



Forord

Dette undervisningsmateriale beskriver kyllingens vej fra jord til bord.

Det indeholder facts om produktion af slagtekyllinger, kylling i kosten, udskæring og tilberedning af kylling samt forslag til opskrifter og til det praktiske arbejde i køkkenet.

Det består af:

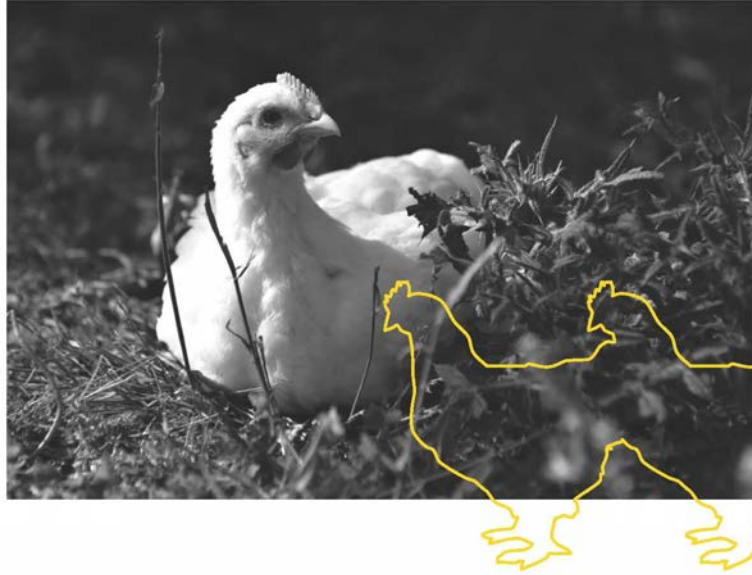
Et USB stick med en powerpoint præsentation og en film med ernæringsassistenten Pernille.

Et hæfte, der er et print af powerpoint præsentationen med noter.

Med venlig hilsen

Dansk Slagtefjerkræ
Landbrug & Fødevarer

Den danske slagtekyllings historie



Slide: 2

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Den danske slagtekyllings historie

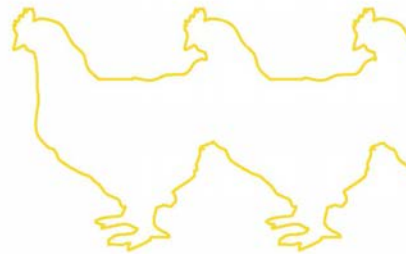
Før 1930 var der stort set ingen produktion af fjerkræ i Danmark

Fra 1950 og frem kom der gang i produktionen af høns og slagtekyllinger

Nu slagtes der lidt over 110 mio kyllinger

Ca. 460.000 er økologiske kyllinger

- der er næsten ingen gæs
- der er kun lidt ænder og kalkuner



Slide: 3

Noter:

Frem til 1930 var der stort set ingen fjerkræproduktionen i Danmark. Den begrænsede sig til en lille opfodning af gæs, der blev slagtet i oktober måned, så de var klar til julebordene. Der var ingen slagtekyllinger, og hønsene, der lagde æg, var i utrolig dårlig foderstand – og derfor meget kødfattige

I '30erne dukkede høns og kyllinger op – men mest i småbrug

Først fra 1950 og frem kan man tale om en egentlig dansk produktion af høns og slagtekyllinger

I dag har slagtekyllingerne fuldstændig overtaget dominansen på det danske fjerkræmarked. Gæssene er stort set forsvundet, mens der levnes en lille plads til ænder og kalkuner

Der slagtes lidt over 110 millioner slagtekyllinger om året



Slide: 4

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Hvordan bliver slagtekyllinger til?

Avlsmateriale

- Fremavl af forældredyr
- Produktion af rugeæg
- Udrugning
- Slagtekyllingeproduktion

Fra æg til kylling

- Fuld sporbarhed
- 100% salmonellafrie forældredyr og rugeæg



Slide: 5

Noter:

Den danske slagtekyllingeproduktion starter med bedsteforældregenerationen, der foregår i udlandet.

Forældredyrene leveres fra disse som daggamle kyllinger af internationale avlsselskaber.

Produktionen af rugeæg til slagtekyllinger sker i særlige stalde, hvor der går både høner og haner.

Da hver hane kan 'betjene' 10 høner, er der mange flere høner end haner.

Hønerne begynder at lægge æg, når de er ca. 22 uger gamle, og bliver ved til de er ca. 62 uger gamle.

Hver høne lægger 150-160 æg i den 40 uger lange æglægningsperiode.

Æggene indsamles to gange om dagen, sorteres, desinficeres, og opbevares klimatisk korrekt, indtil de transporteres til rugeri tre gange om ugen.

Æggene udruges efter 21 dage i en klækkemaskine, og de udrugede kyllinger transporteres derefter ud til slagtekyllingeproducenterne.

Her når slagtekyllingerne deres slagtevægt efter 35-38 dage – alt afhængig af, hvilket marked de skal afsættes på.

Nogle kræver en vægt på 1800 g, andre på 2100.

Slagtevægten til Rose og Danpo er ca. 2150 g.

Økologiske kyllinger slagtes når de er ca. 63 dage gamle. Det er en anden mere langsomt voksende race.

Foder

Krav til foder

- Ingen antibiotiske vækstfremmere
- Certificerede foderfabrikker med 100% salmonellafrit foder
- Varmebehandlet til 81 grader



Slide: 6

Foderet leveres fra foderfabrikker, der er underlagt bestemte regler for en gennemgribende hygiejnisk produktion, så det bedst muligt undgås, at der overføres bakterier som f.eks. Salmonella til kyllingerne via foderet.

Foderet består af hvede og majs tilsat sojamel, vitaminer og mineraler.
Slagtekyllinger får ofte også hel hvede som supplement til færdigfoderet.

Foderet er sammensat, så det giver:
Hurtig tilvækst, gode sundhedsegenskaber, højt udbytte af fedtfattigt kød, høj fødevarerikkerhed.
En kylling bruger ca. 3,7 kg foder på at vokse sig slagteklar.

