

Øvelse: Iblødsætning og tekstur

Hvilken betydning for mundfølelsen har iblødsætningen egentlig? I skal i denne øvelse sammenligne fire forskellige teknikker til iblødsætning.

Vi bruger kikærter og nyrebønner (kidneybønner), som er nogle af de bælgfrugter, vi oftest anvender i køkkenet i dag, og som I måske kender fra hhv. hummus og chili con carne. Bælgfrugterne til den første teknik satte I over i sidste aktivitet, og bælgfrugter til de to andre teknikker skal sættes over om morgenen:

- 100 g iblødsættes i 12-14 timer (normalt)
- 100 g blancheres og iblødsættes i 5 timer
- 100 g blancheres og iblødsættes i 5 timer med natron
- Dåse (skal ikke koges)



Kog herefter bønner og kikærter i 45 minutter i hver deres gryde. Smag på dem, og notér deres smag og tekstur i skemaet nedenfor.

BÆLGFRUGT:

Iblødsætning	Smag	Tekstur
Normal, 12-14 timer		
Blanchering og iblødsætning i 5 timer		
Blanchering og iblødsætning i 5 timer, tilsat 1 spsk. natron		
Dåse		

SPØRGSMÅL:

- 1) *Hvilken betydning havde blanchering for tekturen ift. normal iblødsætning, og hvad tror du forskellen skyldes?*
- 2) *Hvilken betydning havde natron for tekturen og smagen, og hvad tror du forskellene skyldes?*
- 3) *Hvordan føles (tekstur) og smager dåsebælgfrugterne i forhold til de andre tre?*