

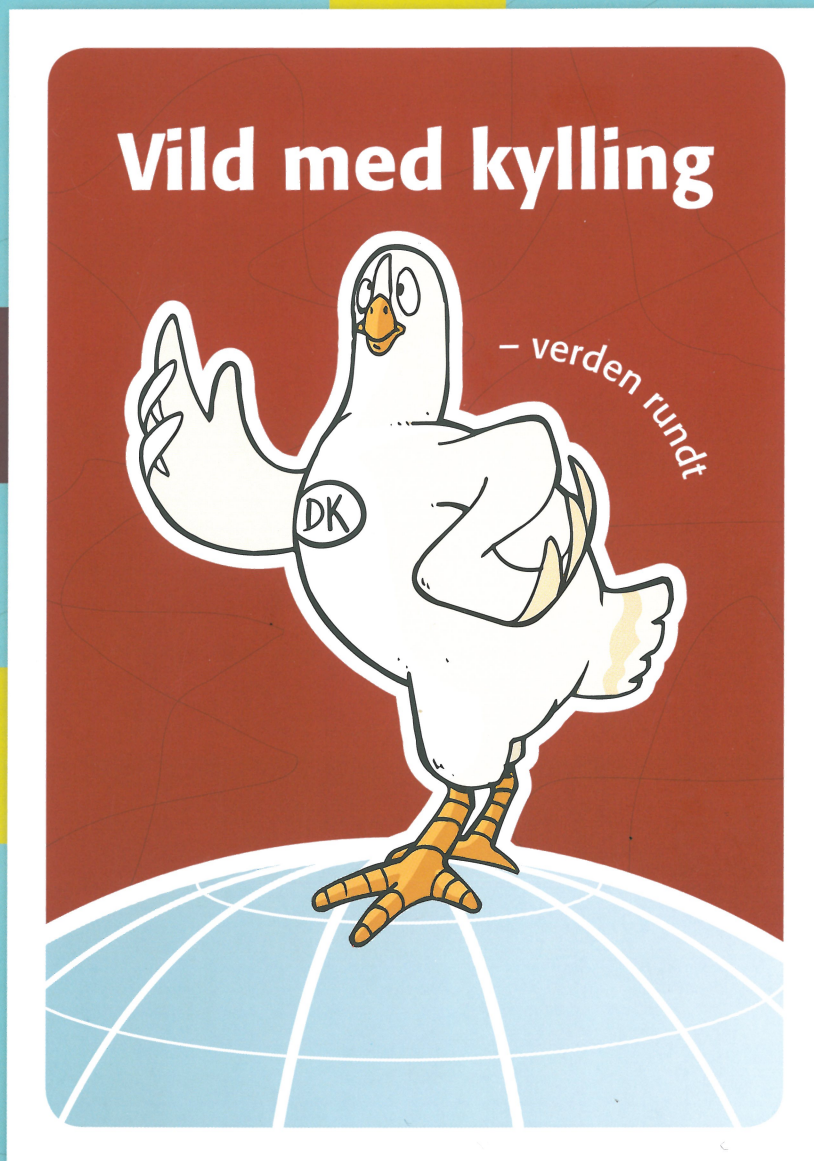
# Lærervejledning

Råvaren kylling

Smag på ...

Sans din kylling

Hygiejne



Sund med kylling

Lav mad med kylling

Opgaver  
Undersøg

Undervisningsforløb

## Forord

Dette undervisningsmateriale er udarbejdet til faget hjemkundskab. Det giver et indblik i, hvor alsidig og delikat en råvare kylling er. Kylling spises med velbehag af mennesker over hele verden, og det globale er netop temaet for *Vild med kylling – verden rundt*. For mens eleverne lærer om, hvordan man sikkert håndterer og tilbereder en kylling, lærer de samtidig om udvalgte landes kulturer, traditioner og madskikke.

Dette materiale bringer eleverne til så eksotiske destinationer som USA, Thailand og Tyrkiet. Men inden rejsen begynder, skal eleverne lige lære, hvordan mormor tilbereder sine gode stegte kyllingelår herhjemme i Danmark. Når man lærer om fremmede kulturer, lærer man samtidig at forstå sin egen kultur bedre.

*Vild med kylling – verden rundt* er det tredje i en række nye sæt undervisningsmaterialer. Det første var *Ida og de 40.000 kyllinger*, og det andet var *Bakterier i din hverdag*. Alle tre sæt er tæt forbundet med hjemmesiden [www.kylligeskolen.dk](http://www.kylligeskolen.dk).

Materialet er udarbejdet af pædagogisk konsulent Hanne Birkum Petersen i samarbejde med Dansk Slagtefjerkræ. Dansk Slagtefjerkræ er en brancheorganisation for produktionen af slagtefjerkræ i Danmark. Dansk Slagtefjerkræ's opgave er at fremme produktion og afsætning af dansk fjerkræ og forarbejdede produkter, samt at varetage medlemmernes fælles interesse. Dansk Slagtefjerkræ er en del af Det Danske Fjerkræraad. Sekretariatsfunktionen for Det Danske Fjerkræraad varetages af Danish Meat Association (DMA) der er en fælles faglig og administrativ enhed for de tre brancheorganisationer Danske Slagterier, Kødbbranchens Fællesråd og Det Danske Fjerkræraad.

Med venlig hilsen

**Per Pedersen**

*Formand for Dansk Slagtefjerkræ*

Dansk Slagtefjerkræ er brancheorganisation for produktionen af slagtefjerkræ. Organisationens opgave er at fremme produktion og afsætning af dansk fjerkræ og forarbejdede produkter heraf, samt at varetage medlemmernes fælles interesser.

Udarbejdelse af tekst og opgaver: Hanne Birkum Petersen. Illustrationer: Emil Landgreen

# Indhold

<b>Forord</b> .....	2
<b>Målgruppe for materialet</b> .....	3
<b>Formål med materialet</b> .....	3
<b>Fagrelatering</b> .....	3
Hjemkundskab .....	4
<b>Materialets opbygning og anvendelse</b> .....	5
Sans din kylling .....	6
Råvaren kylling .....	6
Sund med kylling .....	7
Hygiejne .....	8
Lav mad med kylling .....	8
Smag på .....	10
<b>Eksempler på undervisningsforløb</b> .....	12
Undervisningsforløb 1: Eksperimenter med kylling .....	12
Undervisningsforløb 2: Smag på kylling fra forskellige madkulturer .....	13
<b>Kopiark</b> .....	15
Undersøg 1: Sans din kylling .....	15
Undersøg 2: Varedeklaration og kylling .....	16
Undersøg 3: Sund med kylling .....	17
Undersøg 4: Krydring af kylling .....	18
Undersøg 5: Opskrifter på kyllingeretter .....	19

## Målgruppe for materialet

Elever i 6. og 7. klasse i den obligatoriske hjemkundskabsundervisning i folkeskolen.

## Formål med materialet

Formålet med materialet er, at eleverne:

- får interesse for og lyst til at anvende danske kyllinger.
- tilegner sig viden om råvaren kylling fra æg til bord.
- arbejder praktisk og undersøgende med råvaren kylling.
- får kendskab til kyllings centrale rolle i flere landes madkulturer.

## Fagrelatering

Materialet *Vild med kylling – verden rundt* er udarbejdet til folkeskolens obligatoriske hjemkundskabsundervisning. Dele af materialet kan indgå i valgfagsundervisningen. Materialet vil også kunne indgå i tværfaglige emner og problemstillinger.



# Hjemkundskab

Hjemkundskab rubriceres under folkeskolens praktiske/musiske fag (Folkeskoleloven § 5, stk. 2), hvor det fremgår, at undervisningen i hjemkundskab kan finde sted på et eller flere klassetrin inden for 4.-7. klassetrin.

I udarbejdelse af materialet er der tænkt på 6.-7. klasses elever som de klassetrin, hvor den obligatoriske undervisning finder sted. Det er underviserens opgave at kortlægge elevernes forudsætninger og inddrage undervisningsmaterialet, så det passer til den aktuelle elevgruppe.

Hjemkundskabs indhold er fastlagt i Fælles Mål, faghæfte 11: Hjemkundskab.

Undervisningen i hjemkundskab skal tage sit udgangspunkt i fagets formål, centralt fastlagte slutmål og kundskabs- og færdighedsområder samt i den aktuelle elevgruppes forudsætninger.

