Er den frisk?

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Louise Beck Brønnum
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Jomfruhummer, Skaldyr
Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:
Spis Kvalitet! Da jomfruhummeren er letfordærvelig, er det nødvendigt at sikre sig en god kvalitet, hvilket vil sige så frisk som mulig – gerne levende, om end det er vanskeligt at skaffe. I dette forsøg skal eleverne bruge sanserne til at vurdere og undersøge om jomfruhummeren er frisk. Forsøget løber over fem dage, så der bliver mulighed for at observere jomfruhummerens udvikling fra frisk til fordærvet

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	I dette forsøg skal eleverne træne deres sanser ved at undersøge og vurdere friskheden af en jomfruhummer over fem dage. Eleverne skal bruge følgende elevark 1(en guide) og elevark 2(et vurderingsskema) til selve arbejdet.
2	Del eleverne i grupper eller par og lad dem arbejde sammen om en guide(elevark 1) og et vurderingsskema(elevark 2) Lad eleverne læse guiden igennem og lad dem orientere sig i vurderingsskemaet. Oplys gerne eleverne om de gældende regler om opbevaring og håndtering af hummer fra Miljø og Fødevareministeriet. I finder et link i forberedelsesmaterialet.
3	Udlever 5 friske jomfruhummerer til hver gruppe. Lad eleverne arbejde sig igennem guiden og vurderingsskemaet med den første jomfruhummer. De fire resterende stilles straks i køleskaber i en drybbakke med is.
4	Opsamling. På 5. dagen laves der en fælles opsamling af forsøget. Her kan I holder jer til de indsamlede data fra vurderingsskemaet, eller I kan udfolde aktiviteten og reflektere over begrebet friskt. Med udgangspunkt i hvad det vil sige, at en fødevarer er frisk.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

I kan tage udgangspunkt i følgende spørgsmål.

- Hvornår ændrede jomfruhummeren sig fra at være frisk til ikke at være frisk?
- Diskutér begrebet frisk – kan man opstille nogle krav til begrebet?
- Hvad synes I, kendetegner smagen og duften af frisk ? – kom med eksempler
- Hvilken forventning har I til de råvarer, I har arbejdet med, når I bruger betegnelsen frisk?
- Er noget friskt, hvis det genanvendes i en ny gastronomisk sammenhæng?
- Hvilke råvarer tror I, en gæst vil forvente er friske?
- Hvad betyder frisk i en lovgivningsmæssig sammenhæng? Kan I sammenfatte en fællesfaglig definition? Og gælder den for alle fødevarer?

Forberedelser

Hver gruppe skal bruge følgende

· Meget friske, gerne levende jomfruhummere

· Et vurderingsskema (som du finder her)

· Et kamera

· Et køleskab

Vær opmærksom på de gældende regler for håndtering af hummer og krebs fra Miljø- og Fødevareministeriet. Du finder informationen her.

https://detvetsund.dk/generelle-udtalelser/2015/udtalelse-om-hummere-og-krebsdyr/

Læringsmål

Forløbet *Smage af jomfruhummer* 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:
jomfruhummer frikhed .pdf
Vurderingsskema jomfruhummer.pdf

Er jomfruhummeren frisk?

I dette lille forsøg skal I bruge et vurderingsskema(elevark 1) samt denne lille guide. Forsøget løber over fem dage, hvor hver gruppe i alle dagene skal klargøre, vurdere og tilberede en jomfruhummer. Forsøget afsluttes med en samtale om, hvad det vil sige, at noget er friskt! Begynd allerede nu at overveje, hvad du forbinder med friske råvarer. Og om der findes nogen lovmæssig fødevaredefinition på begrebet friskt? Du kan med fordel orientere dig på Miljø- og Fødevareministeriets hjemmeside under generelle udtalelser omkring Hummer og Krebsdyr.

Da jomfruhummeren er letfordærvelig, er det nødvendigt at sikre sig en god kvalitet, hvilket vil sige så friske som muligt – gerne levende om end det er vanskeligt at skaffe. Brug dine sanser til at vurdere kvaliteten – se om jomfruhummerne er *hele* og *intakte* ved at kigge godt på dem. Mærk om kroppen er *fast* ved at give dem et klem med din tommelfinger og pegefinger og duft om de er *friske*. De skal ikke lugte, men dufte mildt af havvand.

Er du ikke tilfreds med kvaliteten, så hold dig fra dem – hummeren kan være fordærvet af uønskede bakterier!

Opbevaring

Friske jomfruhummere skal opbevares på is ved 0-2 grader og helst tilberedes samme dag, som de modtages. Holdbarheden er på 2-3 dage og afhænger af, hvor friske de er ved modtagelsen.

Et lille forsøg

I dette lille forsøg skal du træne dine sanser i at undersøge og vurdere friskheden af jomfruhummeren.

Du skal bruge:

- Meget friske, jomfruhummere, 5 stk. pr. gruppe
- Et vurderingsskema (elevark 1)
- Et kamera
- Et køleskab

Sådan gør du:

Sæt 5 stk. jomfruhummere pr. gruppe til side og på køl i en drypbakke med is. De skal bruges til at lave vurderingsforsøget med. Brug sanserne til at vurdere jomfruhummernes friskhed for hver dag der går og dokumenter jeres indtryk i vurderingsskemaet (elevark 1). OBS vær opmærksom på de gældende regler om håndtering af Hummer og Krebs fra Miljø- og Fødevareministeriet.

Dag 5

Refleksionspørgsmål

- Systematiser jeres observationer fra vurderingskemaet – hvad kan I konkludere?
- Hvad overraskede dig/jer mest ved forsøget? Hvordan udviklede jomfruhummeren sig i løbet af de fem dage, den lå på køl?

Begrebet frisk!

- Hvornår ændrede jomfruhummeren sig fra at være frisk til ikke at være frisk?
- Diskutér begrebet frisk – kan man opstille nogle krav til begrebet?
- Hvad synes I, kendetegner smagen og duften af frisk ? – kom med eksempler
- Hvilken forventning har I til de råvarer, I har arbejdet med, når I bruger betegnelsen frisk?
- Er noget friskt, hvis det genanvendes i en ny gastronomisk sammenhæng?
- Hvilke råvarer tror I, en gæst vil forvente er friske?
- Hvad betyder frisk i en lovgivningsmæssig sammenhæng? Kan I sammenfatte en fællesfaglig definition? Og gælder den for alle fødevarer?

Udfyld skemaet: Brug dine sanser til at vurdere kvaliteten – se om jomfruhummerne er hele og intakte ved at kigge godt på dem, mærk om kroppen er fast ved at give dem et klem med din tommelfinger og pegefinger og duft om de er friske. De skal ikke lugte, men dufte mildt af havvand. Er du ikke tilfreds med kvaliteten, så hold dig fra dem – den er fordærvet af uønskede bakterier!

Vurderings-skema	Beskriv duften af jomfruhummeren	Beskriv udseendet af jomfruhummeren	Beskriv hårdheden/ elasticiteten af jomfruhummeren	Dokumenter processen med et billede af jomfruhummeren	Tilbered og vurder smagen af en jomfruhummer(kun friske)	Køleskabs-temperatur
Dag 1						
Dag 2						
Dag 3						
Dag 4						
Dag 5						

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv