

## Kan man smage kulturen?

Når man tilbereder en omelet er det ikke kun teknikken og kendskabet til råvarerne der har stor betydning. Standarden for hvordan en omelet kan tilberedes ændrer sig fra kultur til kultur.

**Formål:** Formålet med denne aktivitet er at få kendskab til, hvordan kultur og kontekst har haft betydning for omelettens tilberedning og ingredienssammensætning.

I skal prøve at tilberede omelet på 4 forskellige måder, En simpel *omelette nature* fra Larousse og en klassisk *omelette à la fermière* fra Escoffier og en *Kuku sabzi* en iransk omelet med urter. Til sidst skal I tilberedes en klassik japansk *tamagoyaki*.

### Tilberedning

#### *Omelette nature* fra Larousse:

4 æg – 30 g smør – salt og peber

Æg slås ud i en skål og der tilsættes en smule salt og peber. Blandingen piskes med en gaffel indtil den er homogen og luftig. Kom halvdelen af smørret på en pande, sæt blusset på høj varme og hæld æggeblandingen på, når smørret bruser op. Sørg for at æggene stivner ensartet på panden. Når æggene har den rette konsistens, vendes den ene halvdel ind over den anden. Lad den foldede omelet glide over på en tallerken



*Omelette nature* fra Larousse: Foto af Simon Sørensen

#### *Omelette à la fermière* fra Escoffier:

3 æg – 15 g smør – en smule salt og peber – 100 g hakket og mager skinke – hakket persille

Som andre former for omelet, men æggene tilføjes skinke. Omeletten hældes på panden og steges uden at vendes. Det tilstræbes, at den bliver blød. Når den er færdig, lader man den glide over på et fad, og der strøs med hakket persille

#### *Kuku sabzi* - iransk omelet med urter

Kuku Sabzi er en traditionel, krydderifyldt omelet, der minder om frittata. Den kan spises både varm og kold.

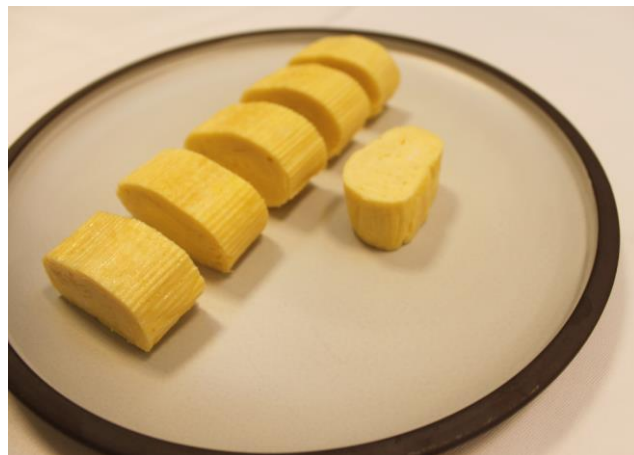
I bundt forårsløg - 200 g frisk koriander - 400 g frisk dild - 800 g persille - 2 fed hvidløg - 6 æg | spsk. mel - 1 tsk. salt og peber - 1/2 tsk. gurkemeje - Olivenolie til stegning

Hak forårsløg, koriander, dild, persille og hvidløg fint. Pisk æggene med mel, salt, peber og gurkemeje. Rør de hakkede krydderurter i æggemassen. Steg omeletten i olie ved svag varme. Når æggemassen er stivnet på toppen vendes den og brunes gylden.

Tip: Kuku sabzi ses også tilberedt med hakkede, let ristede valnødder og berberis-bær

### *Tamagoyaki* – klassisk japansk omelette:

Til den fjerde omelet, skal I finde en opskrift på *tamagoyaki*. Her har I valget imellem at lave en klassisk japansk *tamagoyaki* eller at fortolke den, som I forestiller jer, at den ville tage sig ud i det danske eller klassiske franske køkken.



*Tamagoyaki – klassisk japansk omelette: Billede af Simon Sørensen*

### Refleksionsopgave.

Sammenlign omeletternes smag, tekstur og udseende.

Overvej, hvor og hvordan I ville servere disse omeletter. Samt hvilket tidspunkt på dagen. Begrund jeres svar