Produktionen i Danmark

220 produktionssteder
180 producenter
2 slagterier

Ca. 10 % af produktionen slagtes i Tyskland og Holland



Slide: 7

Noter:

Kyllingeproduktionen er meget nøje tilrettelagt.

Det er derfor vigtigt, at rugeriet leverer det korrekte antal dyr til producenten, så han kan overholde den plan for slagtning, som han har aftalt med slagteriet.

Typisk bliver der leveret omkring 40.000 kyllinger til en kyllingestald, og en producent kan ofte have flere stalde eller 'kyllingehuse', som de ofte kaldes, placeret flere steder.

Ca. 0,5 % af produktionen er økologisk.

Opvækst

- Høje krav til hygiejne og drift
- KIK systemet foreskriver alle procedurer for:

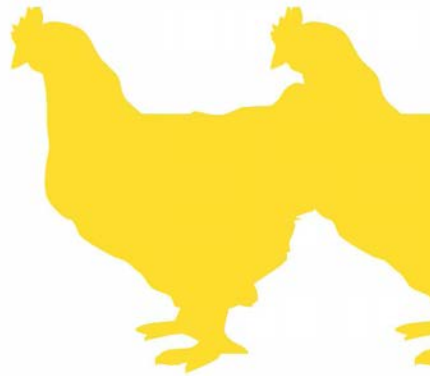
Rengøring

Dagligt tilsyn

Egenkontrol og myndighedskontrol

Udtag af prøver

Registrering



Slide: 8

Kyllingernes opvækst før kyllingeproducenten modtager et nyt hold daggamle kyllinger, er stalden gjort ren og desinficeret, tørret, der er luftet ud og sat varme på.

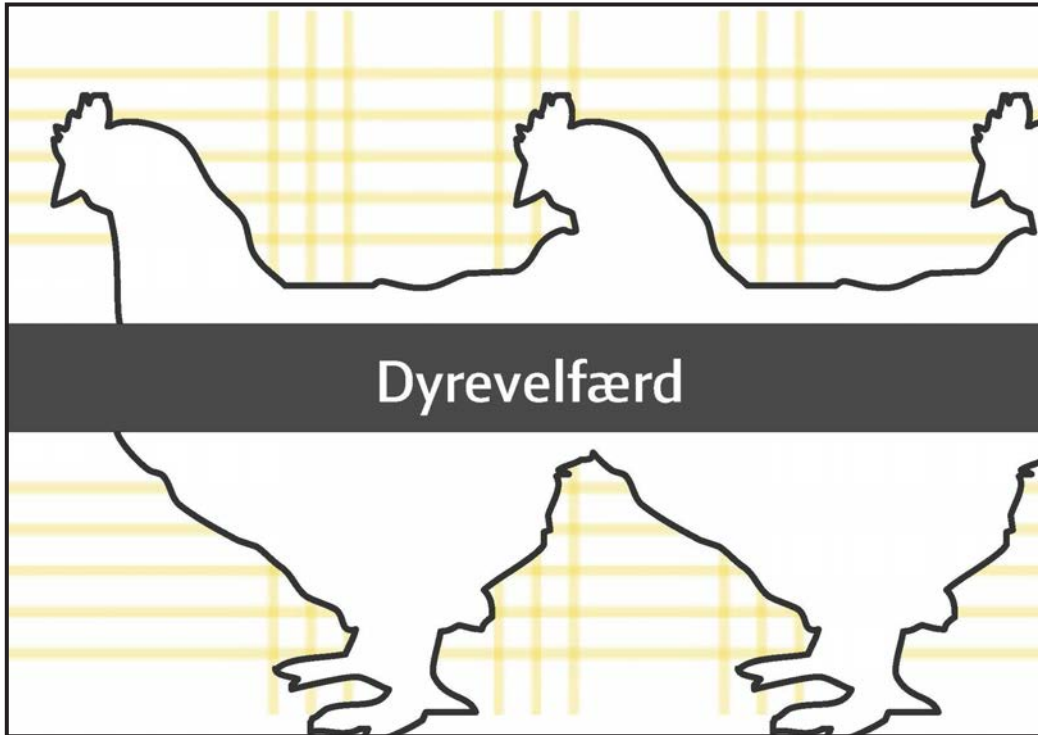
Temperaturen, der styres automatisk, er på ca. 32-33 grader, når kyllingerne ankommer.

Der er strøet et lag halm eller høvlspåner ud over hele gulvet, og det automatiske foder- og vandingsanlæg er gjort klar. I begyndelsen lægger producenten ofte en bane papir ud på gulvet under vandingsanlægget. Herpå lægger han noget foder. På den måde lærer kyllingerne at hakke efter foderet, så de hurtigt kan finde ud af at bruge fodertrugene.

Kyllingeproducenten går gennem stalden flere gange dagligt for at inspicere kyllingerne. Producenten kan bl.a. bedømme kyllingerne på, hvordan de opfører sig og hvordan de pipper. Eventuelle døde kyllinger indsamles og syge eller svage kyllinger aflives.

Der tages prøver af gødningen, som sendes til kontrol for Salmonella. Alt registreres i KIK systemet og data samles i et centralt register.

KIK betyder: Kvalitetssikring i Kyllingeproduktionen. KIK systemet bygger på "jord til bord" konceptet.



Slide: 9

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Dyrevelværd

Strengt krav til indretning og drift af kyllingehuse

- **Belægningsgrad**
hvor mange slagtekyllinger, der må være i stalden
- **Lysforhold**
styres automatisk
- **Kontrol**
med bl.a. strøelse
- **Uddannelse af personale**
løbende



Slide: 10

I Danmark har der været specifikke krav til produktion af slagtekyllinger siden 2001. EU kravene er indarbejdet i de nuværende danske regler, som har fungeret siden sommeren 2010.

Plads:

Kyllingerne går frit rundt i stalden og har hele tiden adgang til foder og frisk vand.

De er aktive samtidigt, når lyset er tændt, og de hviler samtidigt, når lyset er slukket.

Pladskravene gøres op i kilo levende vægt pr. kvadratmeter. Lovgivningen samt retningslinjer fra Det danske Fjerkræraad foreskriver, at der i gennemsnit må være max 40 kg pr. kvadratmeter.

