



## Tip en 13'er

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



## De rigtige svar

### Tip en 13'er

### - Hvad ved du om grøntsager og hovedkål?



| 1. Hvilken kåltype er et hovedkål?                                                      | 1 | X | 2 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| 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                                    |   |   |   |