

Forsøg - hvordan kan man tilberede en makrel?

Formål:

Formålet med denne aktivitet er, at I får erfaringer med forskellige tilberedningsmetoder for makrellen. Alle erfaringer skal derfor noteres i skemaet på side 2. Ved eksempelvis at arbejde mere systematisk med forskellige typer af tilberedning i vand eller fedt, vil I erfare, hvordan temperatur og tid påvirker fiskens tekstur og smag.

Det er selvfølgelig ambitionen at tilberede fisken, så I får det bedst mulige resultat, men skulle resultatet blive forfejlet, er det også nyttig erfaring. Husk at notere både positive og negative erfaringer i skemaet.

I: Tilberedning i vand eller i fedtstof:

Tag 4 makreller og skær dem ud i samme størrelse stykker. Det er vigtigt, at stykkerne er ca. lige store så sammenligningsgrundlaget bliver så ens som muligt.

Tilbered fiskene, efter bedste evne, ved de 4 nedenstående metoder. Noter løbende i din erfaring i tilhørende skema.

- Dampning i ovn ved 85 grader - på tre måder - med skind, uden skind og et stykke med ben.
- Pochering i vand - lige under kogepunkt - på tre måder - med skind, uden skind og et stykke med ben.
- Kogning i vand - lige over kogepunkt - på tre måder - med skind, uden skind og et stykke med ben.
- Confitering i olie ved 80 grader - på tre måder - med skind, uden skind og et stykke med ben.

Når I har tilberedt fisken og noteret jeres erfaring i skemaet, kan I prøve at skrue op eller ned for temperatur og tid og notere hvilken effekt det har på fisken.

Øvelsen er mest lærerig, når I har lavet samme øvelse med andre fisk og kan sammenligne skemaer og erfaringer for de udvalgte fiskearter.

FISKEART	TILBEREDNING: METODE	TILBEREDNING: TID/VÆGT/TEMP. Udvid forsøget med variation af temp. og tid	RESULTAT: TEKSTUR	RESULTAT: SMAG	NOTER
Makrel	Dampning i ovn	Temp. Vægt Tid	Med skind Uden skind Med ben	Med skind Uden skind Med ben	
Makrel	Pochering i vand	Temp. Vægt Tid	Med skind Uden skind Med ben	Med skind Uden skind Med ben	
Makrel	Kogning i vand	Temp. Vægt Tid	Med skind Uden skind Med ben	Med skind Uden skind Med ben	
Makrel	Confitering	Temp. Vægt Tid	Med skind Uden skind Med ben	Med skind Uden skind Med ben	

Refleksion efter I har afprøvet de forskellige tilberedningsmetoder.

Hvilken tilberedningsmetode fungerer bedst til makrellen? - Og hvorfor?

Hvilken betydning havde det at tilberede med og uden skind?

Hvilken betydning havde det at tilberede på ben eller i filet?

Hvad betyder valg af temperatur og tilberedningstid for fiskens smag og tekstur?