Det betyder, at daggamle kyllinger på kun 40 gram har ekstremt god plads; belægningen i stalden er på dette tidspunkt knapt 1 kg pr. kvadratmeter.

Når kyllingerne er 10 dage gamle, vejer de ca. 220 g, efter 20 dage ca. 710 g, og 30 dage gamle er de oppe på ca. 1280 g – hvilket giver en belægning på godt 25 kg pr. kvadratmeter. Så det er kun lige til sidst, at pladsen er lidt trang.

Økologiske kyllinger har dobbelt så meget plads og der må max være 4800 kyllinger i en flok. Økologiske kyllinger har adgang til 4 m²/kylling udeareal.

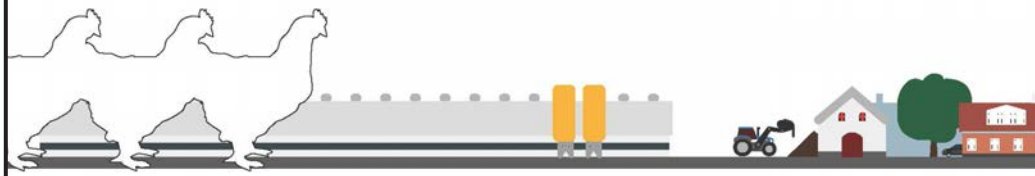
Der er indført strengere kontrol med kyllingernes trædepuder, hvilket har bevirket et fald i de såkaldte trædepudesvidninger. Der arbejdes fortsat med at minimere disse skader bl.a. ved at justere vandingsystemerne og klimaet i stalden.

Personalet, der skal passe kyllingerne, tilbydes løbende kurser, så de til stadighed er uddannet i den sidste nye viden.

Dyrevelfærd

Hygiejne og rengøring

- Al gødning/strøelse fjernes og køres bort.
- Der spules, udlægges rengøringsmiddel, højtryksrensning og desinficeres, så også mikroorganismene slås ned.
- Til slut luftes der godt ud, og stalden tørres og varmes op, så den er klar til det næste hold kyllinger.



Slide: 11

Noter:

“Alt ind alt ud” er princippet i slagtekyllingeproduktion.

Alle kyllinger i et hus leveres samtidigt og derefter gøres der rent og klar til næste hold.

Der kan produceres 5-8 hold kyllinger i et hus om året.

For at undgå smitte er der skrappe krav til hygiejnen omkring dyrene.

På pladsen foran staldporten er der lagt beton, så det undgås, at der slæbes jord ind i stalden fra transportvogne mv.

Der må ikke være vegetation lige op ad staldmuren, hvor f.eks. mus og rotter kan gemme sig og måske smutte med ind i stalden.

Porten til kyllingestalden skal altid holdes lukket, så der ikke kommer dyr og uvedkommende personer ind til kyllingerne.

Hunde og katte må under ingen omstændigheder komme ind i stalden.

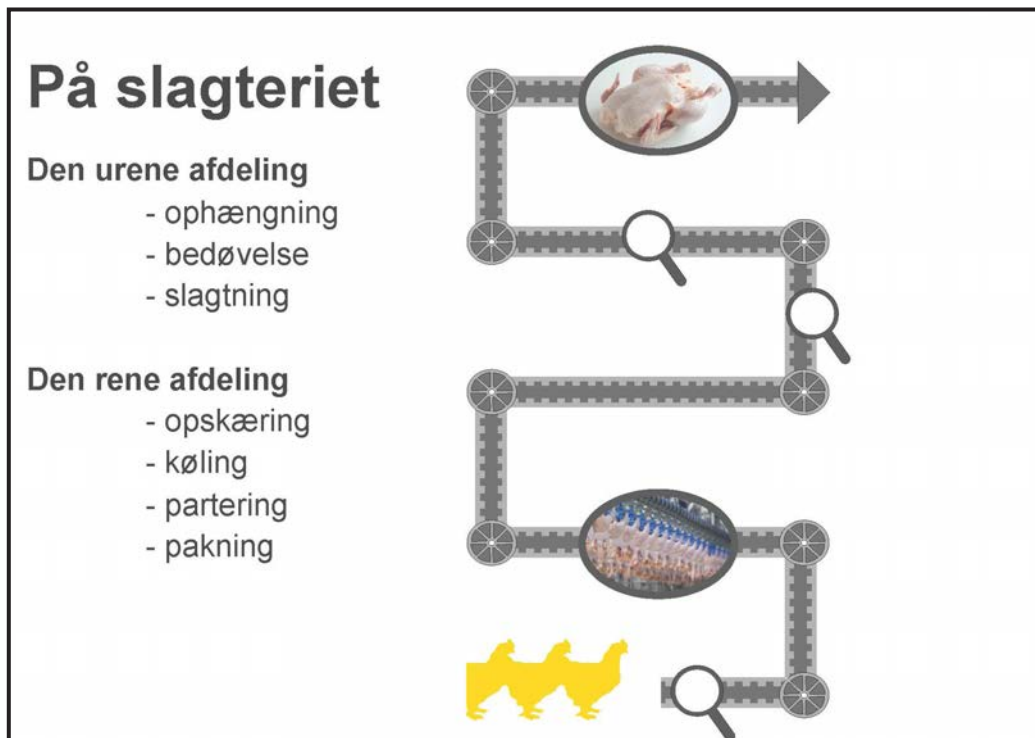
Inden kyllingeproducenten går ind til kyllingerne, går han gennem et forrum.

Her skifter han tøj og fodtøj og vasker hænder, før han går ind i selve stalden.



Slide: 12

Overskriftsslide uden noter.



Slide: 13

Noter:

Slagteriet er af hygiejnegrunde opdelt i en uren afdeling og en ren afdeling.

Den urene afdeling

Omfatter ophængning, bedøvelse og slagtning.

Alle kyllinger i Danmark bedøves inden slagtning.

At slagte "godkendt til halal" vil sige, at slagtningen er overvåget af en imam, der fremsiger en bøn, der opfylder koranens krav.

Kyllingerne bedøves inden slagtning ved at transportbåndet, hvor fra kyllingerne hænger i fødderne med hovedet nedad, føres hen over et vandbad, så kyllingernes hoveder er nede i vandet.

