

Smageøvelse: Hvor finder vi umami?

Når bælgfrugter fermenteres til f.eks. miso og soya, vil nogle af de proteiner, de indeholder, blive nedbrudt af enzymer fra mikroorganismer. Mikroorganismene dyrkes først på enten korn eller bælgfrugterne selv. Herefter bliver mikroorganismene slået ihjel ved tilsætning af en masse salt. Enzymerne går ikke i stykker, så de kan herefter bruges til at nedbryde bælgfrugternes proteiner. Det er, hvad man kalder en to-trins-fermentering.

I skal nu smage på, hvad fermentering har af betydning for bælgfrugterne, og karakterisere de forskellige smage, lugte og udseende.

Fermenteret bælgfrugt	Udseende	Lugt	Smag
Miso (hvid)			
Miso (rød)			
Douchi (fermenterede sorte bælgfrugter)			
Doubanjiang			

- 1) *Hvilke bælgfrugter er de ovenstående fermenterede produkter lavet af (tjek labels og internettet)?*
- 2) *Hvad er forskellen på hvid og rød miso?*
- 3) *Reflektér og diskutér med din sidemakker, hvad disse fermenterede bælgfrugter kan gøre for smagen af en ret.*