PlanteKundskab
- med smag

Tip en 13'er

Hvad ved du om grøntsager og hovedkål?	1	X	2
1. Hvilken kåltype er et hovedkål? 1: Rødkål X: Grønkål 2: Blomkål			
2. Hvor mange grupper af grøntsager findes der? 1: 3 X: 4 2: 5			
3. Hvad er det ældste af hovedkålene? 1: Rødkål X: Spidskål 2: Hvidkål			
4. Hvordan har hovedkål udviklet sig fysiologisk? 1: fra bladkål til hovedkål X: fra hovedkål til bladkål 2: det har altid været hovedkål			
5. Hvornår blev rødkål udbredt og kendt i Danmark 1: 1700-tallet X: 1600-tallet 2: 1500-tallet			
6. Hvornår blev sur-sød rødkål en traditionel anretning til julemad? 1: 1900-tallet X: 1800-tallet 2: 2010			
7. Hvornår er det sæson for hovedkål? 1: juni-august X: august til december 2: foråret			
8. Hvordan bør hovedkål opbevares? 1: varmt og fugtigt X: fugtigt og køligt 2: køligt og tørt			
9. Hvad er sandt om hovedkål? 1: En fiberrig og mættende grøntsag X: Indeholder meget fedt 2: Dufter af blomster			
10. Hvad giver kål den bitre smag? 1: Antioxidanter X: Sukker 2: Gødning			
11. Hvordan kan man bevare farven under tilberedning af rødkål? 1: Tilberede i lang tid X: Fryse inden tilberedning 2: Tilsætte syre ved tilberedning			
12. Hvilken kåltype var den mest spiste i Danmark i 1967? 1: Rosenkål X: Rødkål 2: Grønkål			
13. Hvad giver rødkål den stærke mørke lilla farve? 1: Farvestoffet anthocyanin X: Kogning 2: Klorofyl			
Antal rigtige:			

© smagensdag.dk

PlanteKundskab
- med smag

De rigtige svar
Tip en 13'er
- Hvad ved du om grøntsager og hovedkål?

	1	X	2
1. Hvilken kåltype er et hovedkål? 1: Rødkål X: Grønkål 2: Blomkål			
2. Hvor mange grupper af grøntsager findes der? 1: 3 X: 4 2: 5			
3. Hvad er det ældste af hovedkålene? 1: Rødkål X: Spidskål 2: Hvidkål			
4. Hvordan har hovedkål udviklet sig fysiologisk? 1: fra bladkål til hovedkål X: fra hovedkål til bladkål 2: det har altid været hovedkål			
5. Hvornår blev rødkål udbredt og kendt i Danmark 1: 1700-tallet X: 1600-tallet 2: 1500-tallet			
6. Hvornår blev sur-sød rødkål en traditionel anretning til julemad? 1: 1900-tallet X: 1800-tallet 2: 2010			
7. Hvornår er det sæson for hovedkål? 1: juni-august X: august til december 2: i foråret			
8. Hvordan bør hovedkål opbevares? 1: Varmt og fugtigt X: Fugtigt og køligt 2: Køligt og tørt			
9. Hvad er sandt om hovedkål? 1: En fiberrig og mættende grøntsag X: Indeholder meget fedt 2: Dufter af blomster			
10. Hvad giver kål den bitre smag? 1: Antioxidanter X: Sukker 2: Gødning			
11. Hvordan kan man bevare farven under tilberedning af rødkål? 1: Tilberede i lang tid X: Fryse inden tilberedning 2: Tilsætte syre ved tilberedning			
12. Hvilken kåltype var den mest spiste i Danmark i 1967? 1: Rosenkål X: Rødkål 2: Grønkål			
13. Hvad giver rødkål den stærke mørke lilla farve? 1: Farvestoffet anthocyaniner X: Kogning 2: Klorofyl			

© smagensdag.dk