En elektrisk strøm gennem vandet bevirker, at kyllingerne bliver bevidstløse, inden de når frem til slagtemaskinen.

I slagtemaskinen overskæres kyllingernes halspulsårer, hvorefter de afbløder og dør hurtigt.

Den mekaniske slagtning er under konstant overvågning af en slagteriarbejder.

Efter slagtning skoldes og plukkes kyllingerne i en maskine, og hoved og fødder fjernes.

Den rene afdeling

Kyllingerne fortsætter ind i den rene afdeling, der omfatter udtagning af indvolde, halsrensning og skylning og køling.

Når indvoldene er udtaget, skylles kyllingerne grundigt ud- og indvendigt med rent vand og køles ned.

Når kyllingerne er tilstrækkeligt nedkølede, bliver de vejede og kvalitetssorterede.

En stor del af kyllingerne parteres og udbenes, og disse dele kan yderligere videreforarbejdes til marinerede og krydrede produkter, varmebehandlede kødprodukter og egentlige færdigretter.

Kylling – fra jord til bord



- [http://www.danskslagtefjerkrae.dk/Produktionen/Produktion af slagtefjerkrae i ord og billeder/Dyreboern_kyllinger.aspx](http://www.danskslagtefjerkrae.dk/Produktionen/Produktion%20af%20slagtefjerkrae%20i%20ord%20og%20billeder/Dyreboern_kyllinger.aspx)

Slide: 14

Slide uden noter.



Slide: 15

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Fødevarerikkerhed

Hvad forbindes med fødevarerikkerhed?

- **Salmonella**
Giver diarré, feber og opkastninger
- **Campylobacter**
Giver diarré, mavesmerter, kvalme og feber
- **Resistens**
- **Reststoffer i form af hormoner, antibiotika, pesticider, tungmetaller og medicin**



Slide: 16

Salmonella: Salmonella er uden tvivl de seneste årtiers mest omtalte fødevarerikkerie, men hvor den kommer fra, og hvornår ved vi ikke, men vi ved den findes mange steder i naturen.

Fælles for alle salmonellabakterier er, at de først dør, når de varmebehandles korrekt efter en metode, der er dokumenteret sikker.

Campylobacter er i dag den hyppigste årsag til fødevarerikkerne mave-tarm-infektioner i Danmark og i mange andre lande. Bakterien findes overalt i naturen og udgør et sundhedsproblem i hele verden.

God køkkenhygiejne hvor kød og grøntsager holdes adskilt, og kød tilberedes så det er dokumenteret sikkert, fjerner imidlertid risikoen.

Ift. Campylobacter gælder det forenklet sagt om at forhindre bakterien i at komme ind i kyllingehuset til de fra fødslen campylobacterfrie kyllinger.

Der forskes stadig i, hvordan man bekæmper den naturligt forekommende bakterie hos levende kyllinger.

Behandling med fx ultralyd og damp på slagterierne kan reducere Campylobacter, men ikke fjerne den.

For at kunne anprise campylobacterfrie skal man udtage og analysere så mange prøver af hver kyllingeflok, at der er 95% sikkerhed for, at forekomsten af Campylobacter er under 1 %.

Fødevarerikkerfning: I værste tilfælde kan Salmonella, Campylobacter og andre bakterier give alvorlige infektioner (fødevarerikkerfning).

Resistens vil sige, at bakterier, virus og svampe er blevet modstandsdygtige overfor infektionsbekæmpende lægemidler, som f.eks. antibiotika.

Det vil sige, at medicinen/antibiotika ikke længere virker og ikke slår bakterierne ihjel.

Reststoffer findes ikke i danske kyllinger. Hormoner og antibiotika gives kun til syge dyr og ikke forebyggende.

Fødevarerikkerhed

Den salmonellafrie produktion bygger på fem grundtrin:

Den daggamle kylling skal være salmonellafri, når den ankommer til slagtekyllingeproducenten

Foder, vand og strøelse skal være salmonellafrit

Kyllingerne skal færdes i et salmonellafrit miljø

Hele produktionskæden skal løbende kontrolleres

Øjeblikkelig handling skal iværksættes ved salmonellafund



Slide: 17

Noter:

Siden midt i 90-erne har erhvervet arbejdet systematisk med salmonella bekæmpelse. Den salmonellafrie produktion bygger på de fem grundtrin.

Derudover er der skrappe krav til hygiejnen omkring dyrene.

På pladsen foran staldporten er der lagt beton, så det undgås, at der slæbes jord ind i stalden fra transportvogne mv.

Der må ikke være vegetation lige op ad staldmuren, hvor f.eks. mus og rotter kan gemme sig og måske smutte med ind i stalden.

Porten til kyllingestalden skal altid holdes lukket, så der ikke kommer dyr og uvedkommende personer ind til kyllingerne.

Hunde og katte må under ingen omstændigheder komme ind i stalden. Inden kyllingeproducenten går ind til kyllingerne, går han gennem et forrum.

Her skifter han tøj og fodtøj og vasker hænder, før han går ind i selve stalden.

Finder man Salmonella i en flok bliver flokken destrueret eller kyllingekødet bliver varmebehandlet.

