

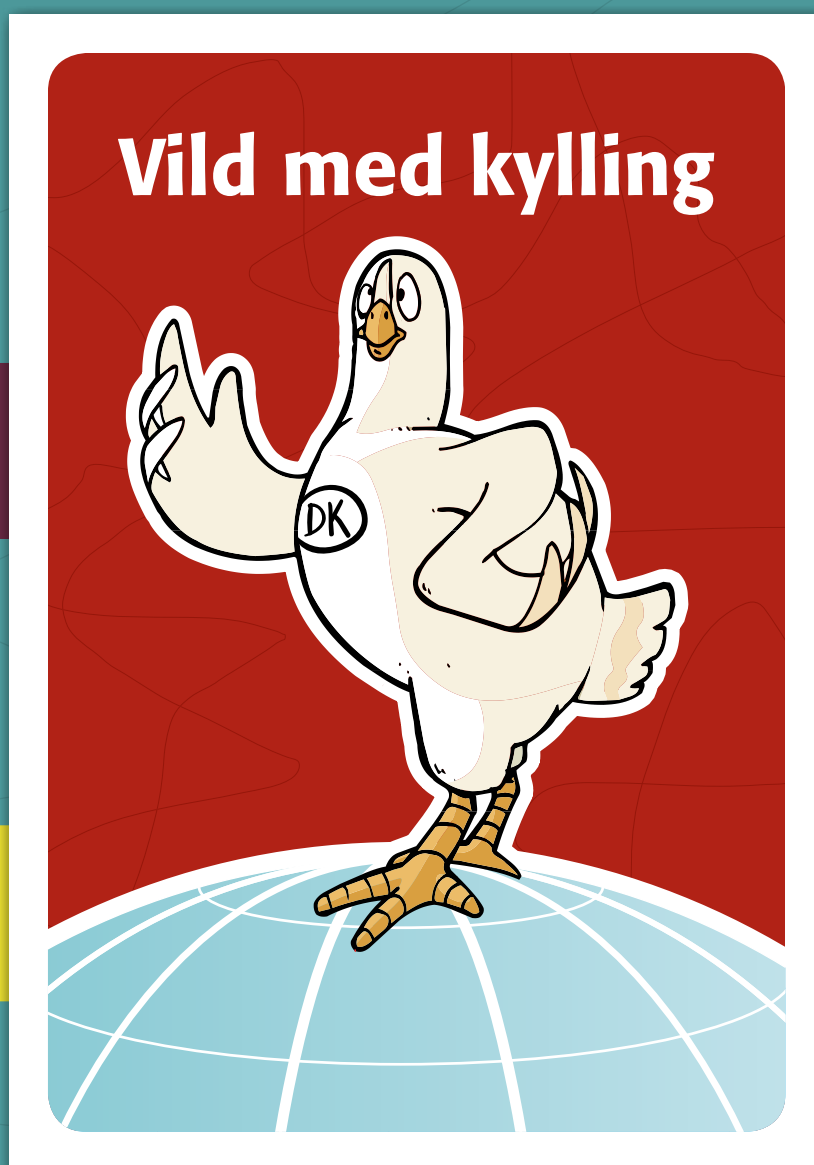
Lærervejledning

15 OPSKRIFTER MED HEL KYLLING OG KYLLINGEUDSKÆRINGER

Smag på ...

Kyllingudskæring

Hygiejne



Sund med
kylling

Opskrifter
med kylling

Opgaver
Udskæring og
tilberedning

Læremidlet **15 opskrifter med hel kylling og kyllingeudskæringer** er udarbejdet til folkeskolens obligatoriske undervisning i madkundskab for 4.-7. klasse. Læremidlet kan anvendes på valghold fra 7.-9. klasse.

Formål

Formålet med læremidlet er, at eleverne gennem praktisk håndværksmæssigt arbejde får erfaringer med og opnår viden om fødevaren kylling og forskellige kyllingeudskæringer, så eleverne kan tilegne sig kompetencer ved at

- tilegne sig forskellige madlavningsteknikker og -metoder gennem det håndværksmæssige arbejde med forskellige kyllingeudskæringer
- tilegne sig viden om kyllingeudskæringernes smag og konsistens ved de forskellige tilberedningsmetoder
- tilegne sig viden om energifordelingen i forskellige retter med kylling
- tilegne sig viden om rigtig hygiejnisk behandling af fødevaren kylling gennem det praktiske håndværksmæssige arbejde
- gennem æstetiske erfaringer få indsigt i, hvordan kyllingekød kan indgå sammen med sæsonens råvarer i retter og måltider, der er inspireret af forskellige madkulturer.

