål.

- Hvornår ændrede jomfruummeren sig fra at være frisk til ikke at være frisk?
- Diskutér begrebet frisk – kan man opstille nogle krav til begrebet?
- Hvad synes I, kendetegner smagen og duften af frisk? – kom med eksempler
- Hvilken forventning har I til de råvarer, I har arbejdet med, når I bruger betegnelsen frisk?
- Er noget friskt, hvis det genanvendes i en ny gastronomisk sammenhæng?
- Hvilke råvarer tror I, en gæst vil forvente er friske?
- Hvad betyder frisk i en lovgivningsmæssig sammenhæng? Kan I sammenfatte en fællesfaglig definition? Og gælder den for alle fødevarer?

Forberedelser

Hver gruppe skal bruge følgende

- Meget friske, gerne levende jomfruummere
- Et vurderingsskema (som du finder her)
- Et kamera
- Et køleskab

Vær opmærksom på de gældende regler for håndtering af hummer og krebs fra Miljø- og Fødevareministeriet. Du finder informationen her.

<https://detsund.dk/generelle-udtalelser/2015/udtalelse-om-hummere-og-krebsdyr/>

Læringsmål

Forløbet *Smage af jomfruummer* 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:

[jomfruummer frikhed .pdf](#)

[Vurderingsskema jomfruummer.pdf](#)

Er jomfruhumneren frisk?

I dette lille forsøg skal I bruge et vurderingsskema (elevark 1) samt denne lille guide. Forsøget løber over fem dage, hvor hver gruppe i alle dagene skal klargøre, vurdere og tilberede en jomfruhummer. Forsøget afsluttes med en samtale om, hvad det vil sige, at noget er friskt! Begynd allerede nu at overveje, hvad du forbinder med friske råvarer. Og om der findes nogen lovmæssig fødevarerdefinition på begrebet friskt? Du kan med fordel orientere dig på Miljø- og Fødevarerministeriets hjemmeside under generelle udtalelser omkring Hummer og Krebsdyr.

Da jomfruhumneren er letfordærvelig, er det nødvendigt at sikre sig en god kvalitet, hvilket vil sige så friske som muligt – gerne levende om end det er vanskeligt at skaffe. Brug dine sanser til at vurdere kvaliteten – se om jomfruhumnerne er *hele* og *intakte* ved at kigge godt på dem. Mærk om kroppen er *fast* ved at give dem et klem med din tommelfinger og pegefinger og duft om de er *friske*. De skal ikke lugte, men dufte mildt af havvand.

Er du ikke tilfreds med kvaliteten, så hold dig fra dem – humneren kan være fordærvet af uønskede bakterier!

Opbevaring

Friske jomfruhumner skal opbevares på is ved 0-2 grader og helst tilberedes samme dag, som de modtages. Holdbarheden er på 2-3 dage og afhænger af, hvor friske de er ved modtagelsen.

Et lille forsøg

I dette lille forsøg skal du træne dine sanser i at undersøge og vurdere friskheden af jomfruhumneren.

Du skal bruge:

- Meget friske, jomfruhumner, 5 stk. pr. gruppe
- Et vurderingsskema (elevark 1)
- Et kamera
- Et køleskab

Sådan gør du:

Sæt 5 stk. jomfruhumner pr. gruppe til side og på køl i en drypbakke med is. De skal bruges til at lave vurderingsforsøget med. Brug sanserne til at vurdere jomfruhumnerens friskhed for hver dag der går og dokumenter jeres indtryk i vurderingsskemaet (elevark 1). OBS vær opmærksom på de gældende regler om håndtering af Hummer og Krebs fra Miljø- og Fødevarerministeriet.

Dag 5

Refleksions spørgsmål

- Systematiser jeres observationer fra vurderingskemaet – hvad kan I konkludere?
- Hvad overraskede dig/jer mest ved forsøget? Hvordan udviklede jomfruummeren sig i løbet af de fem dage, den lå på køl?

Begrebet frisk

- Hvornår ændrede jomfruummeren sig fra at være frisk til ikke at være frisk?
- Diskutér begrebet frisk – kan man opstille nogle krav til begrebet?
- Hvad synes I, kendetegner smagen og duften af frisk? – kom med eksempler
- Hvilken forventning har I til de råvarer, I har arbejdet med, når I bruger betegnelsen frisk?
- Er noget friskt, hvis det genanvendes i en ny gastronomisk sammenhæng?
- Hvilke råvarer tror I, en gæst vil forvente er friske?
- Hvad betyder frisk i en lovgivningsmæssig sammenhæng? Kan I sammenfatte en fællesfaglig definition? Og gælder den for alle fødevarer?

Udfyld skemaet: Brug dine sanser til at vurdere kvaliteten – se om jomfruummerne er hele og intakte ved at kigge godt på dem, mærk om kroppen er fast ved at give dem et klem med din tommelfinger og pegefinger og duft om de er friske. De skal ikke lugte, men dufte mildt af havvand. Er du ikke tilfreds med kvaliteten, så hold dig fra dem – den er fordærvet af uønskede bakterier!

Vurderings- skema	Beskriv duften af jomfruummeren	Beskriv udseendet af jomfruummeren	Beskriv hårdheden/ elasticiteten af jomfruummeren	Dokumenter processen med et billede af jomfruummeren	Tilbered og vurder smagen af en jomfruummer(kun friske)	Køleskabs- temperatur
Dag 1						
Dag 2						
Dag 3						
Dag 4						
Dag 5						