Materialet er udarbejdet, så det er muligt at inddrage udvalgte emner under hvert kundskabs- og færdighedsområde og begrunde det i forhold til de slutmål, der prioriteres. Se forslag til undervisningsforløb side 12 og 13.

Overordnet er materialet udarbejdet ud fra følgende mål:

At eleverne

- får kendskab til dansk kyllingeproduktion.
- tilegner sig viden om råvaren kylling, og dens mange muligheder og betydning for sundheden.
- tilegner sig viden, som kan bruges i elevens rolle som forbruger af kylling.
- får indsigt i almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af råvaren kylling.
- gør erfaringer med tilberedning af kylling i retter fra forskellige madkulturer.
- arbejder undersøgende og får sanssemæssige oplevelser.

Disse mål kan begrundes i forhold til arbejdet med udvalgte slutmål for den obligatoriske hjemkundskabsundervisning:

## Mad, måltider og livskvalitet

- vælge, sammensætte og tilberede enkle og forskellige typer af måltider
- give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter
- sætte ord på sanssemæssige oplevelser af måltidet
- vurdere retter og måltider ud fra sundheds-, smags- og forbrugskriterier
- beskrive forskellige madkulturer
- overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.

## Fødevarer og håndværk

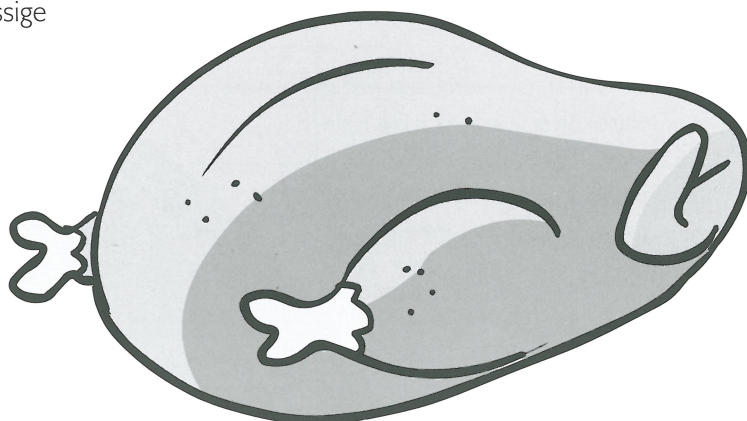
- undersøge forskellige fødevarer og deres kvalitet i forhold til sundhed, miljø og teknologi
- tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder
- give eksempler på fødevarers vej fra jord til bord
- nyde og skabe æstetiske indtryk og udtryk.

## Forbrug, miljø og ressourcer

- vurdere en vare ud fra en varedeklaration
- finde frem til relevante forbrugerinformationer
- forstå, at forbrugsvalg har miljø- og ressourcemæssige konsekvenser
- tage kritisk stilling som forbruger.

## Hygiejne og sundhed

- håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne
- opbevare fødevarer korrekt
- forklare hygiejnens betydning for miljø og sundhed.



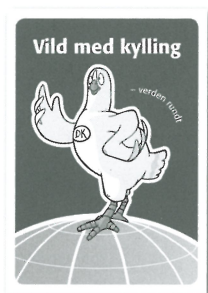
# Materialets opbygning og anvendelse

Undervisningsmaterialet *Vild med kylling – verden rundt* består af:

- **Undervisningshæfte** med informationer til eleverne om råvaren kylling samt dens tilberedning. Der fokuseres på kyllingens centrale rolle i forskellige landes madkulturer.

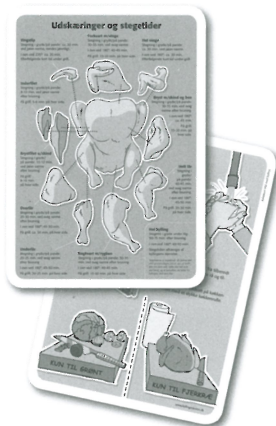
Undervisningshæftet er bygget op i følgende afsnit:

- Sans din kylling
- Råvaren kylling
- Sund mad med kylling
- Hygiejne
- Lav mad med kylling
- Smag på Danmark
- Smag på USA
- Smag på Tyrkiet
- Smag på Thailand



Hvert afsnit indeholder fakta, som eleverne kan læse selvstændigt i relation til arbejdet med emnet. Hæftets informationer kan danne udgangspunkt for samtale i klassen, hvor blandt andet illustrationerne kan underbygge og danne fælles udgangspunkt for dialog og drøftelser. I teksten kan der være fagudtryk, som underviseren må forklare og eksemplificere.

- **Faktakort** er et vendekort med praktiske oplysninger til eleven i forbindelse med indkøb og tilberedning af kylling. Faktakortet underbygger videndelen i undervisningshæftet og er en slags "huskekort", som kan hænges på opslagstavlen, på køleskabet eller kan være med i tasken, når der skal handles ind.

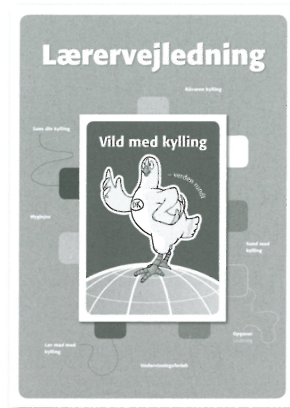


- **Hjemmeside [www.kyllingskolen.dk](http://www.kyllingskolen.dk)**

er en opskriftsbank, hvor eleverne kan finde opskrifter på kyllingeretter fra hele verden. Hjemmesidens brugere kan løbende indsende opskrifter, som godkendes, før de offentliggøres.



- **Lærervejledning** med didaktiske og metodiske overvejelser samt konkrete forslag til, hvordan materialet kan indgå i hjemkundskabsundervisningen. Bagerst i lærervejledningen er der 5 kopiark, som er oplæg til elevernes selvstændige og undersøgende arbejde.




## Materialets anvendelse

Materialet *Vild med kylling – verden rundt* kan anvendes på flere måder. Man kan arbejde med de enkelte afsnit i undervisningshæftet et ad gangen, eller man kan udvælge enkelte afsnit og fokusere på disse. Alle elever kan arbejde med de samme afsnit, eller underviseren kan beslutte, at det overordnede tema er kylling og så vælge at fordele afsnittene mellem elevgrupper. Undervisningen kan tage et praktisk eller et teoretisk udgangspunkt – men det teoretiske må aldrig stå alene.

Ud fra et læringsperspektiv og med blik for fagets arbejdsformer er det vigtigt, at eleverne arbejder praktisk og konkret med emnet. Undervisningen skal tilrettelægges, så eleverne bliver nysgerrige og er aktive i egen læring. Udgangspunktet kan være den informative tekst og dialog, som derefter bearbejdes med praktiske, undersøgende elevaktiviteter. Ofte vil det være oplagt at tage et praktisk udgangspunkt og stoppe undervejs og søge information i hæftet og de tilhørende materialer.

Til hvert afsnit i undervisningshæftet er der forslag til tilrettelæggelse af undervisningen, forslag til undersøgende elevaktiviteter og henvisning til supplerende litteratur og links.

Forslag til elevaktiviteter er markeret med  og henviser sig direkte til eleverne.

To undervisningsforløb: *Ekspirer med kylling* og *Smag på kylling fra forskellige madkulturer* er eksempler på, hvorledes det samlede materiale kan anvendes emneorienteret i hjemkundskab.

## Sans din kylling

### Mål

- At eleverne bliver opmærksomme på, at der er mange faktorer, som har indflydelse på madkultur og madoplevelse.
- At eleverne bliver bevidste om sansernes betydning i arbejdet med mad og måltider.

### Undervisningens tilrettelæggelse

Undervisningshæftets afsnit: Sans din kylling, side 4, er en indledning til hæftets øvrige emner.

Vægtningen af det æstetiske perspektiv medfører, at arbejdet i forbindelse med råvarer, madlavning, måltider og smag fokuserer på det sanselige, på fantasi og på kreativitet. Det betyder, at eleverne i arbejdsprocessen skal udfordres til at give udtryk for deres sansemæssige oplevelser og erkendelser. Det sker ved, at de smager, dufter, ser, mærker og beskriver de enkelte råvarer, og at de gennem dialog og det videre arbejde skaber indtryk og udtrykker sig om deres oplevelser.

