

Tilsmagning af tomatsuppe

Køkkenøvelse: Smag til med de fem grundsmage

I denne øvelse skal eleverne i grupper lave en tomatsuppe. Tomatsuppen laves på en base af hakkede eller mosede tomater og løg. Den skal smages systematisk til med de fem grundsmage. Eleverne vælger selv hvad de smager suppen til med, men skal følge vejledningen og smage samt beskrive smagen af suppen efter hver tilsætning af en grundsmag.

Der arbejdes udelukkende med smagen. Undgå derfor madvarer der ændrer teksturen for meget f.eks. ristet rugbrød, der kan tilføje bitter smag, men også tilføjer sprødhed.

Ingredienser per gruppe (3-4 elever)

- 400g passata eller hakkede tomater
- 2 spsk. olie
- ½ løg, hakket
- Et udvalg af fødevarer, som repræsenterer de fem grundsmage salt, sødt, surt, bitteret og umami (se skema nedenfor for inspiration)
- Et par ingredienser der stimulerer trigeminalsansen (se skema nedenfor for inspiration)
- Et par ingredienser der er belæggende eller cremede (se skema nedenfor for inspiration)

Forslag

Salt	Sødt	Surt	Bittert	Umami	Trigeminal-stimulerende	Belæggende /cremet
Bordsalt Soya Feta Saltet kød Kapers	Sukker Honning Sirup Tørret frugt	Citron Lime Eddike Vin	kakao Te Grape Rucula Valnødder Øl Olivenolie Citronskal	Fond og bouillon Ansjoser Soltørrede tomater Parmesanost Marmite/vegemite Gærflager Fiskesovs Tørrede shiitake svampe	Chili Ingefær Peberrod Sechuan peber Cayenne peber Sort peber Radiser	Fløde Creme fraiche Kokosmælk Olie