



Tip en 13'er

Hvad ved du om korn, hvede og bulgur?	1	X	2
1. Hvilken familie hører korn til? 1: Ærteblomstfamilien X: Græsfamilien 2: Insektfamilien			
2. Hvor mange græsarter er vigtige for os mennesker? 1: 50 X: 10 2: 510			
3. Hvor mange kornarter dyrkes i Danmark? 1: 4 X: 10 2: 50			
4. Hvad er korn en særligt god kilde til? 1: Kulhydrater og kostfibre X: Protein 2: Salt			
5. Hvor stammer hvede fra? 1: Irak X: Mellemøsten 2: Danmark			
6. Hvad er bulgur? 1: Kogt hvedemel X: Kogte, afskallede og knækkede hvedekerner 2: Pasta			
7. Hvilken kvalitet har hvede blandt andet? 1: Lang holdbarhed X: Kan modnes i vådt vejr 2: Kan gro i blæsevejr			
8. Hvor sidder stivelsen i hvedekornet? 1: I skallen X: I frøhviden 2: I aleuronlaget			
9. Hvilke proteiner er vigtige for hæveevnen ved bagning? 1: Albuminer og globuliner X: Gliadiner og glutaminer 2: Cysteiner			
10. Hvilken evne er stivelsen i hveden essentiel for? 1: Holdbarheden X: Hæveevnen 2: Forklistring			
11. Hvor i verden har bulgur traditionelt været en del af madkulturen? 1: Mellemøsten X: Afrika 2: Australien			
12. Hvor mange hvedetyper findes der? 1: 2 X: 3 2: 4			
13. Hvilke makronæringsstoffer har hvede et højt indhold af 1: Protein og fedt X: Fedt og kostfibre 2: Kulhydrat og kostfibre			
Antal rigtige:			



De rigtige svar

Tip en 13'er

- Hvad ved du om korn, hvede og bulgur?

1. Hvilken familie hører korn til? 1: Ærteblomstfamilien X: Græsfamilien 2: Insektfamilien	1	X	2
2. Hvor mange græsarter er vigtige for os mennesker? 1: 50 X: 10 2: 510		X	
3. Hvor mange kornarter dyrkes i Danmark? 1: 4 X: 10 2: 50	1		
4. Hvad er korn en særligt god kilde til? 1: Kulhydrater og kostfibre X: Protein 2: Salt	1		
5. Hvor stammer hvede fra? 1: Irak X: Mellemøsten 2: Danmark	1		
6. Hvad er bulgur? 1: Kogt hvedemel X: Kogte, afskallede og knækkede hvedekerner 2: Pasta		X	
7. Hvilken kvalitet har hvede blandt andet? 1: Lang holdbarhed X: Kan modnes i vådt vejr 2: Kan gro i blæsevejr	1		
8. Hvor sidder stivelsen i hvedekornet? 1: I skallen X: I frøhviden 2: I aleuronlaget		X	
9. Hvilke proteiner er vigtige for hæveevnen ved bagning? 1: Albuminer og globuliner X: Gliadiner og glutaminer 2: Cysteiner		X	
10. Hvilken evne er stivelsen i hveden essentiel for? 1: Holdbarheden X: Hæveevnen 2: Forklstring			2
11. Hvor i verden har bulgur traditionelt været en del af madkulturen? 1: Mellemøsten X: Afrika 2: Australien	1		
12. Hvor mange hvedetyper findes der? 1: 2 X: 3 2: 4	1		
13. Hvilke makronæringsstoffer har hvede et højt indhold af 1: Protein og fedt X: Fedt og kostfibre 2: Kulhydrat og kostfibre			2