Fødevarerikkerhed

Danske kyllinger vs. udenlandske kyllinger



DANSK KYLLING

Slide: 18

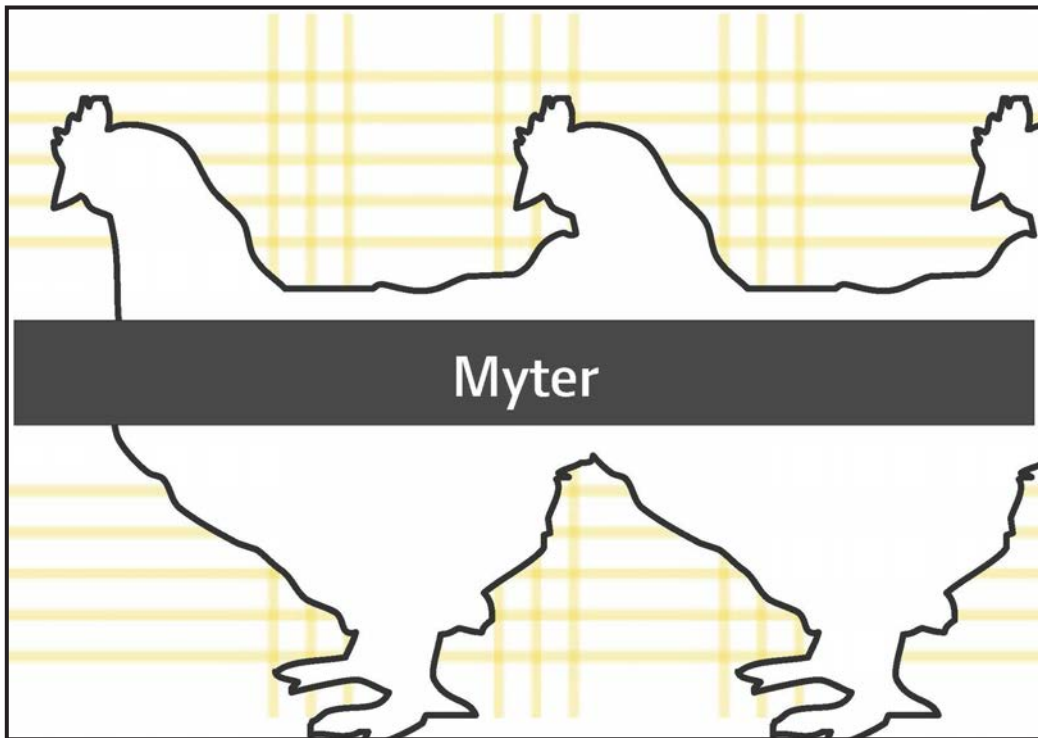
Danske kyllinger

Har meget lav forekomst af Salmonella sammenlignet med andre lande i EU

Er blandt de lande med laveste forekomst af Campylobacter

Har et meget lavt antibiotikaforbrug sammenlignet med de fleste lande

Har ingen overskridelse af grænseværdier eller ikke tilladte stoffer



Slide: 19

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Myter

Fejlagtige myter

- Kyllingerne går i bure
- Kyllingerne bliver næbtrimmede
- Benene knækker under kyllingerne pga. for hurtig vækst
- Kyllingerne bliver holdt vågne, for at de kan spise mere og dermed vokse hurtigere
- Fordi der er så mange kyllinger, bliver de stressede og hakker hinanden
- Kyllingerne vader rundt i deres egen afføring og får åbne sår på deres fødder
- Indfangning af kyllingerne sker hårdt og brutalt med maskiner, mens de sover

Slide: 20

Kyllingerne går i bure: Nej – det gør de ikke.

Kyllingerne bliver næbtrimmede: Nej – det er ikke nødvendigt.

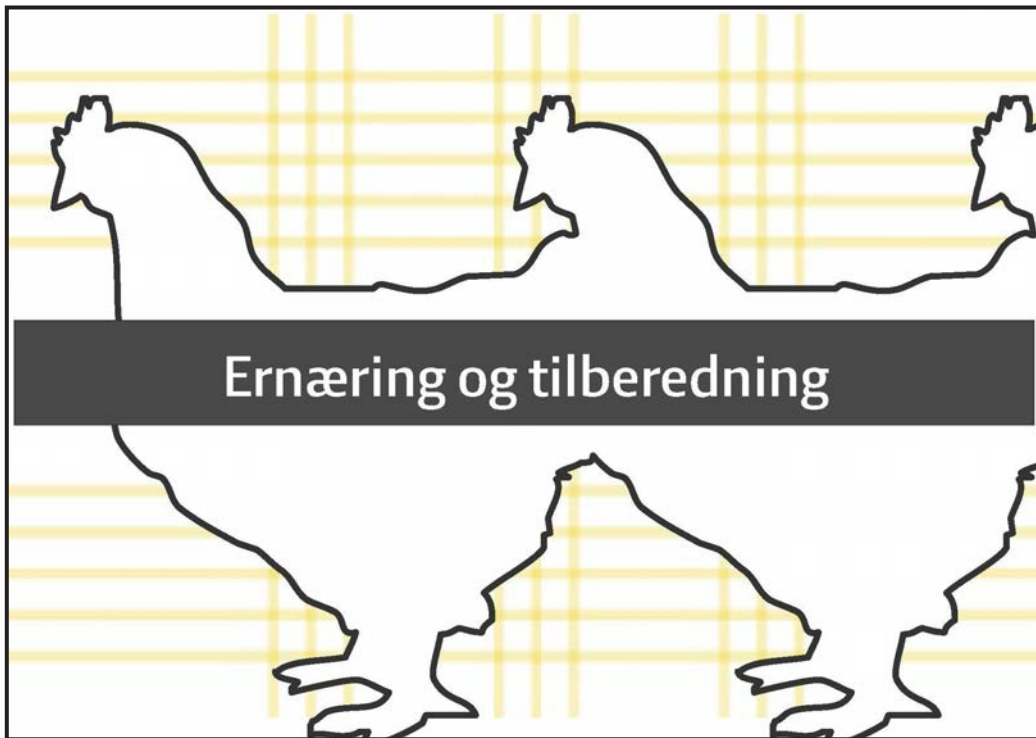
Benene knækker under kyllingerne pga. for hurtig vækst: Nej det gør de ikke.

Kyllingerne bliver holdt vågne for at de kan spise mere og dermed vokse hurtigere: Nej – lyset i husene styres af "lysprogrammer", så kyllingerne får tilstrækkelig med søvn og hvile og således, at de er vågne eller sover på samme tid.

Fordi der er så mange kyllinger, bliver de stressede og hakker hinanden: Nej – kombinationen af, at kyllingerne er flokdyr og af de foder- og lysprogrammer, der anvendes gør, at de er helt rolige.

Kyllingerne vader rundt i deres egen afføring og får åbne sår på deres fødder: Nej – der er lovkrav om tør og porøs strøelse, der gøres alt for at undgå trædepudesvidninger, og landmanden straffes økonomisk, hvis det sker.

Indfangning af kyllingerne sker hårdt og brutalt med maskiner, mens de sover: Nej – maskinerne er udviklet med input fra Dyrenes Beskyttelse og er mere skånsomme end håndindfangning. Indfangning sker ikke mens kyllingerne sover.



