



Kunst og videnskab i køkkenet – oksekødets modning

Dette forløb tager dig med på en kulinarisk rejse, hvor vi udforsker hemmeligheden bag modning af oksekød. Traditionelt set er modning af oksekød en naturlig proces, der tager tid. Normalt vil modning af oksekød tage mellem 14 til 21 dage, men kan denne proces fremskyndes ved hjælp af enzymer eller syrer og baser?

Få svaret i dette undervisningsforløb.

Varighed - Antal lektioner

4 lektioner

Klassetrin

7-8. klasse

Fag

Fysik, kemi, matematik, madkundskab.

Introduktion

Eleverne skal arbejde med modning af oksekød (okseinderlårs-steaks) i mindre grupper

Mål med forløbet

- Formål: At undersøge faktorerne som har betydning for mørning af kød. Samt sætte fokus på om kødet ændrer struktur og hvorfor.
- Forsøg: I skal mørne kød med Natriumbicarbonat, salt, enzymer og syre. I skal herefter sammenligne og bedømme kødets mørhed.

Baggrundsviden til læreren

Modning og mørning er to forskellige ting med samme formål. Ved modning sker der en enzymatisk nedbrydning af nogle af de proteinstrukturer, der holder kødet sammen. Derfor vil kød fra dyr med hurtig proteinomsætning blive mere eller hurtigere mørt. Kød vil således opfattes som mere mørt efter modning. Det kan anbefales at modne ved 4 grader, da lavere temperaturer medfører nedsat enzymaktivitet. Modningstiden er afhængig af, om det fx er svine-, kalve- eller



oksekød.

Kødmørning (eller mørning) er den proces, hvor kød mekanisk eller kemisk mørnes, fx ved hjælp af enzymer eller syre og baser.

I denne case vil vi forsøge at belyse, om mørning kan give det samme resultat som modning af kød kan.

Arbejdsopgaver

Eleverne arbejder med stegning af kødstykker med forskellige ingredienser tilsat. Eleverne observerer undervejs, hvilken ingrediens der modner kødet bedst og om smagen bliver påvirket.

Bed eleverne skrive ned undervejs, så de kan holde styr på, hvilke stykker kød der er "krydret" med hvad.

Differentieringsmulighed

Listen af ingredienser kan udvides eller begrænses alt efter behov.

Materialeliste

Okseinderlår (skæres ud til lige store steaks af ca. 5x5 cm)

Salt

Natriumbicarbonat

Æblejuice

Kiwi

Limesaft