



# Smag på Fejlen og Lær... af de typiske fejl, når du fremstiller mayonnaise

## 1 Smag & Observér

Hvad er fejlen?

- Mayonnaisen skiller lynhurtigt.
- Mayonnaisen bliver ved med at være flydende, lige meget hvor meget olie jeg pisker i.

- Mayonnaisen bliver først fast, og den skiller, når jeg tilsætter mere olie.

## 2 Stop & Reflektér

Hvad kan årsagen være?

En typisk fejl i opstart af emulsionen

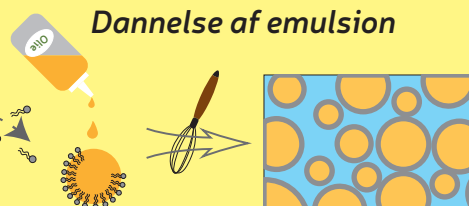
### Klargøring af emulgator



I æggeblomme findes en emulgator (lecithin) og æggeproteiner i små kugler (lipoproteiner). Første trin i mayonnaisefremstilling er at klargøre lecithin og proteiner til at optage olie. Dette gøres ved at **piske æggeblommen** (ofte med hjælp fra eddike og salt).

Hvis **æggeblommen piskes i for kort tid**, er æggeblommen ikke klar til at modtage olien.

### Dannelse af emulsion

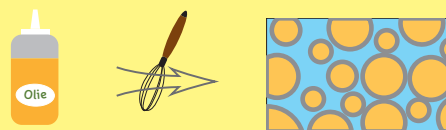


Lecithin er den vigtigste ingrediens. Olie tilsættes langsomt, og lecithin lægger sig i et lag rundt om oliedråberne. Dette gør, at oliedråberne kan blive i vandet. Resultatet kaldes en emulsion.

**Tilsættes olien for hurtigt**, så kan lecithin ikke nå at optage olien. Så vil vand og olie i stedet skille til to faser.

En typisk fejl i **koncentrationen** af ingredienserne

### Mængden af emulgator



Når olien tilsættes, vil dråberne i emulsionen komme tættere på hinanden. Hvis dråberne pakker tæt men stadig kan glide forbi hinanden vil mayonnaisen ikke længere føles som en væske, men i stedet virke blød og cremet.

Hvis der **ikke er nok æggeblomme tilstede** til at optage olien, vil mayonnaisen skille.

### Koncentration af vand



Vand virker som en beholder for oliedråberne. Det er derfor vigtigt, at der er nok vand.

Hvis der tilsættes **for meget olie i forhold til vand**, vil oliedråberne pakke meget tæt og deformere, så mayonnaisen til sidst vil skille. Det kan afhjælpes ved at tilsætte vand undervejs.

## 3 Beslut & Reager

Hvad kan jeg ændre?

- Jeg kan sørge for, at **æggeblommen er pisket, indtil den skummer og bliver tykkere**, inden jeg tilsætter olie.
- Jeg kan sørge for at **tilsætte olien langsomt**.

- Jeg kan sørge for, at der er **nok vand og æggeblomme tilstede** til at holde på oliedråberne i emulsionen.
- Jeg kan sørge for at **stoppe med at tilsætte olie**, når mayonnaisen bliver fast, så oliedråberne ikke flyder sammen.



# Smag på **F**or **L**ivet Smag på **F**ejlen og **L**ær...

## 1 Smag & Observér

*Jeg har fundet en fejl,  
der ikke er beskrevet*

## 2 Stop & Reflektér

*Hvad tror jeg, at årsagen  
til fejlen kan være?*

## 3 Beslut & Reagér

*Hvad tror jeg, der skal til  
for at undgå fejlen?*