Slide: 21

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Ernæring og tilberedning

Kyllingevarianter

- I Danmark kan man købe mange forskellige typer. f.eks. konventionel kylling, økologisk kylling, Majskylling, MajsPLUS kylling og forskellige gårdkyllinger

Kylling er en sund spise

- Kyllingekød har en god ernæringsmæssig sammensætning
 - protein, fedt, jern, selen



Steg din kylling optimalt

- Kylling må ikke steges for længe – så bliver den tør
- Kødet skal være hvidt/gråt hele vejen igennem, og kødsaften skal være klar

Slide: 22

Kylling er en sund spise:

Protein er et nødvendigt næringsstof for kroppens opbygning af nye celler og protein giver energi.

Kyllingekød har et højt indhold af protein, svarende til okse- og svinekød.

Proteinindholdet ligger på 20 – 22 g pr. 100 g kød. Proteinindholdet er det samme uanset kødtype (svin, okse eller kylling) hvis fedtindholdet i kødet er det samme.

Fedtindholdet varierer i de forskellige udskæringer. Kylling uden skind har – lige som en række svine-, okse- og kalvekødsudskæringer – et lavt fedtindhold.

62 % af fedtet i kyllingekød er umættet fedt, hvilket er på niveau med okse- og svinekød. Noget fedt vil smelte af ved tilberedning.

Jernindholdet i kyllingekød er lidt lavere end i okse- eller svinekød.

Kyllingekød er en vigtig kilde til selen, som er et sporstof, som har antioxidantfunktioner i kroppen.

De officielle kostråd (2013)

- Vælg kød og kødprodukter med max. 10 % fedt
- Spis højst 500 g tilberedt kød om ugen fra okse, kalv, lam eller svin
- Det svarer til 2-3 middage om ugen og lidt kødpålæg
- Vælg **fjerkræ**, fisk, æg, grøntsager eller bælgfrugter de øvrige dage og som pålæg



Slide: 23

Noter:

Bemærk ikke et specifikt råd om fjerkræ/kylling. Men bemærk kyllingen øverst i billedet. Ingen begrænsninger, men opfordring til at erstatte det røde kød med fjerkræ både til aftensmad og som pålæg.

Kylling uden skind har (lige som en række udskæringer af svin, okse og kalv) mindre end 10 % fedt. Men også kødudskæringer med mere fedt bør i mindre udstrækning kunne indgå i kosten for variationens skyld.

500 g tilberedt kød svarer til 750 g rå kød. Kød svinder 20-50 % afhængig af tilberedningsmetode og fedtindhold i kødet. Næsten alle kvinder, og halvdelen af mændene spiser efter anbefalingen. Det nye er, at der er en mængdeangivelse på.

Er kødet til middagen en farsret, farsbrød eller frikadeller er kun max 60 % kød/kylling.

Udskæring af en kylling



Slide: 24

Slide uden noter.

Udskæring af en kylling

http://www.goderaavarer.dk/Raavarer/Fjerkrae/Udskaeringer_af_kylling.aspx



TILBEREDNING

Udskæring	Min.	Metode	% svind
Hel kylling	50-60	ovn- eller grydestegning, kogning	15-20
Hele lår u/rygben	45-50	ovn- eller grydestegning	20-25
Underlår	45	ovn- eller grillstegning	15
Overlår	45	ovn- eller grydestegning	15
Overlår m/rygben	45	ovn- eller grydestegning	38
Brystfilet	15-20	ovn- eller pandestegning, kogning	15-20
Inderfilet	5-7	pandestegning, kogning	15-20

Slide: 25

Noter:

På www.goderaavarer.dk findes beskrivelser af alle udskæringer af kylling, svinekød og oksekød.

Opskrifter

- Grydestegt hel kylling med agurkesalat og rabarberkompot



- http://www.voresmad.dk/Opskrifter/Hele_kogebogen/G/Grydestegt_kylling_med_sauce_-_agurkesalat_-_rabarberkompot_og_mormor-salat.aspx

Slide: 26

Det skal du bruge:

5 personer

1 kylling på ca. 1600 g
Salt og peber
1 bundt persille
tandstikkere eller kødnåle
1 spsk smør
1 spsk olie
2 dl bouillon
Saucejævner
Evt. madkulør

Rabarberkompot
450 g rabarberstilke
100 g sukker
½ - 1 lime

Agurkesalat
1 agurk
2 spsk salt
1 lille rødløg
4 tsk sukker
4 spsk lys vineddike

Salat med mormor-dressing
1 hovedsalat, ca. 150 g
1 dl fløde, 9%
½ citron
1 spsk sukker
Evt. purløg

1 kg kartofler
¼ bundt persille

Ca. 1¼ time

Sådan gør du

Dup kyllingen tør med køkkenrulle. Krydr den ind- og udvendig med salt og peber. Fyld persille ind i kyllingen. Luk med tandstikkere eller kødnåle.

Varm smør og olien i en gryde ved god varme, til det er gyldent. Brun kyllingen på alle sider. Læg kyllingen på ryggen og hæld bouillon ved. Læg låg på gryden og kog ved svag varme i 45-60 minutter. Vend den evt. efter 30 minutter. Mærk ved låret om kyllingen har fået nok. Kødsaften skal være klar inde ved benet, når man vrider låret fra kroppen.

Tag kyllingen op og lav saucen. Si evt. skyen. Tilsæt evt. yderligere bouillon, hvis der ikke er nok til sauce. Tilsæt saucejævner og evt. et par dråber kulør. Smag saucen til med salt og peber.

Skær kyllingen ud i passende stykker – fjern fyld og evt. skind.

Skær rabarberstilke i passende stykker fx 3-5 cm lange. Læg dem i en gryde med sukker og lidt reven skal og saft af lime. Læg låg på. Tænd på svag varme og lad det stå til rabarberne begynder at "saftes". Skru derefter op for varmen, og lad rabarberne blive møre. Det tager kort tid, så hold øje med dem. Hæld kompotten i en skål og lad det afkøle i køleskabet. Portionen er så stor, at halvdelen kan gemmes til dessert.

