

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 3 forskellige måder, En simpel *omelette nature* fra Larousse og en klassisk *omelette à la fermière* fra Escoffier. Til sidst skal I tilberedes en klassisk japansk *okonomiyaki*.

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 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

Okonomiyaki – klassisk japansk omelettype

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

Perspektiveringsopgave.

Hvilken slags omelet ville I sætte på menukortet i jeres restaurant? Tilbered en omelet I mener passer til lige præcis den restaurant I arbejder på.