

Din digitale gæstelærer: Brian Mark Hansen

Lærervejledning til forløbet 'Kend din
kylling – partering og tilberedning'



Forløbet er udviklet
til madkundskab



Målrettet elever i
udskolingen



Fysisk
fremmøde



Forløb på
4-6 lektioner

Der er potentiale for delikate måltider i fjerkræ - ikke mindst i økologisk kylling af høj kvalitet. Men hvordan parteres, tilberedes og udnyttes en kylling bedst muligt? Det forklarer og demonstrerer køkkenchef Brian Mark Hansen fra Søllerød Kro. Han er gæstelærer i dette forløb.

Det er både bæredygtigt og en god evne at kunne partere en kylling. En korrekt partering giver nemlig mulighed for at sortere og anvende alle dele af kyllingen. Faktisk er det ifølge køkkenchef Brian Mark Hansen muligt at bruge en kylling i op til syv forskellige serveringer med mange forskellige og spændende smagsudtryk.

I dette gæstelærerforløb får eleverne mulighed for at lære at partere og anvende et helt fjerkræ samt omsætte det til forskellige retter. Gæstelæreren er Michelin-kokken Brian Mark Hansen. Han har været køkkenchef på Søllerød Kro siden 2013 og anses for at være en af Danmarks mest markante gastronomiske personligheder.

Forløbets formål

Det er et formål med forløbet, at eleverne får erfaring med at partere fjerkræ og med at udnytte hele dyret, så madspild mindskes. Forløbet giver desuden mulighed for, at eleverne arbejder kreativt og skabende, når de møder smagsudtryk og smagsgivere og bliver opfordret til at kombinere dem på nye og spændende måder.

Forløbet er henvendt til madkundskab og retter sig mod kompetenceområdet madlavning, som handler om, at eleverne bliver i stand til at anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen. Det indebærer fokus på disse færdigheds- og vidensområder:

- Grundmetoder og madteknik
- Smag og tilsmagning.



Forløbet taler desuden ind i kompetenceområdet fødevarerbevidsthed med særligt fokus på færdigheds- og vidensområderne:

- Råvarekendskab
- Bæredygtighed og miljø.

Formålet med forløbet er desuden at løfte elevernes læring, motivere dem og styrke deres trivsel med undervisning af en gæstelærer, der er en faglig kapacitet på sit felt.

Find alle de digitale gæstelærerforløb på www.emu.dk.

Forløbets opbygning

Forløbet er bygget op omkring tre videoer, der hver især understøttes med undervisningsaktiviteter. Igennem videoerne står eleverne i en form for mesterlære hos Brian Mark Hansen. Undervejs kan eleverne suge til sig af hans demonstrationer og forklaringer, og de kan betragte Brian Mark Hansens eksemplariske håndværk, når han parterer en kylling og får velsmagende retter ud af det.

Forløbet er udviklet med aktiviteter, der støtter eleverne til at gennemgå samme overvejelser og partering som Brian Mark Hansen. Til sidst kan de sætte sig sammen om et bord og smage på de retter, de og deres klassekammerater har tilberedt.

Læreren kan som introduktion til forløbet fortælle eleverne, hvad de skal igennem i de næste fire til seks lektioner. Stikord til introduktionen kan være, at forløbet handler om det gode måltid.

Eleverne kan lære at partere en kylling med hjælp fra en af Danmarks bedste kokke. Eleverne får indblik i, hvor mange forskellige retter der kan tilberedes med kyllingens dele, og derigennem kan eleverne medvirke til at begrænse madspild.

Video 1: Kend din kylling – partering og tilberedning

I denne video fortæller Brian Mark Hansen om glæden ved det gode måltid. Den handler for ham om at samle familien omkring måltidet, gøre noget ud af madlavningen, tale om den sammen undervejs og nyde den gode mad sammen.

Læreren kan undervise ud fra videoen ved at tage afsæt i, hvad det gode måltid er for eleverne. Læreren kan spørge eleverne ind til, om de kan komme i tanker om nogle særligt gode måltider, de har indtaget, og hvad der i deres øjne gjorde det til et rigtig godt måltid. Samtalen kan tages i plenum i klassen.