Drøft med eleverne, hvordan man bruger sanserne sammen med mad. Underbyg evt. samtalen med forskellige eksempler på alle sanser. Hvordan føles et stykke fersk kyllingekød, et stykke frossent kyllingekød, en kyllinglever osv. Hvordan ser kyllingekød ud, når det er ferskt, stegt eller kogt – og hvordan dufter det? Historien om "ønskebenet" kan inddrages.

Undervisningen kan tage udgangspunkt i illustrationen på side 4: Kyllingen på rejse. Hvilke kyllingeretter kender eleverne fra andre lande? Hvordan kan man vide, at retterne kommer fra netop de lande? Hvorfor er kylling en global fødevarer? Inddrag erfaringer og erindringer, der hæfter sig ved madoplevelser.

Eleverne arbejder selvstændigt med *Undersøg 1: Sans din kylling*. Kopiark side 15. Underviseren skal sørge for at have indkøbt varer til kopiarkets undersøgende opgave. Desuden er det vigtigt, at underviseren sørger for tid til at drøfte og sammenfatte gruppernes resultater.



### Forslag til elevaktiviteter

- Hvad betyder sanserne, når I spiser? Tilbered en kyllingeret. Beregn god tid til at registrere sanserne i tilberedningen og under spisningen. Spis langsomt, og registrer, hvilke sanser I bruger. Drøft jeres registreringer på klassen.
- Hvilke oplevelser eller hvilke personer tænker I på, når I hører om retterne: Lasagne? Andesteg med brunede kartofler? Snobrød?

### Litteratur og links

*Hjemkundskab – i ord og handling.*

Af Jette Benn og Bente Haugbøl. Alinea 2002.

Elevers bog og lærerens bog. Her er forslag til øvelser med sanserne og smagens grundkategorier.

*Mad.*

Af Peter Jepsen. Alinea og Experimentarium 2005.

Her er bl.a. praktiske øvelser og blindtest med sanserne og maden.

[www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk)

Her er materiale med workshops, som kan bruges direkte i undervisningen om fx smagens 5 grundkategorier.

## Råvaren kylling

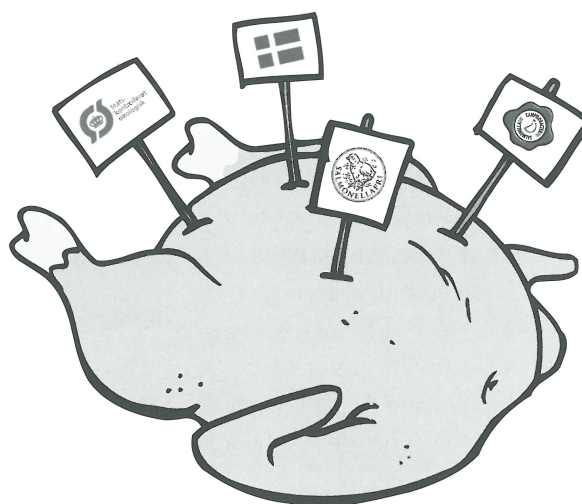
### Mål

- At eleverne tilegner sig viden om moderne kyllingeproduktion.
- At eleverne tilegner sig viden om og erfaringer med fødevarer kylling.
- At eleverne får indsigt i mærkning af kyllingeprodukter.
- At eleverne bliver opmærksomme på varedeklarerationer på kyllinger.
- At eleverne undersøger forskellige kyllingeprodukter.

### Undervisningens tilrettelæggelse

Gennem samtale lærer eleverne om kyllingens vej fra æg til bord, dvs. kyllingens produktion, forarbejdning, distribution og kvalitet.

Afsnittet side 5-6 indeholder fagudtryk om god produktionspraksis, som måske er uklare for eleverne. Fx klimastyring, belægningsgrad, besætningskontrol, velfærd og etik. Eleverne skal lære fagudtrykkene og deres betydning at kende gennem undervisningen.



Undervisningshæftets skema side 6 indeholder fakta om forskellige typer af kyllinger og deres produktionsformer. Skemaet kan evt. forstørres ved kopiering og laves til overheadtransparent, så klassen har et fælles fokus at diskutere ud fra. Spørgsmål kan fx være:

- Hvor mange typer kyllinger kan du købe?
- Hvilke forskelle og ligheder er der mellem typerne og på deres produktionsformer?
- Er der forskel på pris?
- Er der forskel på kvalitet?
- Hvad vil du helst købe? Hvorfor?

Samtalen kan følges op af undersøgelser i et supermarked. Eleverne skal udfordres til at skaffe sig viden om kyllingeprodukters indhold, anvendelse og pris. Underviseren kan have indkøbt forskellige kyllingeprodukter med forskellige mærkninger. Undervisningen kan også, efter aftale med et supermarked med et godt udbud af kyllingeprodukter, finde sted i butikken.

Forskellige mærkninger af kyllinger præsenteres i undervisningshæftet side 7. Find mærkninger på pakninger med kyllingeprodukter. Eleverne kan fx drøfte:

- Hvad fortæller mærkningerne?
- Er det godt eller skidt med mærkninger?
- Hvad betyder det, at kyllingerne er mærkede?
- Hvilken slags mærkning er en varedeklaration?
- Hvilke oplysninger får I som forbrugere om fx indhold, tilsætningsstoffer, holdbarhed, anvendelse, vægt og pris?
- Får I de oplysninger, I behøver, for at kunne træffe kvalificerede valg i forhold til indkøb og anvendelse af kylling?

Eleverne arbejder selvstændigt med *Undersøg 2: Varedeklaration og kylling*. Kopiark side 16.

Underviseren har indkøbt en færdiglavet kyllingesalat med varedeklaration og skal sørge for at have indkøbt varer til fremstilling af kyllingesalaten fra kopiarket.



### Forslag til elevaktiviteter

- Besøg et supermarked
  - Undersøg hvor mange forskellige typer kylling I kan finde i butikken? (konventionel, frilandskylling osv.)
  - Hvilke kyllingeprodukter sælger butikken? (brug faktakortet)
  - Hvilke mærkninger på kylling kan I finde?
  - Hvor kommer kyllingeprodukterne fra?
  - Er der flest ferske eller frosne kyllingeprodukter?
  - Hvilke forarbejdede kyllingeprodukter er der?
- Parter en kylling. Find ud af, hvad de forskellige kyllingestykker hedder, og hvordan de kan tilberedes. Brug faktakortet.

## Litteratur og links

*Hjemkundskab i ord og handling.*

Af Jette Benn og Bente Haugbøl. Alinea 2002.

[www.danskfjerkræ.dk](http://www.danskfjerkræ.dk)

[www.madklassen.dk](http://www.madklassen.dk)

## Sund med kylling

### Mål

- At eleverne får viden om, at kylling er en sund og fedtfattig fødevarer.
- At eleverne vurderer kyllingers sundhedsværdi i forhold til andre kødtyper.

### Undervisningens tilrettelæggelse

Afsnittet i undervisningshæftet side 10 indeholder information om madens funktion og indhold. Eleverne skal have kendskab til energiforbrug og energifordeling for at kunne forstå, hvorfor kylling betegnes som en sund fødevarer. Tag udgangspunkt i illustrationen side 10. Samtal om de energigivende stoffer, energifordelingen samt hvilke fødevarergrupper, der indeholder mange kulhydrater, fedt og proteiner. Illustrationen giver også anledning til samtale om forbrænding.

De 8 kostråd er medtaget som eksempel på en model, som skal gøre det enklere for den enkelte at praktisere en sund levevis. Lad eleverne drøfte og vurdere, om de efterlever de 8 kostråd. Kender eleverne andre kostmodeller, fx kostpyramiden og kostcirklen?

I denne sammenhæng sættes fokus på kostråd 5: Spar på fedtet – især fra mejeriprodukter og kød. De hvide rammer side 11 viser kyllingekødets fedtindhold i forhold til andre kødtyper fedtindhold.

Eleverne arbejder praktisk med *Undersøg 3: Sund med kylling*. Kopiark side 17. Eleverne skal fremstille en sund frokostret med kylling. Underviseren har indkøbt forskellige sunde råvarer, som svarer til oplægget i kopiarket. Den fremstillede frokostrets sundhedsværdi skal vurderes ud fra den beregnede energifordeling, men den kan også vurderes ud fra de 8 kostråd. Se undervisningshæftet side 11. Det er vigtigt, at underviseren beregner tid til at drøfte og sammenfatte elevernes resultater.