Læremidlets relatering til de Forenklede Fælles Mål for madkundskab

I de Forenklede Fælles Mål er mål og indhold for faget madkundskab fastlagt. Læremidlet **15 opskrifter med hel kylling og kyllingeudskæringer** er udformet, så det kan indgå i læringsforløb, der begrundes i nedenstående kompetenceområder med tilhørende færdigheds- og vidensområder:

Kompetenceområder	Færdigheds- og vidensområder
Mad og sundhed	Ernæring og energibehov Hygiejne
Fødevarebevidsthed	Råvarekendskab
Madlavning	Madlavningens mål og struktur Grundmetoder og madteknik Smag og tilsmagning Madens æstetik

Læremidlet **15 opskrifter med hel kylling og kyllingeudskæringer** kan anvendes i arbejdet med de færdigheds- og vidensmål i fase 1, der er markeret med grønt i skemaet: Forenklede Fælles Mål: **15 opskrifter med hel kylling og kyllingeudskæringer**. Se skemaet på www.kyllingskolen.dk.

For hvert læringsforløb, skal læreren udvælge og begrunde de færdigheds- og vidensmål, forløbet med læremidlet skal dække og nedbryde færdigheds- og vidensmålene til læringsmål, så det bliver tydeligt for eleverne, hvad de skal arbejde med og lære.

Læreren vurderer hvor i årsplanen forløbet kan indgå ud fra elevforudsætninger og rammefaktorer, så der bliver progression i undervisningen. Indholdet og akt viteterne tilrettelægges ud fra læremidlet **15 opskrifter med hel kylling og kyllingeudskæringer**. Læreren opstiller de tegn på læring, der skal indgå i evalueringen med eleverne

Læremidlets opbygning og anvendelse

Læremidlet består af:

- Elevmateriale: 15 opskrifter med hel kylling og kyllingeudskæringer, der er et supplement til læremidlet: Vild med kylling
- Lærervejledning med oversigtsskema for opskrifterne, arbejdsark og hygiejneråd.

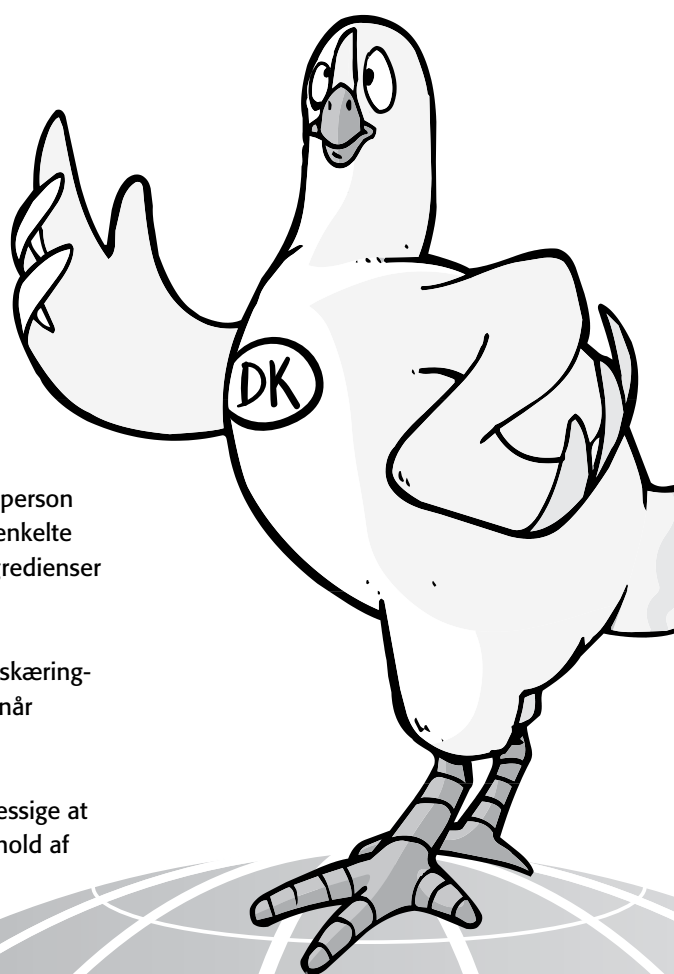
Opskrifternes opbygning

Opskrifterne er ens opbygget med ingrediensliste og fremgangsmåde: Sådan skal du gøre. Til hver opskrift er der angivet forslag til tilbehør.

Nederst på hver opskrift er rettens energifordeling og energiindhold pr. person angivet. Afhængig af elevernes forudsætninger kan klassen vurdere de enkelte retters energifordeling, når retten er anrettet, og diskutere, fra hvilke ingredienser de får kulhydrat, fedt og protein.

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 også 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.



Oversigt over opskrifterne

Oversigten angiver hvilken kyllingeudskæring, der anvendes i den enkelte opskrift, samt hvilke grøntsager, frugter og kulhydratrige fødevarer (kartofler, ris, pasta, bulgur og couscous) der er anvendt eller kan anvendes som tilbehør. Desuden er det angivet, i hvilke klasser opskriften bør anvendes.

