

Lærervejledning

TIL OPSKRIFTER MED KYLLING OG KYLLINGEUDSKÆRINGER

Smag på ...

Kylling udskæring

Hygiejne

Vild med kylling

– verden rundt

Sund med
kylling

Opskrifter
med kylling

Opgaver
Udskæring og
tilberedning



Målgruppe

– elever i den obligatoriske hjemkundskabsundervisning og i valgfagsundervisningen.

Formål

Formålet med opskrifterne er, at eleverne gennem praktisk håndværksmæssigt arbejde tilegner sig viden om og får erfaringer med fødevarer kylling og forskellige kyllingeudskæringer.

Mål

Målet er at eleverne

- skal tilegne sig forskellige madlavningsteknikker og -metoder gennem det håndværksmæssige arbejde med forskellige kyllingeudskæringer.
- skal tilegne sig viden om kyllingeudskæringeres smag og konsistens ved de forskellige tilberedningsformer
- gennem æstetiske erfaringer får indsigt i hvordan kyllingekød kan indgå sammen med sæsonens råvarer i retter og måltider, der er inspireret af forskellige madkulturer.

Undervisningsmålene relaterer til følgende centrale kundskabs- og færdighedsområder med tilhørende slutmål for faget hjemkundskab for den obligatoriske undervisning. Fælles Mål 2009, Hjemkundskab, Faghæfte 11.



Centrale kundskabs- og færdighedsområder	Slutmål
<ul style="list-style-type: none">• Sundhed Kost, ernæring, hygiejne	<ul style="list-style-type: none">• Redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning.• Anvende almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer.
<ul style="list-style-type: none">• Kultur – æstetik – livskvalitet Madlavning og måltider	<ul style="list-style-type: none">• Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningstekniker og – metoder• Eksperimentere med fødevarsammensætninger og krydringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk.

	<ul style="list-style-type: none"> • Eksperimentere med ingredienser og metoder med henblik på at få indsigt i fødevarers madtekniske egenskaber. • Få en forståelse af fødevarers vej fra jord til bord (oprindelse, sæson, produktion, distribution, indkøb, anvendelse og bortskaffelse)
<ul style="list-style-type: none"> • Fagets virksomhedsformer 	<ul style="list-style-type: none"> • Opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende • Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt

Oversigt over opskrifterne

Oversigten angiver hvilken kyllingeudskæring, der anvendes i opskriften, hvilke grøntsager, frugter og kulhydratrige fødevarer (kartofler, ris, pasta, bulgur og couscous) der er anvendt eller kan anvendes som tilbehør. Desuden er det angivet, på hvilke klassetrin opskriften kan anvendes. På her opskrift er der indsat energifordeling. (mere her, når jeg ser udformningen og placeringen på opskriften)

I opskrifterne er der anvendt lidt fedtstof til tilberedningen af kyllingeudskæringerne. Derfor kan det anbefales at eleverne anvender en slip-let pande, når udskæringerne skal tilberedes ved pandestegning.

I opskrifterne er der angivet, hvilke type af olier, der er hensigtsmæssige at anvende både i forhold til smag og opvarmning. Olier med et stort indhold af monoumættede fedtsyrer er velegnede til opvarmning.

Opskrift	Udskæring	Madlavnings- teknik og -metode ved tilberedning af kyllingeud- skæringerne	Grøntsager og frugt	Kulhydratrigt tilbehør	Klassetrin
1. Kylling med fennikel, citron og gulerod	Hel kylling	Grydestegning	Gulerod	Ris	7. klassetrin og valghold
2. Kylling a la Marokko med couscous	Overlår	Bruning Stegning	Gulerod, Grønne bønner	Couscous	7. klassetrin og valghold

3. Kylling i champignonsovs	Hele kyllingelår	Kogning	Champignon	Kartofler Gulerod	Obligatorisk og valghold
4. Kyllingsuppe med nudler	Hele kyllingelår	Kogning	Porre, rød peberfrugt, ærter, nudler	Nudler	Obligatorisk og valghold
5. Kyllingbryst med eksotisk salat	Kyllingbrystfilet	Pandestegning	Ananas, agurk, avocado, chili	Groft brød	Obligatorisk
6. Kyllingbryst med fyld, bladselleri og tomat	Kyllingbrystfilet	Pandestegning	Bladselleri og tomat	Bulgur	Obligatorisk og valghold
7. Kyllingbryst med rodfrugter	Kyllingbrystfilet	Pandestegning	Gulerod, Pastinak, Persillerod	Groft brød	Obligatorisk
8. Kyllingkebabs	Kyllingeinderfilet	Pandestegning	Tomat persille	Couscous	Obligatorisk
9. Kyllingsalat med linser	Kyllingeinderfilet	Pandestegning	Cherrytomat, Linser	Brødcroutoner, Groft brød	Obligatorisk og valghold
10. Kylling i wraps med avocado-creme	Kyllingeinderfilet	Pandestegning	Salat, agurk rød peber-frugt, avocado	Wraps	Obligatorisk og valghold
11. Kylling - lynstegt med pasta	Kyllingeinderfilet	Lynstegning	Soltørrede tomater, Ruccola salat	Fuldkorns-pasta	Obligatorisk
12. Kyllingelår med cornflakes, bagte kartofler og coleslaw	Underlår	Ovnstegning	Hvidkål, gulerod, bladselleri, æble	Kartofler	Obligatorisk
13. Kyllingelår med kokos og nudelsalat	Underlår	Ovnstegning	Gulerod, spidskål, bønnespirer	Ægnudler	Obligatorisk