Skær agurken i tynde skiver, læg dem i en si, drys salt på og lad det trække 10 minutter. Skyl og tryk agurkeskiverne tørre og bland dem med rødløg i tynde både. Pisk sukker og vineddike sammen til sukkeret er opløst. Hæld det over agurkeskiver og løg.

Kog kartoflerne.
Hak persillen og drys den over kartoflerne.

Skær eller bræk salathovedet i passende stykker. Pisk dressingen sammen af fløde, 2 spsk citronsaft og sukker. Smag den til med salt og peber og lad den stå til den bliver tykkere i konsistensen. Vend den over salaten umiddelbart før servering og drys evt. med fintklippet purløg.

Opskrifter

- Kylling (kogt) i champignonsauce



- http://www.voresmad.dk/Opskrifter/Hele_kogebogen/K/Kylling_i_champignonsauce.aspx

Slide: 27

Det skal du bruge:

Det skal du bruge:
5 personer

1 kylling, ca. 1600 g
salt
1 løg
2 kviste timian
2 laurbærblade
8 peberkorn

Champignonsauce
15 g smør
1 løg
250 g champignon
½ citron
3 spsk hvedemel
½ dl fløde, 9%

1¼ kg kartofler
12 små gulerødder
½ bundt persille

Ca. 1 time

Sådan gør du

Del kyllingen i fire – seks stykker og læg dem i en gryde. Hæld ca. ½ l vand ved, så det lige netop dækker. Bring vandet i kog og skum. Tilsæt salt, et helt løg, timian, laurbærblade og peberkorn. Læg låg på og kog kyllingen ved svag varme 35 – 45 minutter.

Si suppen. Skum evt. fedtet af, som samler sig oven på suppen. Der skal bruges ca. 3 dl suppe til sauce.

Pil skindet af kyllingestykkerne og kasser skindet. Fjern evt. benene på brystkødet. Varm kødet i suppen. Tag det op og hold det varmt.

Varm smørret i en gryde uden det tager farve. Svits finthakket løg og champignon i skiver i smørret. Tilsæt lidt citronsaft, så svampene beholder den lyse farve. Rør melet i. Tilsæt suppen lidt ad gangen under omrøring. Lad sauce koge 5 minutter. Tilsæt fløden og smag til med salt, peber og citronsaft.

Kog kartoflerne og gulerødderne

Hak persillen og server den til retten.

Opskrifter

- Kyllingelår



- http://www.voresmad.dk/Opskrifter/Hele_kogebogen/O/Ovnbagte_hele_kyllingelaar_med_honning_loeg_og_timian.aspx

Slide: 28

Det skal du bruge:

4 personer

4 kyllingelår -over- og underlår uden eller med rygben, ca. 1 kg afhængig af pakkestørrelse

Salt og peber

6 løg, ca. 600 g

1-2 spsk flydende honning

6-8 kviste timian evt. citrontimian

Evt. 1 dl bouillon

3 dl ris - gerne brune ris

2-3 gulerødder

1 bundt broccoli, ca. 500 g

Ca. 1 time

Sådan gør du

Skær løggene i skiver og læg dem i en bradepande. Krydr med salt og peber.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Læg kødet oven på løggene.

Drys timiankvistene over.

Stil bradepanden i ovnen. Tænd ovnen på 200 grader og steg til kyllingen er gennemstegt ca.

45 minutter. Tilsæt bouillon, hvis der mangler væde i bradepanden, og dryp honning på, når der mangler 15 minutter af stegetiden.

Kog risen.

Damp gulerødder skåret i stave eller skiver alt efter smag og behag.

Damp broccolibuketter.

Opskrifter

- **Kyllingebryst med eksotisk salat**



- http://www.voresmad.dk/Opskrifter/Hele_kogebogen/K/Kyllingebryst_med_eksotisk_salat.aspx

Slide: 29

Det skal du bruge:

4 personer

4 kyllingebrystfilet, 500 g
Salt og peber
1-2 tsk olie
1 tsk karry – eller efter smag
1 lime

Salat

1 mellemstor, moden ananas, ca. 550 g spiselig ananas
1 agurk
2 velmodne avocadoer, ca. 250 g spiselig avocado
Frisk koriander
½ - 1 citron eller lime
1 frisk rød chili

Ca. 30 minutter

Sådan gør du

Skræl og del ananassen. Skær den træede midterribbe fra ananaskødet og kasser den. Skær ananaskødet i grove tern.
Skær agurken igennem på langs og fjern kernerne. Skær agurken i ca. 3 mm tykke skiver. Flæk og udsten avocadoerne. Skrab kødet ud med en teske eller fjern skallen og skær kødet i tern.
Bland ananas, agurk og avocado med groftskåret koriander og citronsaft af ½ citron. Gem nogle hele korianderblade til pynt.
Fjern kerner fra chilien og hak den fint. Bland chili i salaten og smag til med salt, peber og evt. mere citronsaft. Pynt med korianderblade.

Dup kyllingebrystfiletterne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber.

Varm olien på en pande ved god varme. Svits karryen under omrøring ca. 1 minut. Kom kødet på panden og brun det ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 6 minutter på hver side til kødet er gennemstegt. Vend kødet jævnlige. Server lime i skiver til kødet ved servering.

Opskrifter

- Kyllingeinderfilet, linstegt kylling med rucola



- http://www.voresmad.dk/Opskrifter/Hele_kogebogen/L/Lynstegt_kylling_med_rucola.aspx

Slide: 30

Det skal du bruge:

2 personer

Kyllingeinderfilet, 250 -300 g afhængig af pakkestørrelse
salt og peber
2 tsk olie
2 spsk pinjekerner, ca. 20 g
2 fed hvidløg
4 spsk balsamico eller anden frugt- eller vineddike
50-100 g rucola salat
4-6 soltørrede tomater

150 g pasta fx spaghetti – gerne fuldkornspasta
25 g parmesan – revet eller i flager

Ca. 20 minutter

Sådan gør du

Kog pastaen.

Rist pinjekerner på en tør pande. Gem dem til pynt.

Dup inderfiletterne tørre med køkkenrulle. Del dem evt. i mindre stykker. Krydr med salt og peber.

Varm olien på en pande ved god varme. Kom kødet på panden og brun det på alle sider, 1-2 minutter i alt. Skru ned til middel varme og steg filetterne ca. 6 minutter til de er gennemstegte.