Opskrift	Udskæring	Madlavnings- teknik og -metode ved tilberedning af kyllinge- udskæringerne	Grøntsager og frugt	Kulhydratrigt tilbehør	Klasse
1. Kylling med fennikel, citron og gulerod	Hel kylling	Grydestegning	Gulerod	Ris	7. og valghold
2. Kylling a la Marokko med couscous	Overlår	Bruning Stegning	Gulerod, grønne bønner	Couscous	7. og valghold
3. Kylling i champignonsovs	Hele kyllingelår	Kogning	Champignon, gulerod	Kartofler	Obligatorisk og valghold
4. Kyllingesuppe med nudler	Hele kyllingelår	Kogning	Porre, rød peberfrugt, ærter	Nudler	Obligatorisk og valghold
5. Kyllingebryst med eksotisk salat	Kyllingebrystfilet	Pandestegning	Ananas, agurk, avocado, chilli	Groft brød	Obligatorisk
6. Kyllingebryst med fyld, bladselleri og tomat	Kyllingebrystfilet	Pandestegning	Bladselleri, tomat	Bulgur	Obligatorisk og valghold
7. Kyllingebryst med rodfrugter	Kyllingebrystfilet	Pandestegning	Gulerod, pastinak, persillerod	Groft brød	Obligatorisk
8. Kyllingekebabs	Kyllingeinderfilet	Pandestegning	Tomat, persille	Couscous	Obligatorisk
9. Kyllingesalat med linser	Kyllingeinderfilet	Pandestegning	Cherrytomat, linser	Brødcroutoner, groft brød	Obligatorisk og valghold
10. Kylling i wraps med avocadocreme	Kyllingeinderfilet	Pandestegning	Salat, agurk, rød peberfrugt, avocado	Wraps	Obligatorisk og valghold
11. Kylling – lynstegt med pasta	Kyllingeinderfilet	Lynstegning	Soltørrede tomater, ruccola salat	Fuldkornspasta	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. Kyllingekødboller i karrysovs med ris og ærter	Hakket kyllingekød	Kogning	Ærter	Ris	Obligatorisk og valghold
15. Kyllingeburger	Hakket kyllingekød	Pandestegning	Salat, agurk, tomat	Grovbolle	Obligatorisk



Arbejde med emnet kylling – en fødevarer

Fødevarer kylling og kyllingeudskæringer kan købes i forskellige forarbejdnings – fersk, frossen, tilsat luge, og i beskyttende atmosfære. Desuden kan kyllingeprodukterne være produceret forskelligt fx konventionel kylling eller økologisk kylling. Kyllingen kan være dansk eller udenlandsk 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 hel 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.

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 nye opskrifter vælge, hvordan de vil tilberede de forskellige udskæringer. Til arbejdet med udskæringen af kyllingen kan eleverne anvende: Arbejdsark – udskæring af en hel kylling.

Bemærk: Skroget kan koges med gulerod, løg, salt, peberkorn, laurbærblad til suppe. Kødet pilles af skroget og kan anvendes til en salat, suppe, stuvning til tarteletfyld.

Arbejdsark

– udkæring af en hel kylling

Navn _____

Klasse _____

Udkæring af hel kylling	Beskriv udkæringen.	Hvad kan udkæringen bruges til?
Følg udkæringsplanchen	Består den af skind, kød, ben og brusk?	Se på de 15 nye opskrifter
2 brystfileter		
2 inderfileter		
2 overlår		
2 underlår		
2 vinger		
Skroget		

