

Food pairing principle

Nogle fødevarer er bare et godt match. Fx skinke og ost, appelsin og chokolade samt kanel og æble. Men der er også nogle ret sære kombinationer, der virker. Fx jordbær og peber, hvidløg og kaffe samt ananas og blåskimmelost. Og nogle, der er særligt kiksede. Fx agurk og mælk eller appelsin og pebermynte. Der er ikke en helstøbt kemisk teori bag, men det er en iagttagelse, at fødevarer med aromastoffer, der ligner hinanden kemisk, har en bedre chance. I dette eksperiment skal du undersøge aromastofferne kanelaldehyd og linalool.



Materialer

200 g skært kød
Olie og evt. smør
Vin

Jordbær

Korianderfrø
Basilikum
Kanel

Forbered hjemme

1. Find strukturformel for kanelaldehyd og linalool.

Fremgangsmåde

Kød I

1. Skær kødet i tern. Sorter om muligt kødet i det fedtmarmorerede, der bruges først, og det magre, der bruges sidst.
2. Steg den marmorerede halvdel af kødet relativt hårdt i olie evt. blandet med smør og tilsat en lille teskefuld kanel (ca. 0,5 g).
3. Tilsæt lidt vin, skru ned og lad det braisere i mere end en time.
4. Tilsæt vand efter behov under braiseringen og tag kødstykkerne op af gryden, når de er stegt nogenlunde tørre.

Kød II

5. Kom den anden halvdel af kødternene i gryden med samme portion kanel og lidt vin. Lad dem koge i ca. 10 minutter og til den tid skal væsken også være fordampet.

Jordbær

6. Opvarm en pande til høj temperatur.
7. Tilsæt en spiseskefuld korianderfrø til panden og lad dem riste $\frac{1}{2}$ - 1 minut.
8. Kværn nogle rå og nogle ristede korianderfrø.
9. Skær jordbær i halve og krydr nogle med rå, nogle med ristede korianderfrø og nogle med basilikumblade.

Spis

10. Spis de to portioner kød og smag grundigt på dem hver for sig.
11. Hvordan passer kanelsmagen til kødet?
12. Spis jordbærrene. Hvordan passer de tre krydderier til jordbær?

Efterbehandling

Diskussion

1. Hvilke kombinationer fungerer godt og hvilke fungerer dårligt?
2. Kan du se en linje i det?