

Sådan håndterer du en jomfruhummer. Step by step guide.

Forfattere: Simon Neistkov Sørensen

Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Jomfruhummer

Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:

I denne aktivitet skal eleverne udfordre deres håndværksmæssige kunnen, når der arbejdes med jomfruhummeren i køkkenet. Hvilke tip og tricks er vigtige at lære, når man skal rengøre og tilberede en jomfruhummer.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Denne lille aktivitet kræver fagligt håndslag og kan være en udfordring for nybegyndere. Eleverne skal, efter aktivitetens afslutning, kunne mestre at klargøre og tilberede en jomfruhummer.
- 2 Lad eleverne læse introduktionsteksten på [elevarket](#).

Tal evt. med eleverne om:
 - De forskellige tilberedningsmetoder
 - Elevernes erfaringer med klargøring og tilberedning af en jomfruhummer.
- 3 Lad nu eleverne forsøge sig med klargøringen og de to tilberedningsmetoder, der er vist i step by step guiden. ([elevark](#))
- 4 Fælles opsamling.

Smag på de to tilberedninger, og lad eleverne vurdere tekstur, smag og tilberedningsmetode.

Tal evt. med eleverne om hvilke udfordringer, de stødte på under klargøringen og tilberedning af jomfruhummeren, og lad elever udveksle tips og tricks.

Læringsmål

Forløbet *Smage af jomfruummer* 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:

[Step by step jomfruummeren.pdf.pdf](#)

Guide step by step vejledning Jonfruummer

Klargøring og tilberedning:

Vi spiser halen og indmaden (især koralen) på jomfruummerne. Da kødet er meget fint og primært består af proteiner, kan det tilberedes rå, rimet, gratineret, stegt eller kogt. Ens for alle tilberedningsmetoder er at det ikke må for meget, da musklerne trækker sig sammen og bliver sejt og tørt, i stedet for saftigt og mørt. For eksempel, hvis man vil koge hallerne, skal de blot have et opkog og derved næste blot pocheres, mere end egentlig koges. Klørerne indeholder ikke meget kød og bruges derfor sammen med skallerne til at koge fond på – en såkaldt bisque, hvor jomfruummerskaller og -klør brunes på en pande eller bunden af en gryde og koges i 20 minutter med vand, urter og grøntsager. Herefter tages skallerne op, og knuses enten med en grydeske eller rørema-skine. Dette er for lettere at kunne frigive og ekstrahere smagen af skallerne over i kogevandet. Så gives skallerne et nyt opkog i kogevandet fra før, fjernes og reduceres ned. Den kan blive til en cremet suppe med fløde og cognac eller bruges som fond i risotto – en himmelsk smagsoplevelse.

Herunder ser du, hvordan jomfruummeren gøres klar til forskellige serveringer
Til gratinering



Forløb: Smagen af jonfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 2



SMAG for LIVET

Jomfruhummeren flækkes med en skarp kniv fra ryggen eller maven



Tarmen fjernes



Forløb: Smagen af jonfruummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 3



SMAG for LIVET

Smør med persille og hvidløg (evt. rasp) fordeles på halen



Jomfruummeren gratineres i salamander eller tilberedes ovn/grill i ca. 2-3. minutter



Forløb: Smagen af jonfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 4



SMAG for LIVET

Smørstegt

1) Jomfruhummeren lægges på skærebrættet

2) Jomfruhummerens hale vrides forsigtigt fra side til side og løsnes fra kroppen



3) Klem halen til skallen giver et lille knæk

4) Tag forsigtigt skallerne af



Forløb: Smagen af jonfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 5



SMAG for LIVET

5) Træk i halens midterste led, så tarmen/røvstrengen trækkes ud af halen



Røvstrengen



6) Billede af hale, krop og tarmen



Forløb: Smagen af jonfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 6

- 7) Skub en træpind gennem halen, for at holde halen lige under stegningen.
Alternativt, kan en palet gøre jobbet under stegningen



- 8) Halen steges i olie og smør på rygsiden



Forløb: Smagen af jonfruhummer

Forfatter: Simon Sørensen og Louise Beck Brønnum

Side 7

10) Halen krydres med salt og serveres straks



11) Stegt jomfruhummerhale må gerne tilberedes med en lidt undertilberedt (men lun) kerne.