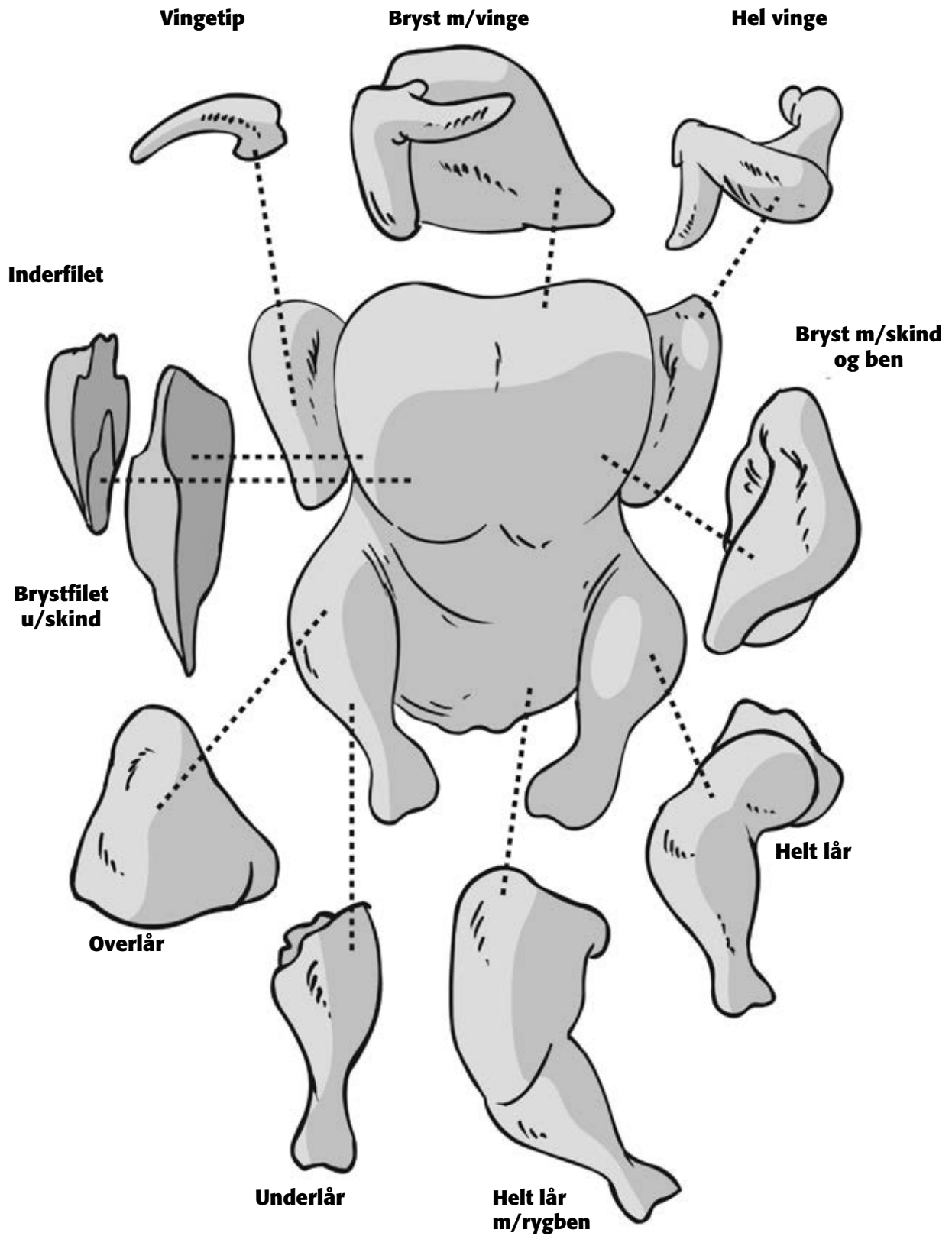
Hygiejne og kylling

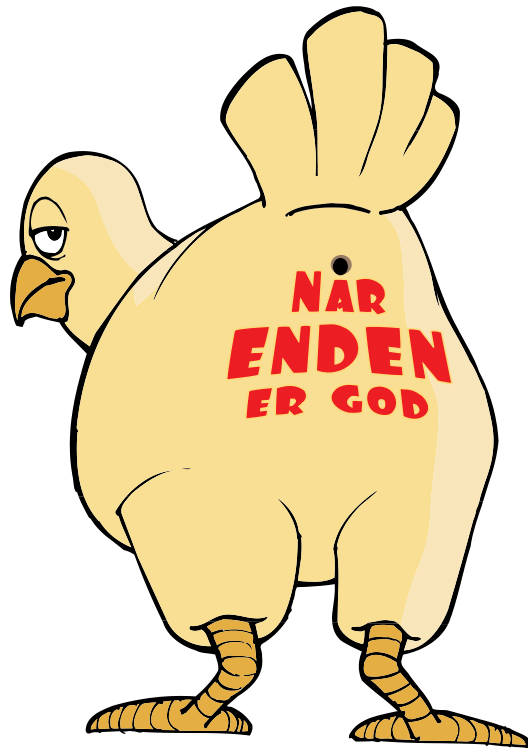
Når eleverne skal arbejde med fødevaren kylling, må læreren ud fra elevernes forudsætninger vurdere, hvordan eleverne kan udvikle håndværksmæssige færdigheder i forhold til køkken- og personlig hygiejne og få viden. I opskrifterne under: Sådan skal du gøre er det beskrevet, hvordan eleverne kan vurdere, at kyllingekødet er gennemstegt.

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.

Udskæringsplanche





Find flere læremidler om kylling på

www.kyllingskolen.dk

www.madkundskabsforum.dk

www.emu.dk/modul/madkundskab

Se også

www.smagensdag.dk



Dansk Slagtefjerkræ

www.kyllingskolen.dk

2016