### Forslag til elevaktiviteter

- Kylling, kød og fedt
  - Se på forskellige kødtyper fx kyllingebryst, torskefilet, kalkunkød, skinkeschnitzel og okseinderlår. Beskriv for-

skelle og ligheder. Find ud af, hvor kødets fedt sidder. Hvor meget fedt er der i kødstykkerne?

Se undervisningshæftet side 11.

Hvilket energigivende stof indeholder kød mest af?

Hvilke tilberedningsmetoder for kød kender du? Hvad betyder tilberedningsmetoden for sundhedsværdien?

Steg kødstykkerne, og vurder smagen og sundhedsværdien i de forskellige stykker kød.

- **Energifordeling**

Undersøg energiindholdet i en kyllingeret. Brug et digitalt kostberegningsprogram. Sammenlign energifordelingen med illustrationen af den anbefalede energifordeling i undervisningshæftet side 10.

### Litteratur og links

*Hjemkundskab i ord og handling.*

Af Jette Benn og Bente Haugbøl. Alinea 2002.

*Mad.*

Af Peter Jepsen. Af Alinea og Experimentarium 2005.

*Meyers køkkenbørn – Yndlingsmadpakker.*

Af Claus Meyer. DR-multimedia 2002.

[www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)

[www.altomkost.dk/de8kostraad/De8Kostraad](http://www.altomkost.dk/de8kostraad/De8Kostraad)

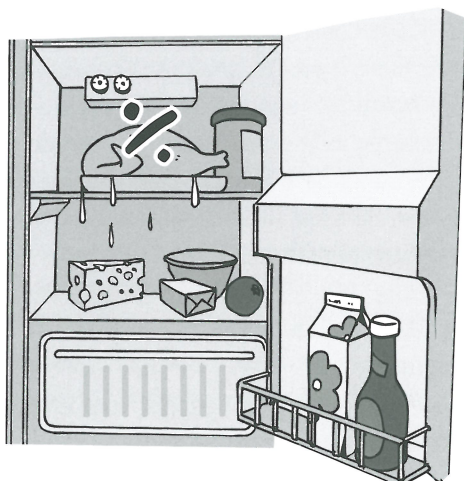
[www.madklassen.dk](http://www.madklassen.dk)

[www.kromozone.dk](http://www.kromozone.dk)

## Hygiejne

### Mål

- At eleverne tilegner sig viden om og forståelse for de sygdomsfremkaldende bakterier Salmonella og Campylobacter.
- At eleverne får indsigt i fødevarer sikkerhed i forbindelse med kylling.
- At eleverne får erfaringer med opbevaring og tilberedning af fjerkræ ud fra et hygiejnisk perspektiv.



### Undervisningens tilrettelæggelse

Det er væsentligt, at eleverne erfarer, at de gennem hensigtsmæssige arbejdsprocesser kan anvende kyllingeprodukter sikkert og hensigtsmæssigt.

I undervisningshæftet side 13 er der opstillet råd og anvisninger på, hvordan eleverne kan handle hygiejnisk korrekt. Det er ikke nok at læse og samtale om disse råd, men eleverne skal i praksis udføre og gøre erfaringer med dem. Derfor er det vigtigt, at dette afsnit indgår sammen med afsnittet: *Lav mad med kylling.*



### Forslag til elevaktiviteter

- Tjek din nærbutikks hygiejne
  - Besøg dine nærbutikker. Find opslaget med Smileys og find ud af, hvilke Smileys butikken har fået.
  - Hvad er begrundelsen for vurderingen.
- Fokus på sygdomsfremkaldende bakterier
  - Vil du vide mere om Salmonella og Campylobacter og andre sygdomsfremkaldende bakterier, så søg videre på internettet eller i materialet *Mad, hygiejne og mikroorganismer.*
- Du skal samarbejde med en kammerat. Den ene af jer skal stege et stykke kylling. Den anden følger nøje med i, om hygiejnereglerne følges. Giv karakter for præstationen.

### Litteratur og links

*Bakterier i din hverdag.*

Af Dansk Slagtefjerkræ og Fødevarerstyrelsen 2005.

*Hjemkundskab i ord og handling.*

Af Jette Benn og Bente Haugbøl. Alinea 2002.

*Mad, hygiejne og mikroorganismer.*

Af Fødevarerstyrelsen 2005. Materialet indeholder såvel fakta- som opgaveark til eleverne.

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) – søg på "Smiley"

## Lav mad med kylling

### Mål

- At eleverne får erfaringer med fødevarer kyllings varierede anvendelse.
- At eleverne tilbereder kylling og har fokus på hygiejnereglerne.
- At eleverne undersøger forskellige tilberedningsformer med kylling.
- At eleverne eksperimenterer med krydring af kylling.
- At eleverne afprøver opskrifter med kylling.
- At eleverne selv udarbejder opskrifter på kyllingeretter.



## Undervisningens tilrettelæggelse

I hjemkundskab skal eleverne arbejde med de grundlæggende madlavningsmetoder og tilberedningsteknikker, dvs. kogning, stegning, bagning, findeling, jævning og konservering, så de opnår håndværksmæssige færdigheder. Alle grundlæggende madlavningsmetoder og tilberedningsteknikker kan anvendes i forbindelse med fødevareren kylling. Det er således op til underviseren at udvælge de metoder og teknikker, der ønskes præsenteret eller trænet.

I undervisningshæftets afsnit side 14-15 er fokus på tilberedningen af kylling. Hygiejnereglerne er fremhævet og skal drøftes igen og igen. Det er vigtigt, at eleverne har en forståelse for, hvorfor reglerne er defineret, som de er.

Undervisningshæftets afsnits illustrationer og fremhævelser er tænkt som udgangspunkter for samtale om korrekt behandling og tilberedning af kylling. Faktakortet kan understøtte elevernes praktiske arbejde med kylling. Kortets ene side angiver stegetider på forskellige kyllingestykker, og kortets anden side opsummerer hygiejnereglerne i forbindelse med håndtering af kyllingeprodukter.

Eleverne skal erfare, at kylling kan smage meget forskelligt alt efter de tilberedningsmetoder og -teknikker samt krydderier, man vælger.

Underviseren skal præsentere forskellige friske krydderurter og tørrede krydderier for eleverne, inden eleverne arbejder praktisk med *Undersøg 4: Krydring af kylling*. Kopiark side 18.

Vurdering af smag og udseende drøftes, og underviseren hjælper eleverne med at finde dækkende og varierede ord for smagsoplevelsen. Det er vigtigt at afsætte tid til at lade eleverne præsentere deres resultater samt sammenfatte elevernes konklusioner.

En måde at formidle erfaringer om tilberedningsmetoder og krydring med kylling på, er at få eleverne til at udarbejde opskrifter. For den, der udarbejder opskriften, giver det lejlighed til at gennemtænke og analysere processen, skrive ned undervejs og dermed dokumentere arbejdsprocessen. Digitale kameraer gør det let at illustrere vanskelige processer undervejs og til at fotografere den færdige ret og dermed gøre opskriften indbydende til afprøvning for andre.

Opskrifterne kan også være et godt udgangspunkt for drøftelse af smag og til at forstå, at smag er individuel.



Eleverne kan hente inspiration fra [www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk) og evt. selv formidle deres erfaringer og opskrifter gennem denne.

Ved at arbejde med *Undersøg 5: Opskrifter på kyllingeretter*, kopiark side 19, bliver eleverne bevidste om, at kylling kan tilberedes på mange måder. Eleverne bliver præsenteret for en opskriftsskabelon, som kan danne ramme for elevens egen opskrift. Opskriftsskabelonen kan hentes på hjemmesiden [www.kokkeskolen.dk](http://www.kokkeskolen.dk). Når opskriften er afprøvet og diskuteret i klassen, kan eleven vælge at sende opskriften ind til publicering på hjemmesiden.



### Forslag til elevaktiviteter

- Lav mad med kylling efter opskrifterne i undervisningshæftet.
- Lav mad med kylling efter opskrifter på [www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk)
- Lav mad med kylling. Prøv forskellige tilberedningsmetoder. Brug faktakortet

### Litteratur og links

*Børnenes koge- og bagebog.*

Af Katrine Klinken. Politikens Forlag 2005.