Læreren kan opsummere på tavle eller whiteboard i forhold til de nævnte måltider og egenskaber ved det gode måltid, som kommer frem i dialogen. Med afsæt i dette kan læreren gå videre til at fortælle om kyllingen og dens egenskaber sat i relation til det gode måltid. Læreren kan blandt andet komme ind på:

- Ethvert arbejde med mad kræver en stillingtagen og et kritisk valg af fødevarer.
- Kyllingen vælges ud fra et etisk, æstetisk og håndværksmæssigt perspektiv.
- Det gode produkt gør også arbejdet med tilberedningen nemmere.
- En god kylling med helt skind og godt med muskelmasse koster fra omkring 100 kroner i et supermarked. Til gengæld kan stort set alt udnyttes på en god kylling.

Læreren kan overveje at lade dele af forklaringen og fortællingen om den gode kylling finde sted, mens der parteres. Det vil give mulighed for at demonstrere de forskellige pointer (helt skind, muskelmasse, god duft osv.).



Video 2: Partering af kylling

Brian Mark Hansen demonstrerer trin for trin, hvordan han parterer en kylling. Han fortæller, at anatomien på en kylling minder om mange andre fjerkræ. Derfor ligger der en naturlig progression i sværhedsgraden fra først at kunne partere en kylling og siden hen fasaner, duer eller gæs.

Inden selve parteringen kan læreren give en kort introduktion til de værktøjer, der skal anvendes. En god partering forudsætter adgang til de rigtige værktøjer:

- Et skærebræt på mindst 30 til 40 centimeter
- En kokkekniv med fast, skarp klinge på cirka 20 centimeter.

Læreren kan vise velegnede knive og mindre velegnede knive og forklare, hvilken forskel en god kniv kan gøre for processen med partering og for slutproduktet.

Inden parteringen af kyllingen kan læreren desuden opsummere allerede erhvervet viden om hygiejne, herunder vigtigheden af adskilte arbejdsprocesser. Det samme skærebræt skal eksempelvis ikke bruges til både rå kød og grøntsager.

Herefter kan eleverne tage hul på den trinvis partering, som demonstreres i videoen.

Læreren skal lægge vægt på, at eleverne skal spørge, hvis de er i tvivl om det rigtige snit, så eleverne ikke risikerer at fejlskære kyllingen. Undervejs gennem arbejdet kan læreren besøge elevernes arbejdsstationer, tale med dem om processen og give anvisninger til korrekt udskæring.

Læreren kan anvende trykt materiale til at visualisere parteringsmåden.

Parteringen kan eventuelt gennemføres, så hold på to elever på skift parterer dele af en kylling. Hvert hold tilbereder så netop den udskæring, de har foretaget (se afsnittet med lærervejledning til video 3).

Video 3: Prøv dig frem – tips og tricks til den smagfulde kyllingeret

I denne video fortæller Brian Mark Hansen blandt andet, at eleverne ikke skal være nervøse for at afprøve nye ting i et køkken og for at fejle! Det er oftest i fejlen, at de nye spændende ting sker. Og det er også i fejlen, at de lærer, hvad de skal gøre, og ikke mindst hvad de ikke skal gøre.

Med afsæt i disse budskaber fra Brian Mark Hansen kan eleverne nu prøve sig frem og udtænke deres egne retter med delene fra den parterede kylling.

Som første skridt kan eleverne i grupper diskutere de muligheder, der kan være for at sammensætte en kyllingeret med de udskårne dele. Eleverne skal som udgangspunkt bruge deres fantasi og kreativitet. De kan også tage udgangspunkt i de forslag, som Brian Mark Hansen kommer med i videoen suppleret med lærerens viden om kyllingeretter.

Som næste skridt kan eleverne skrive deres opskrifter ned. Opskrifterne kan tilpasses undervejs - og igen til slut, når de eventuelt har fejlet og draget læring af det. Opskrifterne kan suppleres med billeder af retterne og til sidst samles til en opskriftssamling med klassens kyllingeretter.

Det er vigtigt, at læreren godkender opskrifterne og støtter med gode idéer til, hvilke råvarer der fungerer godt sammen. Læreren kan desuden understøtte elevernes arbejde med spørgsmål som disse:

- Hvordan kan smagen tænkes ind i forhold til den enkelte udskæring?
- Hvilke forskelle i forhold til tilberedning er der mellem de forskellige dele af kyllingen - eksempelvis mellem et magert bryst og et bindevævsrigt lår?
- Hvordan kan det ses, at et stykke kylling er gennemstegt?
- Hvilke af de anretningsmuligheder, som Brian Mark Hansen taler om, finder I inspirerende?



