

Tevling i Fjørfe



Hefet er revidert av
Opplysningskontoret for egg og fjørfekjøtt
Norges Bygdeungdomslag
Onsøy 1994

Hvorfor fjørfe-tevling?

Fjørfekjøtt, eller "Det hvite kjøttet", er verdens mest spiste kjøttslag. Det brukes i de aller fleste kulturer og er tillatt i alle religioner. Fjørfekjøtt anbefales også av norske helsemyndigheter på grunn av det lave fettinnholdet. Det lille fettstoffer som finnes har dessuten en høy andel trnettede fettsyrer, - som er av det gode slaget!

Her i Norge er vi fortsatt bare i "barndommen" når det gjelder for~ av fjørfekjøtt. Vi spiser ca. 6 kilo fjørfekjøtt pr. person pr. år. I andre europeiske land er forbruket av det hvite kjøttet 15 - 20 kilo, mens det i USA er på hele 40 kilo! Der spiser de like mye av det hvite kjøttet som av det røde kjøttet fra firbeinte dyr.

Selv om forbruket av fjørfekjøtt er forholdsvis beskjeden i Norge, har det økt til det dobbelte i løpet av de siste 10 årene, og det ser ut som om denne tendensen vil fortsette også i årene som kommer.

Fjørfekjøttet har en mild, fin smak som alle liker. Barn pleier å elske kylling, og da er det godt å vite at du samtidig gir dem noe kroppen har nytte av.

Det er derfor mange grunner til at vi ønsker å øke kjennskapen til, -sog spise mer av. - "Det hvite kjøttet".

Norges Bygdeungdomslag og Opplysningskontoret for egg og fjørfekjøtt har i samarbeid utarbeidet opplegget for fjørfetevling. Tevlingen er bygget opp i tråd, med de andre mat-tevlingene i NBU. Hensikten med tevlingen er å gi deg som tevler innsikt i et variert og spennende utvalg innen fjørfekjøtt. Du lærer også mye nyttig om tilberedning og ernæring. I heftet "Kylling" - den norske kyllingen fra A - Å, kan du finne inspirasjon og inforotasjon.

Lykke til med dagens fjørfe-tevling!

Slik foregår fjørfe-tevling

Publikumsrettet

Tevlingen er åpen for publikum og skal være publikumsnett. Det kan ofte være aktuelt å arrangere foredrag, filmfremvisning eller underholdning for publikum i forbindelse med tevlingen. Etter konkurransens slutt stilles resultatene ut og vinnerne dies. Hoveddommer leser begrunnelsen for valget. Til slutt vil publikum få anledning til å smake på resultatene som er utstilt.

Lagsammensetning

Fjørfetevling er en lagtevling med 3 - tre personer på hvert lag. Begge kjønn skal være representert. Lagtevling inspirerer til samarbeid og gir oftere bedre resultater enn hva hver enkelt kan oppnå. Det tevles både i junior- og seniorklasse.

Råvarer til disposisjon

Det skal være rikelig vareutvalg, slik at mulighetene for fantasi og kreativitet er ti stede. Hensynet til årstid skal tas i betraktning under råvarevalget. I tillegg til fjærfeprodukter bør det også være frukt eller grønnsaker og bakervarer. Det bør også finnes elementer fra åker, skog eller eng som kan egne seg til pynting av fat eller for å skape miljø rundt fatet. Eksempelvis kornaks, grener/lauv, strå og blomster som ikke er giftige.

Tevlerenes utstyr

Fat og boller til anretning av oppgaven blir sørget for av arrangøren, og delt ut ved konkurransens start. Deltakerne skal ha hodeplagg og forkle.

Detakeme har selv med seg nødvendige arbeidsredskaper. Alle hjelpemidler m ikke går på strøm er tillatt. Skjærefjel og oppvaskklut skal laget også ha med selv.

Tid og plass til disposisjon

Lagene har 30 minutter til praktisk løsning av oppgaven. Ved overskridelse av tiden blir det trekk i poeng. Hvert lag får tildelt 1 arbeidsbord og 3 stoler.

Bedømmelse av oppgaven

Dommerne kan være representant fra Opplysningskontoret for egg og fjørfekjøtt, husstell-/faglærere i ernæring, helse og miljø, kokker, erfarne husmødre eller erfarne og tidligere deltakere.

Dommerne tar hensyn til:

- Samarbeid, planlegging og koordinering av laget.
- Arbeidsteknikk, -stilling, -rutiner og orden.
- Økonomisk valg/ utnyttelse av råvarene
- Kreativitet i løsning av oppgaven
- Planlegging og utnyttelse av tiden

Dommerne får ikke oppgitt deltakernes navn, men kun lagetets nummer.

Poengskala:

• Samarbeid, planlegging og koordinering	maks. 10 poeng
• Arbeidsteknikk, -stilling, -rutiner og orden	maks. 10 poeng
• Økonomisk valg/ utnyttelse av råvarene	maks. 10 poeng
• Kreativitet i presentasjonsformen	maks. 30 poeng
• Løsning av oppgaven i forhold til tema	maks. 30 poeng
• Planlegging og utnyttelse av tiden	maks. 10 poeng
Maksimal poenesum	100 poeng

Aktuelle temaer til oppgaveløsningen (Velg ett alternativ):

- Middag for småbarnsfamilie en varm sommerdag.
- Lørdagskos for familie med ungdom i huset.
- Kollokviegruppen samles etter skoletid
- Medlemsmøte eller lokallagsfest
- Juleflesket skal vekk!
- Mett, - men lett!
- Formiddagstreff for pensjonister

Oppgaven kan løses i form av (Velg et alternativ)

- Anretning
- Snacks-buffet
- Salat