*Kylling. Udskæringer og stegetider.*

Pjece fra Dansk Slagtefjerkræ 2005.

*Mad fra andre lande.*

Af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen.

Gyldendal 1995.

*Mad, hygiejne og mikroorganismer.*

Fødevarestyrelsen 2005. Her er opskrifter med indsatte hygiejneregler i den punktvisse fremgangsmåde. Der er opskrifter på pestokylling og kyllingestrimler i karry.

*Meyers køkkenbørn.*

Af Claus Meyer. DR-multimedie 2000.

*Skeen i egen hånd.*

Af Karen og Nanna Simonsen. Forum 2001.

*Søren Gerickes køkkenskole.*

Brødrene Brøndum 2003.

[www.opskrifter.dk](http://www.opskrifter.dk)

[www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk)

[www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk)

## Smag på ...

Undervisningshæftet side 16-31 indeholder fire opslag med tilhørende opskrifter, som beskriver fire landes madkulturer og giver eksempler på, hvordan kylling er en del af verdens madkulturer.

I valget af lande er det prioriteret, at flere verdensdele er repræsenteret: Europa (Danmark), Amerika (USA), Asien (Thailand) og Mellemøsten (Tyrkiet).

Hvert lands opslag indeholder faktuelle oplysninger om landet, lidt om landets madkulturhistorie, essenser om landets madkultur i dag samt et kort afsnit om forbruget og anvendelsen af kylling.

Viden om forskellige kulturer tilegnes dels gennem det praktiske arbejde og formidling, og dels gennem elevernes særlige erfaringer og forudsætninger. Når andre landes madkulturer er i fokus, skal underviseren være opmærksom på de ressourcer og erfaringer, som elever med anden etnisk baggrund kan bidrage med.

### Opskrifterne i materialet

De fire opskrifter er udarbejdet, så eleverne kan arbejde selvstændigt efter dem i undervisningen. I opskriftsvalget er der taget hensyn til:

- At opskriften er karakteristisk for landets madkultur.
- At opskriften indgår i undervisningen i folkeskolen, hvilket har betydning for:
  - opskriftens portionsangivelse – idet der her tænkes, at retten indgår som en del af en smagning. Hvis eleverne vil bruge opskriften hjemme, og retten skal mætte fx en familie, må der tages højde for det.
  - økonomi i relation til hjemkundskabsundervisning.

I undervisningsøjemed må underviseren vurdere undervisningens tilrettelæggelse og elevernes organisering for dermed at beslutte, hvor meget der skal tilberedes af hver opskrift.

Et andet udgangspunkt for valg af opskrifter har været at vise, at alt på en kylling kan bruges. Det er muligt at købe fx 3 hele kyllinger, arbejde med partering af kyllingen og tilbydere de fire opskrifter, der er i undervisningshæftet.

Opskriftsvalget er også begrundet i at vise forskellige madlavningsmetoder og -teknikker ved tilberedning af kylling. Ved fremstilling af kyllingeretterne skal viden om hygiejne og tilberedning fra elevhæftets afsnit inddrages.

### Mål

- At eleverne tilegner sig viden om andre madkulturer.
- At eleverne får indsigt i, at kylling kan tilberedes på mange måder og er en del af verdens madkulturer.
- At eleverne tilbereder og smagsvurderer retter med kylling fra forskellige madkulturer.
- At øge elevernes forståelse og respekt for andres spisevaner.

### Undervisningens tilrettelæggelse

Underviseren kan vælge at fokusere på et enkelt land ad gangen. Man kan vælge at arbejde en enkelt lektion med et land eller anvende flere lektioner med landets køkken. Faktadelen i undervisningshæftet kan underbygges med opslag i atlas, informationer på internettet og med inddragelse af opskrifter fra andre undervisningsmaterialer.

Ved at fordybe sig i et enkelt landområdes madkultur, opnår eleverne større indsigt i landets madkultur. Da hvert områdes køkken anvender kyllinger på utallige måder, vil det give et større indblik i kyllingers vigtige rolle i madkulturen. I arbejdet med landenes madkulturer, vil det være muligt at arbejde med alle centrale kundskabs- og færdighedsområder og mod alle slutmål. Se eksempel på undervisningsforløb: *Smag på kylling fra forskellige madkulturer.*

### Særligt for Smag på Danmark

Hvad spiser danskerne i dag? Hvilke retter er gamle danske retter, og hvilke retter er retter, som stammer fra andre lande?

Opskriften: *Stegte kyllingelår a la mormor* er valgt som eksempel på dansk madkultur, bl.a. fordi stegetiden for kyllingelår er kortere end stegetiden for en hel stegt kylling. Det betyder, at det er muligt at nå at tilberede retten og drøfte den i et madkultursperspektiv i en hjemkundskabslektion på 90 minutter.

Samtidig viser retten, at et lands madkultur er under stadig udvikling. Mormor-mad er blevet en slags begreb inden for dansk madkultur i de senere år og dækker retter, som tidligere generationer ofte fremstillede. Det er ofte retter, hvis tilberedningstid er forholdsvis lang, da de skal stege eller koge længe. Derfor er mormor-mad ofte festmad i dag.

Andre spørgsmål i dialogen med eleverne om det danske køkken kan være: Hvor tit spiser I kylling hjemme hos jer? Hvilke danske kyllingretter kender I? Hvilke kyllingeretter spiser I hjemme? Hvilke kyllingeretter spiser I hos mormor? Hvilke tilberedningsmetoder er der anvendt til kyllingeretter? Hvilket tilbehør serveres til

retterne? Er det nye eller gamle danske retter?  
Er kyllingeretter hverdags- eller festmad?

Foto side 17 kan danne udgangspunkt for samtale om borddækning og anretning af mad til hverdag og til fest. Hvad er det, der gør, at fotoet udtrykker at være fra Danmark?

Når fokus er på Danmark, vil det være naturligt også at inddrage Nordens madkultur.

### Særligt for Smag på USA

Fastfood er den del af amerikansk madkultur, som eleverne har størst kendskab til. Derfor vil det være oplagt at tage udgangspunkt i dette og bl.a. fortælle burgerens historie:

– *“En hamburger, som vi kender den i dag, blev første gang præsenteret på en fødevareremise i St. Louis i 1904. Tyske indvandrede havde taget retten hakkebøf med til USA, og snart fandt man på at lægge den ind i en blød bolle sammen med ketchup.”*

Netop denne historie er et eksempel på, hvordan fusionskøkkenet er blevet til.

Hvilke andre fastfoodretter kender eleverne? Hvilke lande kommer retterne fra? Hvilke madkulturer kender eleverne fra USA? Cajun? Tex Mex?

I afsnittet om amerikansk mad i dag er der fokus på barbecuekulturen. Hvilke produkter kender eleverne, som knytter sig til barbecue? Hvad forbinder eleverne med amerikansk barbecue?

På internettet kan der søges på Buffalo Chicken Wings, og der kommer et utal af opskrifter med personlige kommentarer frem.

### Særligt for Smag på Tyrkiet

Tyrkiets placering betyder, at landet er bindeleddet mellem Europa og Asien. Det ses i deres madkultur, og dette skal præsenteres og præciseres for eleverne.

Der kan sættes fokus på bulgur og dets mange muligheder og sammenligninger med ris. Pilaff er en specialitet, som både kan laves af ris og bulgur. Ved fremstilling af suppen bliver der en rest kyllingekød, som evt. kan blive til en kyllingepilaff.

Mellemøstens store betydning for handel med krydderier og krydderiernes udbredelse bør inddrages.



Foto side 25 viser bl.a. bulgur, tørrede bønner og linser. Disse produkter kan indkøbes og præsenteres for eleverne, så de får mulighed for at se, dufte og føle på dem. Desuden kan det karakteristiske ved anretning og servering i det tyrkiske køkken drøftes ved samtale om fotoet.

### Særligt for Smag på Thailand

En del af råvarerne i det thailandske køkken kan være ukendte for mange elever. Et udvalg af saucer, særlige råvarer, specialiteter, friske krydderurter og saucer kan præsenteres for eleverne. På foto side 29 er flere af ingredienserne vist.

Thailands og hele Asiens ris kultur kan inddrages og sammenlignes med basiskost som pasta, kartofler, cous cous, bulgur og brød i andre madkulturer.

