

Tilsmagning af tomatsuppe

Øvelsesvejledning og svarark

Med udgangspunkt i jeres viden om de fem grundsmage og den trigeminale sansning skal I arbejde med udvikling og tilsmagning af en tomatsuppe. Øvelsen gennemføres i et køkken.

Ingredienser

- 400 g passata eller hakkede/flåede tomater
- Smagsneutral olie
- ½ løg, fintsnittet
- Fødevarer, der smager af hver af de 5 grundsmage (dvs. moget salt, sødt, surt, bittert og noget, der smager af umami.)
- Et trigeminalt element
- Et belæggende/cremet element

Fremgangsmåde

1. Lav basen Sauter ½ fintsnittet løg i en gryde med lidt smagsneutral olie. Når løgene er klare, tilsættes 400 g passata eller en dåse hakkede/flåede tomater. Tilsættes hakkede eller flåede tomater, skal basen blendes. Basen koges i nogle minutter.

2. Smag på basen, og tag lidt fra til sammenligning senere.

3. Tilsæt et salt element til basen. Smag og notér, hvad der sker med smagen:

4. Tilsæt et sødt element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

5. Tilsæt et surt element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

6. Tilsæt et umami element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

7. Overvej, om der mangler et bittert element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

8. Tilsæt et trigeminalt element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

9. Tilsæt evt. et belæggende/cremet element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

10. Når suppen har en balanceret smag, sammenlignes den med basen I lagde til side i starten.
Hvordan er forskellen i smag og mundfølelse?

Øvelsen er fra bogen "Kulinarisk Sensorik" af Karina Kyhn Andersen, 2. udgave.