

Hvordan kan tang bruges som stabilisator?

#Tilsætningsstoffer

#Blomkålstang

#Tang i maden

#Stabilisatorer

#Carrageenan



Baggrund Carrageentang kaldes også for blomkålstang eller irsk mos. Selvom det faktisk er en rigtig god spisetang, så bliver den mest brugt som et tilsætningsstof. Den gemmer sig bag betegnelsen E-407 og er en effektiv stabilisator. Netop på grund af dens høje indhold af stoffet carrageenan er blomkålstang verdens mest udnyttede tangart. Det er en rødalge, der findes i store mængder i Danmark - både i farvande med høj og lav salinitet, i rolige fjorde og langs bølgehærgede kyster. Ideen med at bruge tangen som geleringsmiddel i desserter stammer fra Irland, hvor man i langt højere grad end i Danmark har tradition for at bruge tang i maden.

Det skal du bruge (pr. gruppe)

Til hver gruppe:

- Et print med opskriften på tang-panna cotta
- Ingredienser jf. opskrift
- Blus
- Gryde og metalskål, der passer til, så man kan lave et vandbad
- Finmasket si eller osteklæde
- Rivejern
- Piskeris
- Grydeske
- Små portionsglas
- Et køleskab, hvor desserten kan hvile
- En Mathilde-kakaomælk og en Cocio-kakaomælk

Proces

1. Inddel eleverne i grupper og lad dem følge opskriften.

2. Når panna cottaerne er sat på køl, skal de hvile i omkring 4 timer eller mere (indtil de er helt satte). Imens I venter, kan I diskutere nedenstående refleksionsspørgsmål.

Refleksionsspørgsmål:

- Hvordan ville desserten ende, hvis ikke vi havde brugt tang?
- Hvordan vil I beskrive den smag, tangen afgiver til desserten? Prøv at beskrive uden at sige, om det smager godt eller dårligt.
- E-407 findes også i Ben & Jerry's-is, Mathilde-kakaomælk og Zendium-tandpasta - hvad har de ting til fælles?
- Cocio-kakaomælk indeholder ikke carrageenan - prøv at hælde et glas op med Mathilde-kakao og et andet med Cocio-kakao og lad det stå lidt. Kan I se en forskel? Beskriv den.

Emner

#Tilsætningsstoffer

#Blomkålstang

#Tang i maden

#Stabilisatorer

#Carrageenan

Varighed:

45 minutter (+ 4 timers ventetid på køl)

Materialer:

Opskrift: Tang-panna cotta

Kombinér evt. med:

#12 Hvordan bruges tang som ingrediens?

Læringsmål:

- Eleverne kan udvinde carrageenan af blomkålstang og bruge det i madlavning.
- Eleverne forstår, at tang bliver brugt som tilsætningsstof i en række fødevarer og andre produkter.