Anretning og det æstetiske er unikt for det thailandske køkken og skal have fokus.

Satay kan tilberedes på utallige måder og er et eksempel på grillstegte spid fra Asien. Eleverne kan sammenligne grillspid fra flere lande og komme med forslag til sammensætning af kød og grønsager til andre grillspid fra Thailand. Marinering af kyllingekødet er bestemmende for rettens smag. Der kan eksperimenteres med marinader og krydring samt saucer. Eleverne vil også kunne fremstille deres egne karrypastaer.

### Litteratur og links

*Hjemkundskab i ord og handling.*

Af Jette Benn og Bente Haugbøl. Alinea 2002.

*Mad fra andre lande.*

Af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen. Gyldendal 1995.

*Mors mad året rundt.*

Af Camilla Plum. Politiken 2001.

[www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk)

[www.homecooking.about.com](http://www.homecooking.about.com)

[www.maduniverset.dk](http://www.maduniverset.dk)

[www.opskrifter.dk](http://www.opskrifter.dk)

[www.webopskrifter.dk](http://www.webopskrifter.dk)

# Eksempler på undervisningsforløb

## Undervisningsforløb 1: Eksperimenter med kylling



Elevernes arbejde med emnet skal lede frem mod følgende slutmål:

<b>Mad, måltider og livskvalitet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sætte ord på sansemæssige oplevelser af måltidet</li><li>• vurdere retter og måltider ud fra sundheds-, smags- og forbrugskriterier.</li></ul>
<b>Fødevarer og håndværk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sætte navne på almindeligt anvendte fødevarer og inddele dem i fødevarergrupperne</li><li>• tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder</li><li>• nyde og skabe æstetiske indtryk og udtryk.</li></ul>
<b>Hygiejne og sundhed</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne.</li></ul>

Mål for undervisningsforløbet er, at eleverne:

- udvikler færdigheder i at håndtere kylling hygiejnisk korrekt.
- tilegner sig færdigheder i at stege kyllingestykker korrekt.
- eksperimenterer med kryddring af kyllingestykker.
- undersøger kryddringens betydning for den smagsmæssige oplevelse.
- analyserer en arbejdsproces og dokumenterer den i en opskrift.
- vurderer opskrifter teknisk og smagsmæssigt.

Undervisningsforløbet strækker sig over fire gange á to lektioner.

### 1. gang: Kylling og hygiejne

Fødevarer kylling introduceres, og fokus er på tilberedning af kyllingekød. Undervisningshæftets afsnit Hygiejne side 12-13 gennemgås og drøftes med eleverne. Fokus er på: *Sådan behandler du kyllingeprodukter korrekt og rammen: Du skal huske at ...*

Eleverne skal i praksis udføre et stegeforsøg, hvor fokus er på kryddring. Se *Undersøg 1: Sans din kylling*. Kopiark side 15. Der lægges også et hygiejnisk perspektiv på forsøget. Der stoppes flere gange i arbejdsprocessen for at vurdere, om eleverne handler hygiejnisk korrekt.

### 2. gang: Kylling og kryddring

Ud fra forrige lektions stegeforsøg konkluderes om korrekt stegning af kylling. Samtalen understøttes af undervisningshæftets afsnit side 15: *Lav mad med kylling; Sådan ser du, om kyllingen er færdig*.

Krydderier giver kylling smag. I afsnittet side 14: *En kylling – mange måder*, er der foreslået forskellige måder at tilberede kylling på, ligesom kryddring nævnes som en måde at få kylling til at smage forskelligt på. Underviseren introducerer forskellige krydderier og lægger op til et stegeforsøg med kryddring. Eleverne arbejder 2 og 2 sammen om *Undersøg 4: Kryddring af kylling*. Kopiark side 18.

De færdigstegte krydrede kyllingestykker vurderes. Eleverne gør notater om deres erfaringer. Konklusionen af de fælles erfaringer samles i punktform på tavlen. Næste lektions opgave præsenteres: *Super kylling a la...* Eleverne skal lave en opskrift på kyllingebryst-, kyllingestrimler eller kyllingelår, som er super kryddret efter deres smag. Eleverne skal bruge deres erfaringer fra stegeforsøget og kan få inspiration fra kogeboøger m.m. Eleverne skal give underviseren besked, hvis der skal anvendes specielle krydderier. Eleverne skal også tænke på, hvad der vil være et velegnet tilbehør til opskriften.

### 3. gang: Super kylling a la ...

Underviseren introducerer eleverne for en opskrifts opbygning og præsenterer dem for opskriftsskabelonen. Se *Undersøg 5: Opskrifter på kyllingeretter*. Kopiark side 19. Opskriftsskabelonen ligger også på [www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk). Der samtales om, hvad der er vigtigt, når man udarbejder en opskrift.

Eleverne udarbejder deres opskrift i praksis og skriver ind i opskriftsskabelonen, efterhånden som processen gennemføres. Den færdige opskrift afleveres til underviseren sammen med indkøbsliste til retten.

### 4. gang: Klassens super kylling

Underviseren fordeler de udarbejdede opskrifter i klassen. Ingen må tilberede sin egen opskrift. Eleverne tilbereder retterne efter opskrift og spørger ophavsmanden, hvis der er punkter, som ikke kan forstås. Forslag til ændringer i opskriften noteres. Når retten er tilberedt, anrettes og fotograferes retten i digital form til senere at kunne sættes ind i opskriften.

De færdige kyllingeretter anrettes på et fælles bord. De, der har afprøvet retten, giver retten karakter – kokkehuer. Karakteren begrundes. Eleverne indskriver rettelser eller ændringer til deres opskrift, og opskriften færdiggøres til evt. offentliggørelse. Læg op til, at klassens super kyllingeretter præsenteres på skolens hjemmeside. Hvis retten er inspireret af en special madkultur opfordres eleverne til at lægge opskriften ind på [www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk).

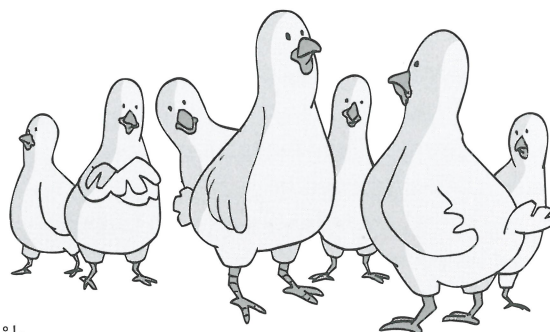
### Litteratur og links

*Mad, hygiejne og mikroorganismer.*

Fødevarerstyrelsen 2005.

[www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk)

## Undervisningsforløb 2: Smag på kylling fra forskellige madkulturer



Elevernes arbejde med emnet skal lede frem mod følgende slutmål:

#### Mad, måltider og livskvalitet

- vælge, sammensætte og tilberede enkle og forskellige typer af måltider
- give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter
- sætte ord på sanssemæssige oplevelser af måltidet
- vurdere retter og måltider ud fra sundheds-, smags- og forbrugskriterier
- beskrive forskellige madkulturer
- overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.

#### Fødevarer og håndværk

- tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder
- nyde og skabe æstetiske indtryk og udtryk

#### Hygiejne og sundhed

- håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne.

Mål for undervisningsforløbet er, at eleverne

- gør erfaringer med at partere en kylling.
- får kendskab til, at alt på en kylling kan anvendes til mad.
- bliver opmærksomme på, at kylling er en global fødevarer, der indgår i alle landes køkkener.
- får indsigt i og forståelse for forskellige madkulturer.

Undervisningen forløber over fire gange á tre lektioner.

### **1. gang:** *Madkultur*

Undervisningshæftes afsnit: *Sans din kylling* læses og drøftes. Samtalen tager udgangspunkt i følgende spørgsmål: Hvad er madkultur? Hvad bestemmer et lands madkultur? Hvad spiser du ofte hjemme? Hvad er din livret, og hvorfor er det lige netop den ret? Hvilke erindringer har du til specielle madoplevelser? Hvad er dansk madkultur for dig? Hvad er dansk mad, hvis du skal forklare det til en udlænding?

Underviseren har købt ind til kold mad.

