

Luftigt dåsevand

Når kikærter opvarmes i vand, kan nogle af kikærternes proteiner trækkes ud i vandet. Nogle af de proteiner kan fungere som emulgatorer. Det tager dog lang tid, og hvis du selv skulle gøre det, ville du skulle lade kikærterne ligge i kogevandet på køl til næste dag. Alternativt kan du blot gemme dåsevandet fra kikærterne, som vi har gjort her. Nu skal I piske luft ind i kikærtevand ved at udnytte de proteiner, der er trukket ud i vandet fra kikærterne, som emulgatorer. I skal tilsætte henholdsvis syre, salt og sukker og undersøge, hvordan det påvirker dannelsen af skum.



- a) Giv først jeres bud på, hvordan I tror syre, salt og sukker vil påvirke piskning af skummet. Begrund dit svar ud fra, hvad du lige har lært.
- b) Forsøg nu at piske de tre forskellige blandinger stive og forklar, hvorfor jeres gæt var korrekte eller forkerte.

KOMBINATION	GÆT	HVAD SKETE DER
½ dl kikærtevand + 1/3 tsk. salt		
½ dl kikærtevand + 2 spsk. flormelis		
½ dl kikærtevand + 1 tsk. citronsaft eller eddike		

- c) Lav en sød marengs og en salt mayonnaise (**se videre på næste side**).

Marengs:

- 1) Tag kikærte vandet med flormelis og pisk det videre, mens du tilføjer yderligere flormelis og gør massen sej.
- 2) Fyld skummet i sprøjteposer og sprøjt ud på bagepapir.
- 3) Bag ved 100 °C i 2 timer og lad det stå i ovnen, til ovnen er kølet helt ned.

Mayonnaise:

- 1) Bland de to portioner af pisket kikærte vand med henholdsvis citronsaft/eddike og salt. Tilsæt 1 tsk. sennep (det vil hjælpe som emulgator i processen).
- 2) Brug en stavblender til at blende en smagsneutral olie i. Blend langsomt, som var det til en almindelig mayonnaise.
- 3) Smag til og tilføj evt. lidt sukker, hvidløg eller urter som estragon.