Den perfekte stegning af kammusling

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

Introduktion:
Når man steger kammusling, trækker muskelfibrene sig sammen og musklen mister væske. Derved bliver den mere fast og hård og noget mere tør. Hvis kammusling steges for længe, bliver de hårde. I denne aktivitet skal eleverne følge en guide til stegning af kammuslingen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Introduktion - Hvad tror vi på forhånd**

Lad eleverne overveje følgende spørgsmål, inden de går i gang med tilberedningen af kammuslingen.

- Hvordan tror du, den stegte kammusling kommer til at smage (tænk på smag, tekstur aroma mv.).
- Hvilket fedtstof vil du stege i?
- Hvor længe tror du, kammuslingen skal stege for at få den bedste tekstur og smag?
- Hvor høj varme tror du, kammuslingen skal steges ved?

Eleverne gemmer deres svar til den fælles opsamling til sidst.

2 **Guide til stegning**

Udlevér elevarket og lad eleverne følge guiden til stegning af kammuslingen.

3 **Fælles opsamling og refleksion efter smagning**

- Hvordan vil du beskrive smagsoplevelsen af kammusling?
- Smagte kammuslingen som du havde forventet? Hvorfor/hvorfor ikke?
- Hvad med tilberedning- temperatur, tid og fedtstof? Hvad har du lært?
- Hvad er vigtig viden, til næste gang du skal tilberede en kammusling?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark

Kopiark:

Stegt kammusling guide pdf .pdf

Stegt kammusling- en guide til den perfekte stegning



1.Varm olie eller klaret smør på panden og læg kammuslingen med koral herpå. Hold temperaturen moderat med en god bruning



2.Tilsæt evt. en klat smør undervejs og steg videre på den anden side et kort øjeblik og krydr med salt



3.Bruningen giver en sprød knasende mundfølelse og smag



4.Kammuslingen må gerne serveres med en lidt undertilberedt kerne