



Tip en 13'er

Hvad ved du om bælgfrugter, flæk- og gule ærter?	1	X	2
1. Hvad er gule flækærter? En bælgfrugt af tørrede frø fra: 1: Ærter X: Bønner 2: Kikærter			
2. Hvilke farver findes flækærter i? 1: Røde og gule X: Gule og grønne 2: Grønne og røde			
3. Hvilken ærtesort stammer gule flækærter fra? 1: Skalærten X: Sukkerærten 2: Marv-ærten			
4. Hvor stammer ærter fra? 1: Tyskland X: Sverige 2: Mellemøsten			
5. Hvad vil det sige, at ærter er flækkede? 1: Ærte-skallen fjernes, og de flækker X: De koges, og de flækker 2: Man hopper på dem, og de flækker.			
6. Hvornår kan ærter sås? 1: april-juli X: marts-juli 2: april-juni			
7. Hvad er tørrede ærter en særlig god kilde til? 1: Fedt, protein og salt X: Klogskab 2: Protein, kostfibre og energi			
8. Hvad skal tørrede ærter, inden de kan spises? 1: Koges og steges X: Iblødsættes og koges 2: Iblødsættes og bages			
9. Hvilket giftstof skal man være opmærksom på, når man tilbereder bælgfrugter? 1: Pektin X: Lektin 2: Lus			
10. Hvilken ret er de gule flækærter særligt kendt for? 1: Grønne ærter X: Røde ærter 2: Gule ærter			
11. Hvilke grundsmage skal man være særligt opmærksom på at have med, når man laver mad med bælgfrugter og tørrede ærter? 1: Sødt og umami X: Surt og salt 2: Umami og salt			
12. Hvor mange sorter af bælgfrugter findes der? 1: 4 X: 5 2: 3			
13. Hvorfor kan tørrede ærter suge smag til sig? Fordi de: 1: Bliver kogt X: er flækkede 2: Har højt indhold af stivelse			

Antal rigtige: _____



De rigtige svar

Tip en 13'er

- Hvad ved du om bælgfrugter, flæk- og gule ærter?



	1	X	2
1. Hvad er gule flækærter? En bælgfrugt af tørrede frø fra: 1: Ærter X: Bønner 2: Kikærter	1		
2. Hvilke farver findes flækærter i? 1: Røde og gule X: Gule og grønne 2: Grønne og røde		X	
3. Hvilken ærtesort stammer gule flækærter fra? 1: Skalærten X: Sukkerærten 2: Marv-ærten	1		
4. Hvor stammer ærter fra? 1: Tyskland X: Sverige 2: Mellemøsten			2
5. Hvad vil det sige at ærter er flækkede? 1: Ærte-skallen fjernes og de flækker X: De koges og de flækker 2: Man hopper på dem og de flækker	1		
6. Hvornår kan ærter sås? 1: april-juli X: marts-juli 2: april-juni			2
7. Hvad er gule flækærter en særlig god kilde til? 1: Fedt, protein og salt X: Klogskab 2: Protein, kostfibre og energi			2
8. Hvad skal gule flækærter, inden de kan spises? 1: Koges og steges X: Iblødsættes og koges 2: Iblødsættes og bages		X	
9. Hvilket giftstof skal man være opmærksom på, når man tilbereder bælgfrugter? 1: Pektin X: Lektin 2: Lus		X	
10. Hvilken ret er de gule flækærter særligt kendt for? 1: Grønne ærter X: Røde ærter 2: Gule ærter			2
11. Hvilke grundsmage skal man være særligt opmærksom på at have med, når man laver mad med bælgfrugter og tørrede ærter? 1: Sødt og umami X: Surt og salt 2: Umami og salt			2
12. Hvor mange sorter af bælgfrugter findes der? 1: 4 X: 5 2: 3	1		
13. Hvorfor kan flækærter suge smag til sig? Fordi de: 1: bliver kogt X: er flækkede 2: Har højt indhold af stivelse			2