14. Kyllinge-kødboller i karrysovs med ris og ærter	Hakket kyllingekød	Kogning	Ærter	Ris	Obligatorisk og valghold
15. Kyllinge-burger	Hakket kyllingekød	Pandestegning	Salat, agurk, tomat	Grovbolle	Obligatorisk



Arbejde med emnet kylling – en fødevare

Fødevarer kylling og kyllingeudskæringer kan købes i forskellige forarbejdninger – fersk, frossen og i beskyttende atmosfære. Desuden kan kyllingeprodukterne være produceret forskelligt fx konventionel kylling, skrabe-kylling, fritgående kylling, frilandskylling og økologisk kylling. Kyllingen kan være dansk eller udenlands produceret.

Læreren må vurdere, hvilke kyllingeprodukter eleverne skal arbejde med, og hvilke forbrugeroplysninger eleverne skal tilegne sig fra varedeklarationen. Læreren kan vælge at købe forskellige udskæringer til undervisningen eller undervisningen kan tage udgangspunkt i udskæring af en fersk kylling, hvor de forskellige udskæringer kan frys ned og anvendes i de efterfølgende lektioner i et temaforløb om kyllingen.

Formålet med udskæring af en hel kylling er, at eleverne erfarer og tilegner sig viden om, hvor de enkelte udskæringer sidder på kyllingen, og hvilken betydning det har for den enkelte udskærings struktur, anvendelse og smag.

Undervisningen om udskæring af en hel fersk kylling kan tage udgangspunkt i udskæringsplanchen fra materialet: "Vild med kylling". Se: www.kyllingskolen.dk

Eleverne kan arbejde sammen 2 og 2 eller 4 og 4 om udskæring af en kylling. Eleverne kan i grupper og som hold ud fra de 15 opskrifter (Titlen på opskrifterne her)vælge, hvordan de vil tilberede de forskellige udskæringer. Bemærk: Skroget kan koges med gulerod, løg, peberkorn, laurbærblad til suppe. Kødet pilles af og kan anvendes til en salat, suppe, stuvning til tarteletfyld. sovs.

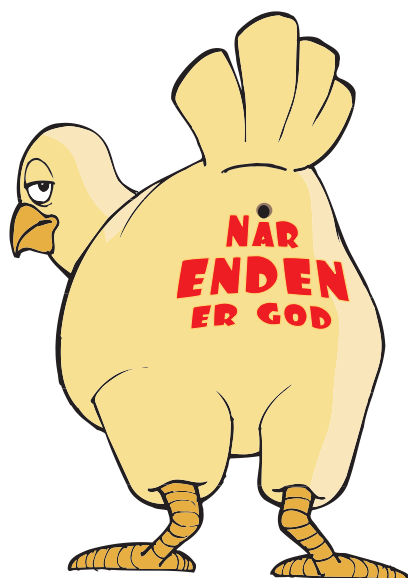
Nedenstående skema, skal eleverne en kunne bruge som arbejdsark.

Udskæring af hel kylling Følg udskæringsplanchen	Beskrivelse af udskæringen Eleverne beskriver udskæringen. Er der kød, skind, ben, bryst	Anvendes til – her kan henvises til opskrifterne
2 brystfileter		
2 inderfileter		
2 over lår		
2 underlår		
2 vinger		
Skroget		

Hygiejne og kylling

Når eleverne skal arbejde med fødevaren kylling, må læreren ud fra elevernes forudsætninger vurdere, hvordan eleverne kan få viden og udvikle håndværksmæssige færdigheder i forhold til køkken- og personlig hygiejne. Eleverne kan arbejde med og diskutere, hvornår og hvordan de anvender hygiejnereglerne

- Tø kyllingekød op i køleskabet
- Smid straks emballagen, som kyllingekødet har været i ud
- Vask hænder, når du har rørt ved kyllingekød
- Brug et skærebræt til kylling og et andet til grøntsager og frugt
- Brug ikke den samme kniv til kyllingekød og grøntsager
- Brug ikke de samme redskaber til rå kyllingekød som til tilberedt kyllingekød
- Steg kyllingekødet helt igennem, så kødsaften er klar og kødet er hvidt inden i
- Opbevar altid rå og tilberedt kyllingekød i køleskabet



Undervisningsmateriale tillæg til *Vild med kylling*

- **Hjemmesiden www.kyllingskolen.dk**, hvor eleverne kan finde opskrifter på kyllingeretter til inspiration både i skolen og hjemme. Hjemmesiden opdateres jævnligt med nye spændende opskrifter fra hele verden.
- **Lærervejledning** med didaktiske og metodiske overvejelser samt konkrete forslag til, hvordan materialet kan indgå i hjemkundskabsundervisningen.



Dansk Slagtefjerkræ
www.kyllingskolen.dk