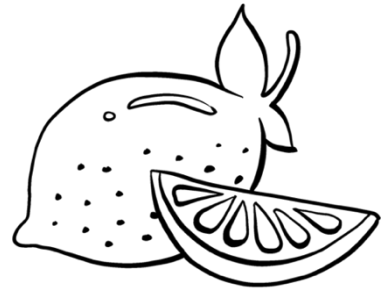


Tidlige og sene krydderier

Skal man tilsætte et krydderi tidligt eller sent, når man laver mad? Det er et spørgsmål om polaritet, kogepunkt og følsomhed for oxidation.



Materialer

Drikkeglas

Æbler

Kanel

Mikrobølgeovn

Sukker

Økologisk appelsin

Forbered hjemme

1. Find strukturformel og kogepunkt for kanelaldehyd, limonen og citral.
2. Vurder, hvor følsom de tre aromastoffer er for oxidation.

Fremgangsmåde

Forbered

1. Skræl ca. 3 æbler og skær hver i 4 både og hver båd i 2*4 stykker. Fordel ligeligt i 4 nummererede glas. Tilsæt 2,5 g sukker til hvert glas.
2. Skær 12 strimler af skrællen af en appelsin uden at få det hvide med.

Kog

3. Sæt alle 4 glas i mikrobølgeovn og giv dem 2 minutter ved 1.000 W eller tilsvarende.
4. Kom 3 strimler appelsinskræl (ca. 1,5 g) i glas 1 og 2.
5. Kom 1 stor knivspids (ca. 0,4 g) kanel i glas 1 og 3.
6. Rør krydderierne rundt. Appelsinskrællen skal være godt neddyppet i æblemassen.
7. Giv alle 4 glas 15 minutter ved 400 W. Rør rundt i dem midtvejs.

Afkøl

8. Tag glassene ud og lad dem køle lidt.
9. Når de er ca. 60 °C (når man netop kan holde om glassene) tilsættes glas 3 og 4 3 strimler appelsinskræl.
10. Tilsæt glas 2 og 4 1 stor knivspids kanel.
11. Rør krydderierne rundt og lad det hele trække ca. 10 minutter.

Spis

12. Smag på æblestykkerne. Anbefalet rækkefølge: 1 - 4 - 2 - 3.
13. Beskriv, hvor kraftig aromaen af kanel og appelsin er. Beskriv også, hvor harmonisk smagen er.

Efterbehandling

Resultater

1. Hvor godt tåler kanel opvarmning?
2. Hvor godt tåler appelsinskræl opvarmning?

Diskussion

3. Hvordan vil du lave en tomatsauce med hvidløg og basilikum?
4. Hvordan vil du lave en rødvinssauce med oregano og chili?
5. Hvordan vil du lave en kokosmælk-sauce med karry og paprika?
6. Hvordan vil du lave en flødesauce med anis og vanilje?