Læreren kan derudover bistå med konkrete råd. For eksempel om krydring med hvidløg og citronskal eller stegetid for auberginetern. I forhold til smagfuldt fyld kan læreren supplere med teksturkort og smagemodellen på smagensdag.dk.

Som tredje skridt kan eleverne nu gå i gang med at tilberede deres retter. Læreren kan forud for lektionen have tøet de udskårne stykker op i køleskabet over et døgn, så de har taget så lidt skade som muligt. Læreren kan desuden på forhånd sørge for, at øvrige råvarer såsom grøntsager er til rådighed.

Inden eleverne går i gang, repeterer læreren reglerne for god kyllingehygiejne i køkkenet. Undervejs i madlavningen besøger læreren elevernes arbejdsstationer og understøtter dem i at følge opskriften og sikre en god hygiejne.

Når kyllingen er tilberedt, kan holdene samles om et bord og smage på de forskellige tilberedninger. Derigennem kan de få oplevelsen af, at en enkelt kylling kan række til mange serveringer og med mange forskellige smagsudtryk. I denne forbindelse kan bæredygtighed inddrages som et tillægstema.

Sluttelig kan læreren og eleverne smage på hinandens bud på 'det gode måltid' og samtidig tage en snak om udbyttet af forløbet.

Evaluering

Det samlede dokument med opskrifter og billeder dokumenterer, hvad eleverne har gjort sig af overvejelser undervejs, samtidig med at det praktiske arbejde direkte har vist, om eleverne har kunnet tilegne sig de på videoen demonstrerede teknikker. På den baggrund kan læreren løbende evaluere forløbet.

Derudover kan læreren som opsamling på forløbet i plenum drøfte med eleverne, hvor eleverne sætter ord på deres nye viden om kyllingen, deres erfaringer med partering og deres oplevelse af at være i mesterlære.

Herudover kan læreren i efterfølgende forløb lade eleverne håndtere et andet stykke fjerkræ selv, for eksempel fasan eller perlehøne. Det kan give læreren viden om, hvorvidt eleverne har opnået mestring af fjerkræ med brug af alle råvarer i en bæredygtig kontekst.



Tilrettelæggelse

Det er et fagligt mål for forløbet, at eleverne mestrer korrekt håndværksmæssig håndtering af kylling med henblik på partering. Læreren skal derfor som led i tilrettelæggelsen sikre, at de nødvendige redskaber er på plads.

Forløbet kræver blandt andet en kniv og et skærebræt per elev. I faglokalet kan der stilles krav til, at værktøjet skal være i orden og fungere efter hensigten. Det vil sige et skærebræt på 30 til 40 centimeter og en kokkekniv med fast, skarp klinge på cirka 20 centimeter.

Indkøb af kylling kræver også forberedelse fra lærerens side, da der både skal tages hensyn til dyrevelfærd og økonomi. Læreren kan med fordel tjekke tilbud og som minimum vælge en frilandskylling med godkendelse fra Dyrenes Beskyttelse. Fagets fødevarer bør altid være eksemplariske.

Det er et fagligt mål, at eleverne lærer at arbejde kreativt med at udnytte rester, så kyllingen kan række til mange måltider. Læreren kan eventuelt tjekke grønne rester i skolekøkkenet ud og konferere med sine kolleger, så der kan blive ryddet op i resterne, og madlavningen derved bliver så autentisk som muligt.

Forløbet kan justeres i forhold til niveau, for eksempel på denne måde:

- Elever, der er ved at nå afslutningen af madkundskab som obligatorisk fag, kan partere et lår i over- og underlår og derfra udbene og farsere.
- Elever på et valgfagshold kan partere hele eller halve kyllinger og arbejde med alle stykkerne.

For eleverne i begge typer af undervisning er det formålet, at de opnår håndværkskompetencer i at partere, og at de oplever at turde kaste sig i ud i parteringsprocesser med udfordrende kreative løsninger.

Hvis undervisningen er online...

Forløbet egner sig ikke til fjernundervisning. Det anbefales således, at forløbet kun gennemføres, hvis man har mulighed for at gennemføre det på skolen.

Publikationen er udarbejdet juli 2021 af Rambøll Management Consulting, Københavns Professionshøjskole, VIA University College, Syddansk Universitet og Operate for Styrelsen for Undervisning og Kvalitet.

Grafisk tilrettelæggelse: Operate



**BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET**

KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE **KP**



OPERATE

RAMBØLL

SDU