



Dansk Kylling

Offentliggjort af Lærke Kirstine Lund [?] · 17. september · 🌐 · 🌐

Mød Andreas og Nikolaj. De er glade for kyllinger og for et par år siden gik de sammen om at drive et landbrug nær Aabenraa. Hvert år vokser 125.000 økologiske kyllinger op her på Skyttegården. #ÅbentLandbrug





Dansk Kylling



Offentliggjort af Lærke Kirstine Lund [?] · 4. december · 🌐 · 🌐

Vidste du at vores kyllinger oprindelige levede i Asien og gik under navnet junglehønen?

Vores kolleger forsker i kyllinger og kan se at de stadig har samme adfærd som den tropiske junglehøne: de er frygtsomme, lever i flokke og kommunikerer med hinanden dagen lang. Med mindst 25 forskellige lyde med hver deres betydning.





## Dansk Kylling



Offentliggjort af Lærke Kirstine Lund [?] · 23 timer ·

Vidste du at almindelige, fritgående og økologiske kyllinger faktisk er tre forskellige racer? I Danmark er det typisk racerne Ross, Rover Ranger og Hubbard - og ny viden viser, at de smager forskelligt.





I køledisken møder du både almindelig, fritgående og økologisk kylling. Vi har bedt en række sensorikere blindsmage de tre forskellige slags. Det viste sig, at almindelig kylling har søde smagsnoter af karamel, mens fritgående smager af korn og umami (klassisk kødsmag). Den økologiske kylling er den type, der smager mest af grønt, majs og citrus.



## HVORDAN SMAGER DIN KYLLING?

### ALMINDELIG

- Lidt mere sødlig smag
- Smager lidt af karamel

### ØKOLOGISK

- Smag af grønt/majs/citrus

### FRITGÅENDE

- Smag af umami/korn