



Tip en 13'er

Hvad ved du om friske grønne bønner?	1	X	2
1. Hvilken art hører friske grønne bønner til? 1: Havebønne X: Markbønner 2: Sommerbønner			
2. Bønner er biologisk set ...? 1: Stængel X: Blad 2: Bælgfrugt			
3. Grønne bønner tæller som en grøntsag i de officielle kostråd, fordi ...? 1: De er grønne X: Har lavere proteinindhold end andre bælgfrugter 2: De er sprøde			
4. Hvornår spredte friske grønne bønner sig til Sydamerika? 1: 9000 år siden X: 8000 år siden 2: 6000 år siden			
5. Hvor stammer friske grønne bønner fra 1: Tyskland X: Mexico 2: Argentina			
6. Grønne bønner regnes for en finere grøntsag - fordi? 1: Det er friske bønner X: Man spiser dem ved hoffet 2: De har kort holdbarhed			
7. Hvad bliver grønne bønner til, når de er modne 1: Rådne bønner X: Tørre bønner 2: Hurtig-bønner			
8. Hvornår er det sæson for dyrkning af friske grønne bønner? 1: I fodboldsæson X: I juli-oktober 2: I juni-august			
9. Hvilken særlig egenskab har grønne bønner? 1: De vokser hurtigt X: De kan blive meget høje 2: De kan optage luftens nitrogen			
10. Friske grønne bønner er en: 1: Proteinrig grøntsag X: Fedtholdig grøntsag 2: Pynte-grøntsag			
11. Hvordan tilberedes friske grønne bønner oftest: 1: Kogt eller stegt X: Marineret 2: Syltet			
12. Friske grønne bønner opbevares bedst ved: 1: Kolde temperaturer X: Stuetemperatur 2: Varme temperaturer			
13. Det er godt at dyrke grønne bønner sammen med? 1: Nødder X: Frugt 2: Korn			
Antal rigtige:			



De rigtige svar

Tip en 13'er

- Hvad ved du om friske grønne bønner?

	1	X	2
1. Hvilken art hører friske grønne bønner til? 1: Havebønne X: Markbønner 2: Sommerbønner			
2. Bønner er biologisk set ...? 1: Stængel X: Blad 2: Bælgfrugt			
3. Grønne bønner tæller som grøntsag i de officielle kostråd, fordi ...? 1: De er grønne X: Har lavere proteinindhold end andre bælgfrugter 2: De er sprøde			
4. Hvornår spredte friske grønne bønner sig til Sydamerika? 1: 9000 år siden X: 8000 år siden 2: 6000 år siden			
5. Hvor stammer friske grønne bønner fra 1: Tyskland X: Mexico 2: Argentina			
6. Grønne bønner regnes for en finere grøntsag - fordi? 1: Det er friske bønner X: Man spiser dem ved hoffet 2: De har kort holdbarhed			
7. Hvad bliver grønne bønner til, når de er modne 1: Rådne bønner X: Tørre bønner 2: Hurtig-bønner			
8. Hvornår er det sæson for dyrkning friske grønne bønner? 1: i fodboldsæson X: i juni-oktober 2: i juni-august			
9. Hvilken særlig egenskab har grønne bønner? 1: De vokser hurtigt X: De kan blive meget høje 2: De kan optage luftens nitrogen			
10. Friske grønne bønner er en: 1: Proteinrig grøntsag X: Fedtholdig grøntsag 2: Pynte-grøntsag			
11. Hvordan tilberedes friske grønne bønner oftest: 1: Kogt eller stegt X: Marineret 2: Syltet			
12. Friske grønne bønner opbevares bedst ved: 1: Kolde temperaturer X: Stuetemperatur 2: Varme temperaturer			
13. Det er godt at dyrke grønne bønner sammen med? 1: Nødder X: Frugt 2: Korn			