Arbejdsopgaver fordeles mellem eleverne, som arbejder i grupper:

1. rugbrødsmadder til madpakken
2. højt belagt smørrebrød
3. "ny dansk" kold mad – sandwich, pitabrød og lignende

Grupperne præsenterer deres kolde mad. På klassen reflekteres over, hvad dansk madkultur er i dag, og hvordan madkulturer påvirker hinanden.

### **2. gang:** *Den globale kylling*

Eleverne skal lære at partere en kylling og få indsigt i, at alt på en kylling kan bruges i madlavningen. Desuden skal eleverne erfare, at alle madlavningsmetoder og -teknikker kan anvendes sammen med fødevarer kylling.

Læreren foreviser partering af en kylling, hvorefter eleverne gruppevis hjælper hinanden med at partere en kylling. Faktakortet og undervisningshæftets illustrationer kan understøtte arbejdet. Alle kyllingestykkerne samles på et bord, og erfaringer fra processen udveksles.

Undervisningshæftets fire afsnit om landene fordeles blandt eleverne, som deles ind i 4 grupper: Danmark, USA, Tyrkiet og Thailand. Grupperne får til opgave at producere landets ret fra opskriften samt læse om landets madkultur. Øvrige informationer kan hentes på internettet. Eleverne skal formidle deres viden om landet for de andre elever i næste lektion.

Retterne præsenteres, og der fortælles om, hvilke dele af kyllingen, der er anvendt i retten, og hvilke tilberedningsformer der er benyttet. Retterne smages, og der tales om, hvilke smagskarakteristika retten har fra det specielle land.

**3. gang:** *Smag på Danmark, USA, Tyrkiet og Thailand*  
Grupperne koordinerer kort deres oplæg om landene gruppevis. Eksempler på specialiteter gøres klar til at vise frem, og der er evt. fremstillet en mindre smagsprøve af en særlig specialitet. Der kan også henvises til smagsprøverne fra retterne, der blev fremstillet i sidste lektion. Under formidlingen skal der være plads til spørgsmål og uddybning fra underviseren.

Eleverne forbereder gruppevis næste lektion, hvor eleverne skal fremstille kyllingeretter fra hele verden. Opskrifter kan hentes fra internettet – [www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk)

**4. gang:** *Kyllingeretter fra hele verden*  
Eleverne tilbereder gruppevis de udvalgte kyllingeretter. Ved anretning af retterne fremstilles små skilte med rettens navn og flag, der henviser til rettens nationalitet. Opskrifterne kan evt. samles i en mappe med titlen *Klassens kyllingeretter fra hele verden*.

### **Litteratur og links**

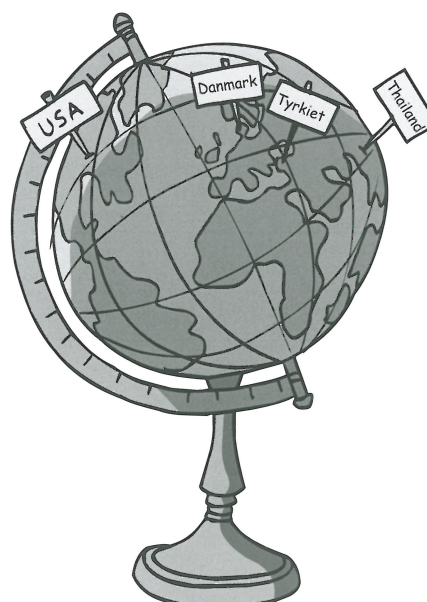
*Mad fra andre lande.*

Af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen. Gyldendal 1995.

*Kylling. Udskæringer og stegetider.*

Pjece fra Dansk Slagtefjerkræ 2005.

[www.kyllingeskolen.dk](http://www.kyllingeskolen.dk)



## Undersøg 1: Sans din kylling

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Når du smager på mad, tænker du næsten altid på smagssansen. Men du bruger alle dine fem sanser, når du spiser og vurderer smagen.



Synssansen – til at vurdere, hvordan du synes maden ser ud.



Høresansen – til at mærke efter, hvordan maden lyder inde i munden.



Lugtesansen – til at dufte maden med.



Følesansen – til at mærke i munden, om maden er varm eller kold og til at mærke madens konsistens.



Smagssansen – til at smage sødt, salt, bittert, surt og umami.

### Undersøg

Arbejd sammen 2 og 2. I skal smage på kyllingekød stegt med krydderier. I skal være opmærksomme på alle sanser i smagningen.






#### I skal bruge

10 g smør  
100 g kyllingebryst  
lidt salt  
lidt peber  
lidt basilikum  
lidt oregano

#### Sådan skal I gøre

1. Kom smørret på en lille pande. Brun smørret, og skru ned.
2. Læg kyllingekødet på panden. Drys med salt, peber, basilikum og oregano.
3. Steg til kyllingekødet er gennemstegt.
4. Tag kyllingekødet af panden.
5. Smag og vurder.

Skriv jeres oplevelser ind i skemaet. Gæt i hvilket land, det er almindeligt at bruge de to krydderier. Begrund jeres gæt. Diskuter jeres smagsresultater, og gæt på et land i klassen.

Sanser	Stegt kylling med basilikum og oregano
	
	
	
	
	

## Undersøg 2: Varedeklaration og kylling

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

En varedeklaration er en mærkat, der sidder på alle indpakkede fødevarer. På varedeklarationen kan I læse, hvad varen indeholder.

### Undersøg

I skal undersøge en varedeklaration på kyllingesalat.

Lav en liste over alle de ingredienser, der er i kyllingesalat.

Tænk over og drøft følgende spørgsmål i klassen:

- Er det let at læse en varedeklaration?
- Hvilke oplysninger får I?
- Kender I alle ingredienserne?
- Hvilke tilsætningsstoffer indeholder kyllingesalaten?
- Hvorfor er der tilsætningsstoffer i nogle kyllingeprodukter?
- Hvem har særlig brug for at få oplyst tilsætningsstofferne i varen?
- Får I oplysning om kyllingesalats energifordeling, og hvad kan I bruge den til?
- Hvilke oplysninger vil I helst have på en varedeklaration?



Bliv enige om, hvilke oplysninger klassen mener, en brugbar varedeklaration bør have.

Skriv punkterne ned.

---

---

---

### Opgave

Lav en portion hjemmelavet kyllingesalat og udarbejd en varedeklaration efter jeres punkter for en god varedeklaration. Sammenlign varedeklarationen på den købte og den hjemmelavede kyllingesalat. Sammenlign også pris og smag.

#### I skal bruge

200 g kogt kyllingekød

75 g champignoner

1 dl aspargessnitter

#### Til dressing

3 spsk. majonæse

1/2 dl cremefraiche

1 tsk. karry

1/2 tsk. salt og lidt peber

#### Sådan skal I gøre

1. Skær det kogte kyllingekød i små tern.

2. Rens og skyl champignonerne. Skær dem i skiver.

3. Hæld vandet fra aspargessnitterne.

#### Dressing

4. Kom majonæse og cremefraiche i en skål.

5. Kom karry, salt og peber i skålen, og bland.

6. Kom kyllingekød, champignoner og asparges i dressingen. Bland.

7. Lad kyllingesalaten trække i mindst 20 minutter i køleskab.

#### Varedeklaration på kyllingesalat:

---

---

---



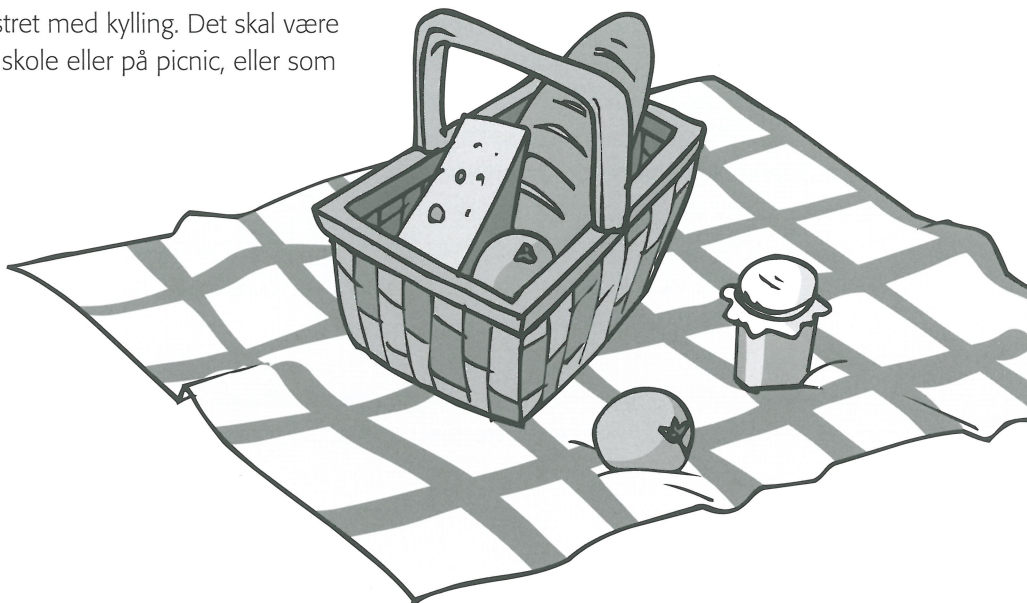
## Undersøg 3: Sund med kylling

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Lav en hurtig, sund og lækker frokostret med kylling. Det skal være en kyllingeret, som kan tages med i skole eller på picnic, eller som kan sælges fra skoleboden.

