



OPPLYSNINGSKONTORET
FOR BRØD OG KORN

Oppgavefasit

2. Fra jord til bord

FRA JORD TIL BORD – QUIZ

1. b 2. a 3. b 4. c 5. b 6. a 7. c 8. b 9. c 10. a

HVOR STOR OPPSKRIFT?

1. Oppskrift til 4 horn

$\frac{3}{4}$ dl melk

$\frac{1}{4}$ pk gjær

1 ss olje

$\frac{1}{4}$ ss sukker

$\frac{1}{4}$ ts kardemomme

Ca. 2 dl siktet hvetemel

3. Oppskrift til 24 horn

4 $\frac{1}{2}$ dl melk

1 $\frac{1}{2}$ pk gjær

6 ss olje

1 $\frac{1}{2}$ ss sukker

1 $\frac{1}{2}$ ts kardemomme

Ca. 12 dl siktet hvetemel

For å få riktige resultat

i regneoppgaven blir

gjærmengden 1 $\frac{1}{2}$ pk. Skal

du bake oppskriften hjemme

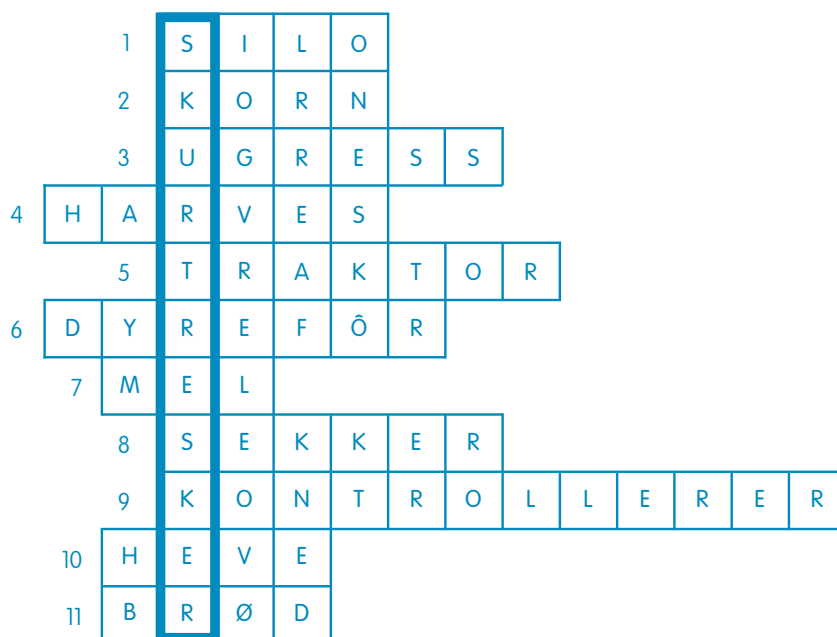
holder det godt med 1 pk gjær.

2. Det må lages 24 horn.

Inkludert deg selv blir det

12 stk som skal spise.

JORD TIL BORD – NØTTER



HVA TROR DU?

- 1.** Hvis en skal så sitt eget korn, må en gjøre følgende med jorden:
 - Pløye og/eller harve jorden for å lufte og gjøre den klar før såkornet kan sås.
 - Så såkorn og gjødsle slik at kornet får riktig næring.
 - Passe på åkeren så kornet gror som det skal. Bruke plantevernmidler etter behov slik at ikke insekter, sopp eller ugress ødelegger veksten.
- 2.** Her er det opp til elevene å begrunne hvorfor. Nøyaktighet er viktig som møller.
- 3.** Hos bakeren er det flere ting å tenke på, og her er noen forslag. Elevene kan ha andre forslag som er like gode.
 - Være nøyaktig når en måler opp ingrediensene.
 - Ikke ha for varm væske i gjæren – husk fingervarmt 37 °C.
 - Lage like store brød av samme type deig hvis en baker for hånd. Hvis en baker med store maskiner må en passe på at maskinen lager like store brød og at det er nok deig. Alle brød av samme deig bør være like store når de selges, ellers kan kundene bli misfornøyde.
- At deigen får hevet ordentlig.
 - Passe på at brødene kommer til riktig sted: bakeri, matbutikk eller restaurant.
- 4.** Litt hoderegning:
 - 1.** 6 melsekker
 - 2.** 2 1/2 melsekker
 - 3.** 11 1/2 melsekker