



Tip en 13'er

Hvad ved du om korn og (perle)byg?	1	X	2
1. Hvilken familie tilhører korn? 1: Ærteblomstfamilien X: Græsfamilien 2: Insektfamilien			
2. Hvor mange græsarter er vigtige for os mennesker? 1: 50 X: 10 2: 510			
3. Hvor mange kornsorter 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 byg fra? 1: Afrika X: Mellemøsten 2: Danmark			
6. Hvilken drik er byg særligt kendt for at være anvendt i? 1: Mokaï X: Saftevand 2: Øl			
7. Hvorfor fjerner man avnerne på byg? 1: For at kunne fordøje kornet X: Fordi de er giftige 2: For at kunne optage kulhydraterne			
8. Hvor sidder avnerne på bygkornet? 1: I kimen X: I frøhviden/melkernen 2: På yderskallerne			
9. Byg trives i (under dyrkning): 1: Så tørt vejr som muligt X: Så vådt vejr som muligt. 2: De fleste vejrforhold			
10. Perlebyg er særligt kendt fra retter som: 1: Gulerodskage X: Grød 2: Dhal			
11. Byg har ikke en god hæveevne ved bagning fordi: 1: Kornet kan ikke aktivere gærceller X: Kornet kan ikke aktivere bagepulver eller natron 2: Kornet har et lavt indhold af gluten			
12. Hvad drak man i gamle dage i stedet for vand? 1: Øl X: Te 2: Vin			
13. Hvorfor drak man øl i stedet for vand? 1: Vandet var for varmt X: Vandet var beskidt 2: Øl gjorde folk klogere			

Antal rigtige: _____



De rigtige svar

Tip en 13'er - Hvad ved du om *korn og (perle)byg*?

	1	X	2
1. Hvilken familie hører korn til? 1: Ærteblomstfamilien X: Græsfamilien 2: Insektfamilien		X	
2. Hvor mange græsarter er vigtige for os mennesker? 1: 50 X: 10 2: 510		X	
3. Hvor mange kornsorter 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 byg fra? 1: Afrika X: Mellemøsten 2: Danmark		X	
6. Hvilken drik er byg særligt kendt for at være anvendt i? 1: Mokaï X: Saftevand 2: Øl			2
7. Hvorfor fjerner man avnerne på byg? 1: For at kunne fordøje kornet X: Fordi de er giftige 2: For at kunne optage kulhydraterne	1		
8. Hvor sidder avnerne på bygkornet? 1: I kimen X: I frøhviden/melkernen 2: På yderskallerne			2
9. Byg trives i (under dyrkning): 1: Helst så tørt vejr som muligt X: Helst så vådt vejr som muligt 2: De fleste vejrforhold			2
10. Perlebyg er særligt kendt fra retter som: 1: Gulerodskage X: Grød 2: Dhal		X	
11. Byg har ikke en god hæveevne ved bagning fordi: 1: Kornet kan ikke aktivere gærceller X: Kornet kan ikke aktivere bagepulver eller natron 2: Kornet har et lavt indhold af gluten			2
12. Hvad drak man i gamle dage i stedet for vand? 1: Øl X: Te 2: Vin	1		
13. Hvorfor drak man øl i stedet for vand? 1: Vandet var for varmt X: Vandet var beskidt 2: Øl gjorde folk klogere		X	