I kan fx lave:

- Kyllingsalat
- Pita med kylling
- Burger med kylling
- Stegte kyllingelår
- Wrap med kylling
- Sandwich med kylling
- 
- 
- 



### Sådan gør I

1. Diskuter, hvad I synes, der gør en frokostret lækker og sund.
2. Hvilke andre sunde råvarer smager godt til kylling?
3. Beslut jer for hvilke råvarer, I vil bruge. Prøv jer lidt frem.
4. Mål jeres ingredienser af. Lav en kostberegning af kyllingeretten på et elektronisk kostberegningsprogram. Print energifordelingen ud.
5. Fremstil frokostretten.
6. Præsenter kyllingeretterne for hinanden, og sammenlign retternes energifordeling.
7. Diskuter jeres resultater.
8. Smag og vurder.  
Hvilken kyllingeret:
  - har den flotteste energifordeling?
  - smager bedst?
  - egner sig bedst til madpakken?
  - egner sig bedst til skoleboden?

Skriv jeres vurdering i skemaet.

<b>Kyllingeret</b>	
<b>Energifordeling</b>	
<b>Smag</b>	
<b>Egnet til madpakke</b>	
<b>Egnet til skolebod</b>	

## Undersøg 4: Krydring af kylling

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Kylling er en råvare, der i sig selv er mild i smagen. Derfor smager de krydderier godt igennem, som kylling krydres med. Du kan krydre kylling med friske krydderurter eller tørrede krydderier.

Friske krydderurter er fx basilikum, dild, ingefær, koriander, løvstikke, mynte, oregano, persille, purløg, rosmarin og timian. Tørrede krydderier kan være: chili, ingefær, kanel, kardemomme, karry, oregano, paprika og timian. Du kan støde hele krydderier i en morter. Man kan også blande krydderier. Karry er fx et blandingskrydderi, derfor kan karry smage meget forskelligt.

Krydderier spiller en vigtig rolle i landenes køkkener. Det er forskelligt, hvilke krydderier det er mest almindeligt at bruge i hvert land. Krydderierne er derfor med til at fortælle dig, hvilken madkultur retten har inspiration fra.

### Undersøg

Undersøg, hvordan stegt kyllingebryst smager med forskellige krydderurter eller krydderier. Vælg selv, hvilke krydderier og krydderurter, du vil bruge. Prøv med mindst 3 forskellige krydringer. Skriv din smagsvurdering ind i skemaet.

### Du skal bruge

- 75 g kyllingebryst
- 10 g smør
- salt
- peber
- 1 spsk. hakket krydderurt eller
- 1 tsk. krydderi



### Sådan skal du gøre

1. Skyl kyllingebrystet. Tør det med køkkenrulle. Skær kyllingebrystet ud i strimler.
2. Læg smørret på en pande. Brun smørret, og skru ned.
3. Læg kyllingebryststrimlerne på panden.
4. Kom salt, peber og det valgte krydderi på panden.
5. Læg de stegte kyllingestrimler på et lille fad. Læg lidt af krydderiet, du brugte, ved siden af.
6. Smag, og vurder. Forklar din smagsvurdering for de andre i klassen, og lyt til deres vurderinger.

Kyllingebryst med krydderurt/krydderi	Udseende	Smag	Land/lande	Samlet vurdering

### Forslag til ord, der kan beskrive udseende og smag:

- Lys brun, glat, blank, farveløs, rødlig
- Stærk, mild, bitter, salt, sur, sød, krydret
- Nøddeagtig, frugtagtig, sprød, knasende, løagtig, sej, melet, saftig, tør



## Undersøg 5: Opskrifter på kyllingeretter

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

### Undersøg

Find opskrifter på retter med kylling i kogebøger, i magasiner og på internettet. Vælg tre opskrifter ud, som du synes, ser lækre ud. Læs opskrifterne godt igennem. Hvordan er kyllingeretten tilberedt?

Er kyllingen:

- stegt i ovn
- stegt på pande
- stegt i gryde
- grillstegt
- stegt i wok
- kogt
- dampet
- 
- 
- 



Hvilke krydderier er der i opskriften?

Hvilket tilbehør er der til opskriften?

Noter resultaterne af din undersøgelse i skemaet:

Kyllingerettens navn	Kyllingekød, hel kylling, bryst, lår, vinge	Tilberedningsmetode	Krydderier	Tilbehør

### Du skal selv udarbejde en opskrift på en kyllingeret

Brug dine resultater fra undersøgelsen, din viden og dine erfaringer med kyllingekød.

Mens du prøver dig frem, noterer du i opskriftsskabelonen, som du kan hente på [www.kyllingskolen.dk](http://www.kyllingskolen.dk).

Husk, at andre skal kunne forstå din opskrift og lave retten lige så lækker, som du kan.

#### • Opskriftens navn

Giv retten et spændende navn, der giver andre lyst til at prøve retten.

Navnet skal også fortælle lidt om, hvad der er i retten.

#### • Opskrift

Her noterer du, hvilke ingredienser og hvor meget af hver ingrediens der skal i retten.

Skriv ingredienserne i den rækkefølge, de skal i retten.

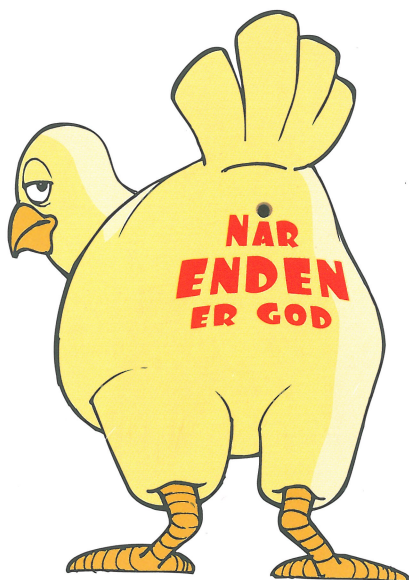
#### • Forslag til tilbehør

Skriv, hvilket tilbehør der smager godt til retten. Fx ris, kartofler, pasta, brød.

#### • Sådan skal du gøre

Skriv, hvordan man skal gøre. Skriv i korte punkter.





Undervisningsmaterialet *Vild med kylling – verden rundt* består af

- **Elevhæfte** udarbejdet til den obligatoriske hjemkundskabsundervisning i 6. og 7. klasse. Hæftet informerer om råvaren kylling samt dens tilberedning. Der fokuseres på kyllingens centrale rolle i fire landes madkulturer: Danmark, USA, Tyrkiet og Thailand. Til hvert land hører en opskrift på en kyllingeret.
- **Faktakort**, som er et vendekort med praktiske oplysninger til eleven i forbindelse med indkøb og tilberedning af kylling.
- **Hjemmesiden [www.kyllingskolen.dk](http://www.kyllingskolen.dk)**, hvor eleverne kan finde opskrifter på kyllingeretter fra hele verden, som andre brugere af hjemmesiden har lagt på websiden.
- **Lærervejledning** med didaktiske og metodiske overvejelser samt konkrete forslag til, hvordan materialet kan indgå i hjemkundskabsundervisningen.



Dansk Slagtefjerkræ  
[www.kyllingskolen.dk](http://www.kyllingskolen.dk)