

Viden om omeletter.

Omeletter er en stor smagsoplevelse, når kokken formår at ramme den rigtige kombination mellem tilberedningstid, temperatur og omelettens form. Omeletten opfattes af mange kokke som en skøn klassiker og fordrer på faglige evner og byder samtidig på en interessant madhistorie. **Alle** kan lave en omelet, men for at lave den perfekte omelet, skal man træne sit **håndelag!** Målet er, at ramme en konsistens, hvor æggene er stivnet udenpå, men stadig svampet indeni.

Alverdens omeletter fra dengang til nu:

Ordet omelet kommer fra det franske ord *Lamelle* (tynd plade) på grund af omelettens oprindelige form. Omeletter ses overalt i verden med forskellige navne, former og størrelser, eksempelvis den asiatiske omelet, den bagte spanske tortilla og den cigarformede franske omelet.

En omelet tager navn efter fyldet:

Her hjemme laver vi ofte fransk inspirerede omeletter, som kan have forskellige navne afhængig af det fyld, som kommes ind i omeletten. I "August Escoffiers store kokebog" (2. udgave, 2. oplag 2002), som første gang udkom i 1908, findes der intet mindre end 49 omelet opskrifter! Navne som "omelet á la chasseur" (jæger), "omelet Brillat-Savarin" (fransk gastronom) var fast inventar på menukortet under Escoffiers tid men i dag, hvor menukortene er mindre og trenden er anderledes er de ofte erstattet af andre omeletter med andet fyld. Én omelet som dog har overlevet mange generationer og stadig ses på frokostkortet er "omelet á la Paysanne" (bonde). I denne omelet består fyldet af hakket løg, bacon i tern og kogte kartofler i tern.

Formen på omeletten:

Inden kokken laver sin omelet, beslutter han hvilken form den skal have. Skal den være flad eller foldet? Skal fyldet være indeni eller udenpå? Den typiske form på omeletter her hjemme er cigarformede - når kokken har fået fyldet i æggemassen og tilberedningen nærmer sig afrundingen, skal omeletten formes så den tager form som en cigar – tyk i midten og tynd i enderne.



Figur 1 På billedet ses en foldet omelet

Praktiske tips:

Den mest simple omelet er en "omelet naturel", som består af 3 hønseæg (afhængig af ønsket størrelse), salt, peber og fedtstof. Denne omelet er god at øve sig med, da man ikke behøver at lave fyld til, men blot kan træne selve omeletten.

Inden man går i gang er der nogle tips, som er værd at vide:

1) *Æggene*

- a. *skal være så friske som muligt*
- b. *Skal piskes luftigt sammen i en skål*

2) *Panden*

- a. *Skal have en passende størrelse*
- b. *Skal have en middelvarme, inden æggene vendes i*

3) *Omrøring*

- a. *Når æggene hældes ud på panden, skal de omrøres så de ikke sætter sig fast i bunden af panden*

4) *Formning af omelet*

- a. *Når æggene er tæt på at være stivnet, skal æggene formes/vendes ned mod den side af panden, som er længst væk fra håndtaget, så omeletten får en cigarform.*

5) *Anretning*

- a. *Omeletten holdes lun på panden indtil den vendes ud på tallerkenen evt. med en lille salat ved siden af.*