



Hvordan smager din kylling?

Danskerne spiser mere og mere kylling. Og det er både almindelig, fritgående og økologisk kylling, der bliver puttet i indkøbskurven og på menukortet. De tre typer kylling har haft forskellig opvækst – men kan det smages?



HVORDAN SMAGER DIN KYLLING?

ALMINDELIG

- Lidt mere sødlig smag
- Smager lidt af karamel

ØKOLOGISK

- Smag af grønt/majs/citrus

FRITGÅENDE

- Smag af umami/korn

Cookiepolitik

Jeg accepterer cookies

VED AT BENYTTE DENNE HJEMMESIDE ACCEPTERER DU, AT DER ANVENDES COOKIES. VI ANVENDER COOKIES FOR AT FORBEDRE BRUGERVENLIGHEDEN OG TIL WEBSTATISTIK.

Er du ny

DET ER V

GENNEM

[Læs mere](#)

SIG

ANDLEN OG

FOODSERVICE.

”DANSKERE SPISER TYPISK KYLLING TO GANGE OM UGEN. MEN HVILKEN KYLLING? OG KAN DE SMAGE FORSKEL PÅ ALMINDELIG, FRITGÅENDE OG KONVENTIONEL KYLLING?” SPØRGER CHEFKONSULENT LÆRKE KIRSTINE LUND FRA LANDBRUG & FØDEVARER OG FORTSÆTTER: ”JEG TVIVLER PÅ AT DANSKERNE VED, AT DET FAKTISK ER TRE FORSKELLIGE RACER KYLLING VI SPISER. DET SYNES JEG ER ÆRGERLIGT. PROFESSIONELLE KOKKE VED AT SORTER HAR FORSKELLIG SMAG OG ANVENDELSE, NÅR DET GÆLDER FRUGTER OG GRØNTSAGER. DET VILLE UNDRE MIG, HVIS IKKE OGSÅ RACER OG PRODUKTIONSTYPER HAR BETYDNING FOR EN KYLLINGS SMAG OG TEKSTUR.”

[Læs mere: Få et overblik over dyrevelfærden](#)

Forskellige smagsnoter

CHEFKONSULENT HANNE CASTENSCHIOLD FRA LANDBRUG & FØDEVARER HAR ARBEJDET MED TILBEREDNING AF FØDEVARER I 20 ÅR OG HAR MED INTERESSE LÆST RESULTATET AF TEKNOLOGISK INSTITUTS UNDERSØGELSE:

”DER ER SMAGSMÆSSIGE FORSKELLE PÅ DE TRE RACER AF KYLLING, SOM TYPISK ANVENDES I DEN ALMINDELIGE, DEN FRITGÅENDE OG DEN ØKOLOGISKE PRODUKTION. DE HAR MEGET TILFÆLLES, MEN DEN ALMINDELIGE KYLLING HAR SØDERE SMAGSNØTER. OG FAKTISK OGSÅ NOTER AF KARMEL. ANDRE NOTER FINDER MAN I DEN FRITGÅENDE KYLLING. HER ER ER SMAG AF UMAMI/KØRN. OG I DEN ØKOLOGISKE FANDT SMAGSPANELET NOTER AF GRØNT/MAJS/CITRUS. DET EN GASTRONOMISK SPÆNDENDE INDSIGT FOR BÅDE DETAIL, FOODSERVICE OG FORBRUGERE.”

Fritgående og økologisk kylling har en anden struktur

DET SENSORISKE PANEL FANDT EN ANDEN INTERESSANT FORSKEL MELLEM DE FORSKELLIGE RACER OG PRODUKTIONSFORMER. MENS ALMINDELIG KYLLING PRÆSTERER FLOT PÅ SAFTIGHED OG MØRHED, SÅ HAR KYLLINGER MED ADGANG TIL UDEAREALER EN MARKANT ANDERLEDES STRUKTUR I KØDET.

”HAR MAN SMAGT FASAN ELLER ANDRE FUGLE, DER LEVER FRIT, SÅ VIL MAN GENKENDE NOGET AF DEN SAMME STRUKTUR I DE FRITGÅENDE OG DE ØKOLOGISKE KYLLINGERS KØDSTRUKTUR. DISSE KYLLINGER BEVÆGER SIG MERE UDENFOR, OG DET PROFESSIONELLE SENSORISKE PANEL VURDEREDE, AT KYLLINGEKØDET HER HAR EN MERE FAST STRUKTUR. JEG VIL IKKE KLASIFICERE DET SOM ’VILDT’, MEN DER ER EN TÆTHED I STRUKTUREN. ET ’BID’, SOM ER ANDERLEDES. DET KALDER PÅ EN ANDERLEDES SERVERING, SYNES JEG”, LYDER DET FRA HANNE CASTENSCHIOLD.

Den sensoriske analyse er foretaget på tre forskellige kyllingeracer og er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug.





Kylling til hverdag

SE HVORDAN DU NEMT FÅR KYLLING IND I DIN HVERDAG.

[Læs mere](#)



Slankeretter med kylling

HER FÅR DU ET UDVALG AF VORES LÆKRE SLANKEOPSKRIFTER MED KYLLING:

[Glaseret kylling med couscous-salat](#)

[Kartoffelsuppe med kylling](#)

[Kylling-broccoli gryde med rødbede aioli](#)

[Kylling og tomat med bagte søde kartofler](#)

[Kylling- og kartoffelsuppe](#)

[Kyllingekrebinetter og sauteret hvidkål](#)

[Kyllingesalat på rugbrød](#)

[Ramen: Nudelsuppe med kylling](#)

[Toscansk gryde med kylling og spinat *\(se billedet øverst på siden\)*](#)



Udskæringer af kylling

UDSKÆRINGERNE HAR DE ANBEFALEDE NAVNE OG SPECIFIKATIONER. DER ER VÆGTANGIVELSER PÅ DE ENKELTE KØDSTYKKER TIL HJÆLP FOR DEM, SOM UDVIKLER OPSKRIFTER ELLER UNDERVISER I MADLAVNING. DESUDEN GIVES DER GENNEMPRØVEDE TILBEREDNINGSANVISNINGER.

[Læs mere](#)

Kylling



VORESMAD.dk

VORESMAD.dk

LANDBRUG & FØDEVARER F.M.B.A

AXELBORG, AXELTORV 3

1609 KØBENHAVN V

voresmad@lf.dk

[Cookiepolitik](#)

[Tilmeld nyhedsbrev](#)

[Om os](#)

[Konkurrencer](#)

[Om voresmad.dk](#)

[Kontakt](#)