Tilsæt hakket hvidløg og balsamico de sidste par minutter af stegetiden. Tilsæt soltørrede tomater i strimler og smag til med salt og peber. Vend pastaen og rucola i ved servering. Pynt med parmesan.

Opskrifter

- **Kyllingeunderlår med tandoori og bagte grøntsager**



- http://www.voresmad.dk/Opskrifter/Hele_kogebogen/Ki/Kyllingelaar_med_tandoori.aspx

Slide: 31

Det skal du bruge:

2 personer

4 kyllingeunderlår
25 g cornflakes
Salt og peber
½-1 tsk tandoori eller masalakrydderi

Salat af bagte grøntsager

1 aubergine, ca. 350 g
1 squash, ca. 250 g
3 tomater
1 fed hvidløg
1 tsk olie
1 rødøg
Estragon eller persille

2 skiver brød, 70 g

Ca. 50 minutter

Sådan gør du

Knus cornflakes med en kagerulle eller en flaske. Vend kødet i cornflakes blandet med salt, peber og tandoori. Læg kødet på bagepapir på en bageplade. Stil kødet i en kold ovn. Tænd på 225 grader og steg dem ca. 40 minutter til de er gennemstegte og møre.

Skær aubergine, squash og tomater i ½ cm tykke skiver. Skær hvidløg i meget tynde skiver. Læg det taglagt i to rækker på bagepapiret ved siden af lårene. Dryp med olie. Krydr med salt og peber. Stil det i ovnen i ca. 30 minutter.

Hak rødøget fint. Skyl og hak estragon eller persille. Bland med hakket løg og drys det på ved servering.



Slide: 32

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Fup & Fakta om kylling

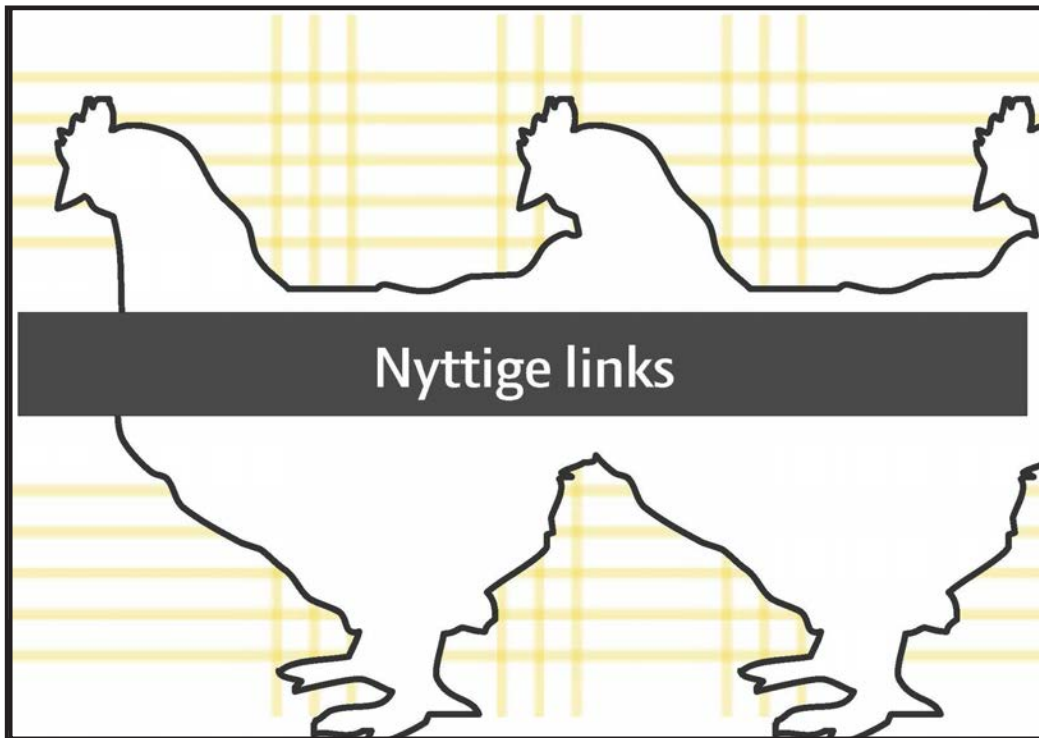
Test din viden

1. Kan kyllinger flyve?
2. Hvor mange kg kylling må der være pr. m² i et kyllingehus?
3. Hvor mange kyllinger slagtes der hvert år i Danmark?
4. Hvilken vægt skal kyllingen have, når den slagtes?
5. Hvor mange kg foder spiser en kylling i løbet af et liv?
6. Hvad betyder ordet KIK?
7. Er dansk kylling salmonellafri?
8. Hvor gammel er en kylling, når den er slagteklar?
9. Hvilket næringsstof er kyllingen rig på?
10. På hvilken udskæring sidder vingebeinet?
11. Nævn ingredienserne til en traditionel persillekylling

Slide: 33

Noter:

1. Nej.
2. Max. 40 kg.
3. Lidt over 110 mio.
4. Den vejer ca. 2100 g (levende vægt)
5. Ca. 3,7 kg.
6. KIK betyder: Kvalitetssikring i Kyllingeproduktionen.
7. Dansk kylling i supermarkedet er 100% garanteret salmonellafri.
8. Den er ca. 36 dage gammel.
9. Selen.
10. Brystfileten.
11. Kylling, persille, olie/smør, salt, peber og vand.



Slide: 34

Noter:

Overskriftsslide uden noter.

Nyttige links

- Landbrug og Fødevarer: http://www.lf.dk/Viden_om/Landbrugsproduktion/Husdyr/Slagtekyllinger.aspx
- Gode Råvarer: www.goderaavarer.dk
- VoresMad.dk: <http://www.voresmad.dk/Tema/Kylling.aspx>
- Det Danske Fjerkræråd: www.danskslagtefjerkræe.dk
- Rose HKScan: www.rosepoultry.dk
- Danpo: <http://www.danpo.dk/da/om-danpo>
- Dansk Kylling: www.danskylling.dk



Slide: 35

Noter:

Slide uden noter.

Egne noter: