

Er jomfruhumneren frisk?

I dette lille forsøg skal I bruge et vurderingsskema (elevark 1) samt denne lille guide. Forsøget løber over fem dage, hvor hver gruppe i alle dagene skal klargøre, vurdere og tilberede en jomfruhummer. Forsøget afsluttes med en samtale om, hvad det vil sige, at noget er friskt! Begynd allerede nu at overveje, hvad du forbinder med friske råvarer. Og om der findes nogen lovmæssig fødevarerdefinition på begrebet friskt? Du kan med fordel orientere dig på Miljø- og Fødevarerministeriets hjemmeside under generelle udtalelser omkring Hummer og Krebsdyr.

Da jomfruhumneren er letfordærvelig, er det nødvendigt at sikre sig en god kvalitet, hvilket vil sige så friske som muligt – gerne levende om end det er vanskeligt at skaffe. Brug dine sanser til at vurdere kvaliteten – se om jomfruhumnerne er *hele* og *intakte* ved at kigge godt på dem. Mærk om kroppen er *fast* ved at give dem et klem med din tommelfinger og pegefinger og duft om de er *friske*. De skal ikke lugte, men dufte mildt af havvand.

Er du ikke tilfreds med kvaliteten, så hold dig fra dem – humneren kan være fordærvet af uønskede bakterier!

Opbevaring

Friske jomfruhumner skal opbevares på is ved 0-2 grader og helst tilberedes samme dag, som de modtages. Holdbarheden er på 2-3 dage og afhænger af, hvor friske de er ved modtagelsen.

Et lille forsøg

I dette lille forsøg skal du træne dine sanser i at undersøge og vurdere friskheden af jomfruhumneren.

Du skal bruge:

- Meget friske, jomfruhumner, 5 stk. pr. gruppe
- Et vurderingsskema (elevark 1)
- Et kamera
- Et køleskab

Sådan gør du:

Sæt 5 stk. jomfruhumner pr. gruppe til side og på køl i en drypbakke med is. De skal bruges til at lave vurderingsforsøget med. Brug sanserne til at vurdere jomfruhumnerens friskhed for hver dag der går og dokumenter jeres indtryk i vurderingsskemaet (elevark 1). OBS vær opmærksom på de gældende regler om håndtering af Hummer og Krebs fra Miljø- og Fødevarerministeriet.

Dag 5

Refleksions spørgsmål

- Systematiser jeres observationer fra vurderingskemaet – hvad kan I konkludere?
- Hvad overraskede dig/jer mest ved forsøget? Hvordan udviklede jomfruummeren sig i løbet af de fem dage, den lå på køl?

Begrebet frisk

- Hvornår ændrede jomfruummeren sig fra at være frisk til ikke at være frisk?
- Diskutér begrebet frisk – kan man opstille nogle krav til begrebet?
- Hvad synes I, kendetegner smagen og duften af frisk? – kom med eksempler
- Hvilken forventning har I til de råvarer, I har arbejdet med, når I bruger betegnelsen frisk?
- Er noget friskt, hvis det genanvendes i en ny gastronomisk sammenhæng?
- Hvilke råvarer tror I, en gæst vil forvente er friske?
- Hvad betyder frisk i en lovgivningsmæssig sammenhæng? Kan I sammenfatte en fællesfaglig definition? Og gælder den for alle fødevarer?