Smagning af kammusling

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Ole G. Mouritsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Kammusling, Kammusling

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne drøfte, hvad de ved på forhånd om kammuslinger. De skal smage på kammusling, sætte ord på smag og tekstur samt læse en kort tekst om kammusling.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Introduktion til kammuslinger - Hvad ved vi på forhånd?**

Tal indledningsvist med eleverne om, hvad de ved om kammuslinger.

- Har de smagt kammusling før?
- Hvilke tilberedninger har de måske allerede forsøgt sig med og smagt?

Tal evt. om kammusling i relation til *den økonomiske smag* (jævnfør smagsdimensionskort):

- Er kammuslinger en eksklusiv spise?
- Diskutér og vurdér evt. de øvrige smagsdimensionskort i relation til kammusling.

2 **Smagning af kammusling:**

Eleverne skal nu smage en lille smagsprøve på kammusling og beskrive kammuslingens aroma, grundsmage og tekstur. Eleverne kan eksempelvis smage på tilberedt og rå kammusling. Til dette arbejde kan I anvende skemaet Beskriv smagen af kammusling. Evt. inddrag teksturkort til at støtte eleverne i at sætte ord på teksturen.

3 **Læsning af fagtekst:**

Læs den korte fagtekst om kammuslingen: Hvad er kammusling?.

4 **Fælles opsamling og refleksion efter smagning og læsning:**

I teksten nævnes det bl.a., at kammuslingens kraftige umami-smag skyldes, at kammusling både indeholder glutamat (som giver basal umami) og et nukleotid (adenylat), som giver synergistisk umami. For at understøtte elevernes forståelse af dette, kan I inddrage denne plakat om

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

umami.

Efter læsningen af teksten, kan I drøfte følgende:

- Hvordan vil du beskrive smagsoplevelsen af kammusling?
- Hvilken tilberedning tænker du egner sig godt til kammuslinger? Hvorfor?
- Var der forskel på kammuslingens smag, før og efter du havde læst teksten?
- Hvad ved du nu om kammuslinger, som du ikke vidste før?
- Hvad er forskellen på basal umami og synergistisk umami?

Læringsmål

Forløbet *Kammuslingen- det møreste og blødeste kød* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion, vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer, gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

Målene gælder for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
Skema_beskriv smagen af kammusling.pdf
Fagtekst_Hvad er kammusling.pdf

Beskriv smagen af kammusling

Kammusling *(f.eks. rå eller stegt..)*	**Duft/aroma**	**Tekstur/mundfølelse** Brug teksturkort	**Grundsmage**	**Øvrigt**

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Hvad er kammusling?

Kammuslingefamilien har omkring 400 medlemmer, hvor de mindste kun er få millimeter og de største op til 1m store. Kammusling er et bløddyr og dermed i familie med østers, blåmuslinger, havsnegle og blæksprutter.

Der findes store havkammuslinger (arterne *Pecten* og *Placopecten*), som skrabes op fra havets bund, og mindre (arten *Argopecten*), som især indsamles på lavt vand og i fjorde. Kammuslingen er den eneste to-skallede musling, som kan svømme frit i vandet. Andre muslinger ligger fast på havbunden, og mange fæstner sig til sten og pæle. Kammuslingen har fået sit danske navn, fordi dens skaller er rillede som på en kam.

I modsætning til blåmuslinger og østers vil en kammusling, der er taget op af vandet, ikke lukke sine skaller tæt sammen, og man kan nemt med fingrene eller en kniv åbne den omkring hængslet. Dernæst kan svømmemuskel og den eventuelle koral skæres fri fra skallen og indvoldene med en skarp kniv. Lukkemusklen kan efterfølgende frigøres fra svømmemusklen ved at man trækker eller skærer den fra.

Hvad er der i kammusling?

Kammusling indeholder 64% vand og ca. 24% protein, 1% fedtstof og 6% kulhydrater. Den indeholder kun meget lidt kolesterol. Svømmemusklen indeholder mange frie aminosyrer og peptider, som er med til at give muslingen dens karakteristiske smag (se nedenfor).

Hvordan smager kammusling?

De mest karakteristiske smagsindtryk af kammusling er sødme og umami. Sødmen kommer fra en aminosyre (glycin), som er sød. Desuden nedbrydes musklens energidepoter, som består af glykogen, til sukkerstoffet glukose, når muslingen er død. Kammusling har i modsætning til andre skaldyr kun meget lidt jodsmag.

Den kraftige umami-smag skyldes, at kammusling både indeholder glutamat (som giver basal umami) og et nukleotid (adenylat), som giver synergistisk umami. Så kammusling er en ren umami-bombe.

Kammusling har også kokumi, denne særlige smagsattribut, som betyder noget i retning af kontinuitet og mundfylde, og som spiller godt sammen med umami. Kukumi skyldes nogle små stumper af proteiner (tripeptider), som også findes i fiskesauce, hvidløg, løg, gærekstrakt, sojasauce, kød, rejepasta, visse svampe samt øl og vin.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv