

2. Fra jord til bord

**BRØD
& KORN**

OPPLYSNINGSKONTORET
FOR BRØD OG KORN



Innhold

- HOS BONDEN
- HOS MØLLEREN
- HOS BAKEREN

Hos bonden



1. SÅKORN

Bonden bruker såkorn når han sår. Såkorn kan bonden produsere selv eller kjøpe ferdig renset.

2. KORNAKEREN BEARBEIDES

Før såkornet sås må jorden gjøres klar. Det øverste jordlaget snus og løftes på med plog og/eller harv. Dette gjør jorden løs og lett slik at det blir et best mulig såbedd for såkornet, som sikrer god spiring.

3. KORNET SÅS OG GJØDSLES

Bak traktoren henger en maskin som både sår såkorn og gjødsler.

Gjødsel gir kornet ekstra næring, som gir kornet god kvalitet.

4. KORNET VOKSER, STELLES OG PASSES PÅ

Bonden må følge med på kornets utvikling i hele vekstsesongen. Det benyttes plantevernmidler i åkeren etter behov for å bekjempe plantesykdommer, sopp, insekter eller ugress. Nedbør og varme er nødvendig for å få optimal avling. Pent vær under innhøsting er også viktig. Dette gjelder alle kornarter.

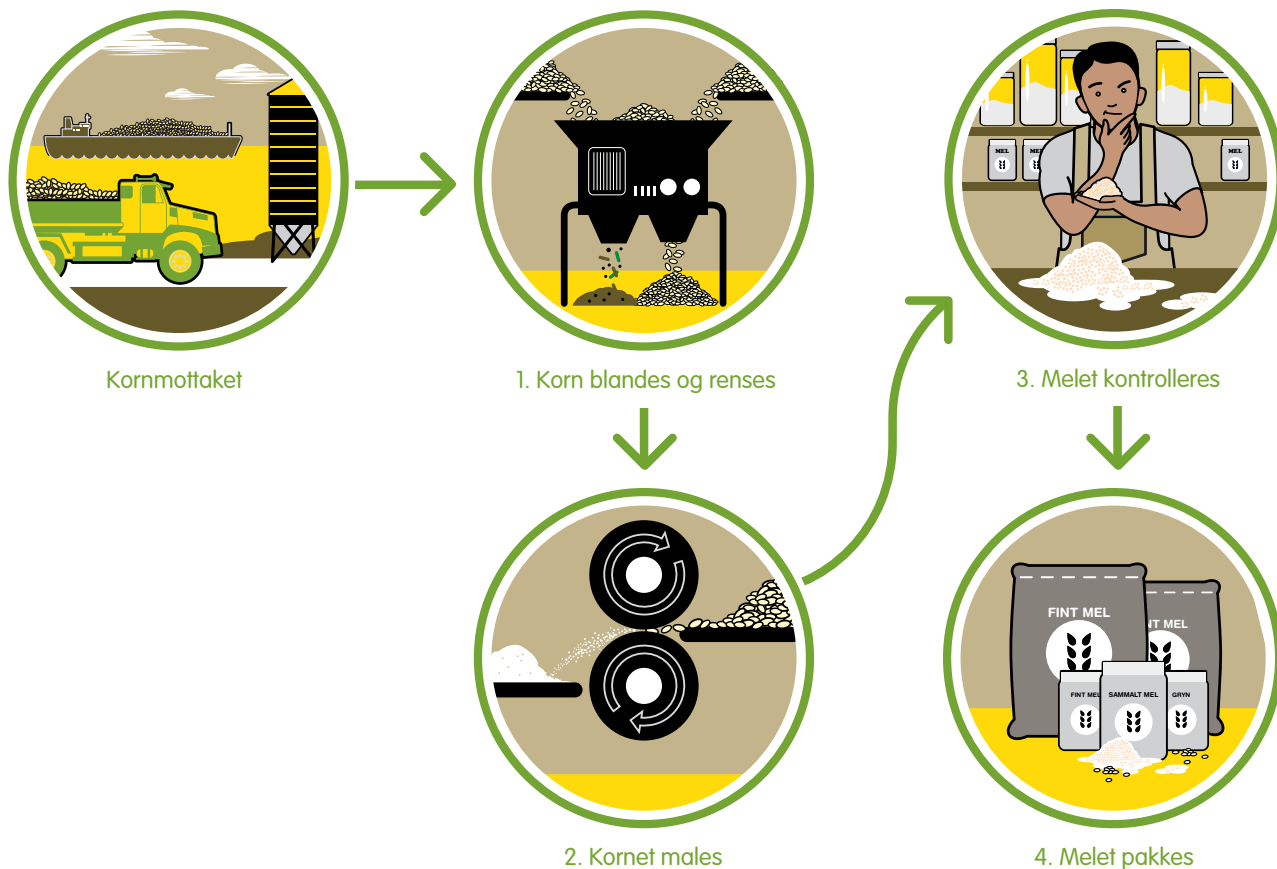
5. KORNET HØSTES

Innhøsting av kornet skjer med en skurtresker. Skurtreskeren skiller kornet fra halmen. Kornet blir samlet opp i en tank på skurtreskeren, mens halmen blir kastet ut igjen på åkeren.

6. KORNET FRAKTES

Kornet fraktes til låven på gården eller til siloer i store kornmottak, hvor det tørkes. Noe av halmen blir til dyrefôr. Resten av halmen pløyes ned i jorda igjen.

Hos mølleren



KORNMOTTAKET

I kornmottaket blir kornene grundig rensset. Det tas kornprøver for å sjekke om kvaliteten er god. Etter at kornet er rensset og tørket blandes korn fra flere forskjellige bønder, og sendes videre til møllene med biler og båter.

1. KORN BLANDES OG RENSES

Korn fra ulike kornmottak blandes sammen og renses på nytt. Ugress, stein og skitt blir fjernet.

2. KORNET MALES

Kornet males til mel, enten i valser eller i steinmøller. Maskinene har ulike innstillinger, som avgjør om vi får fint eller grovt mel.

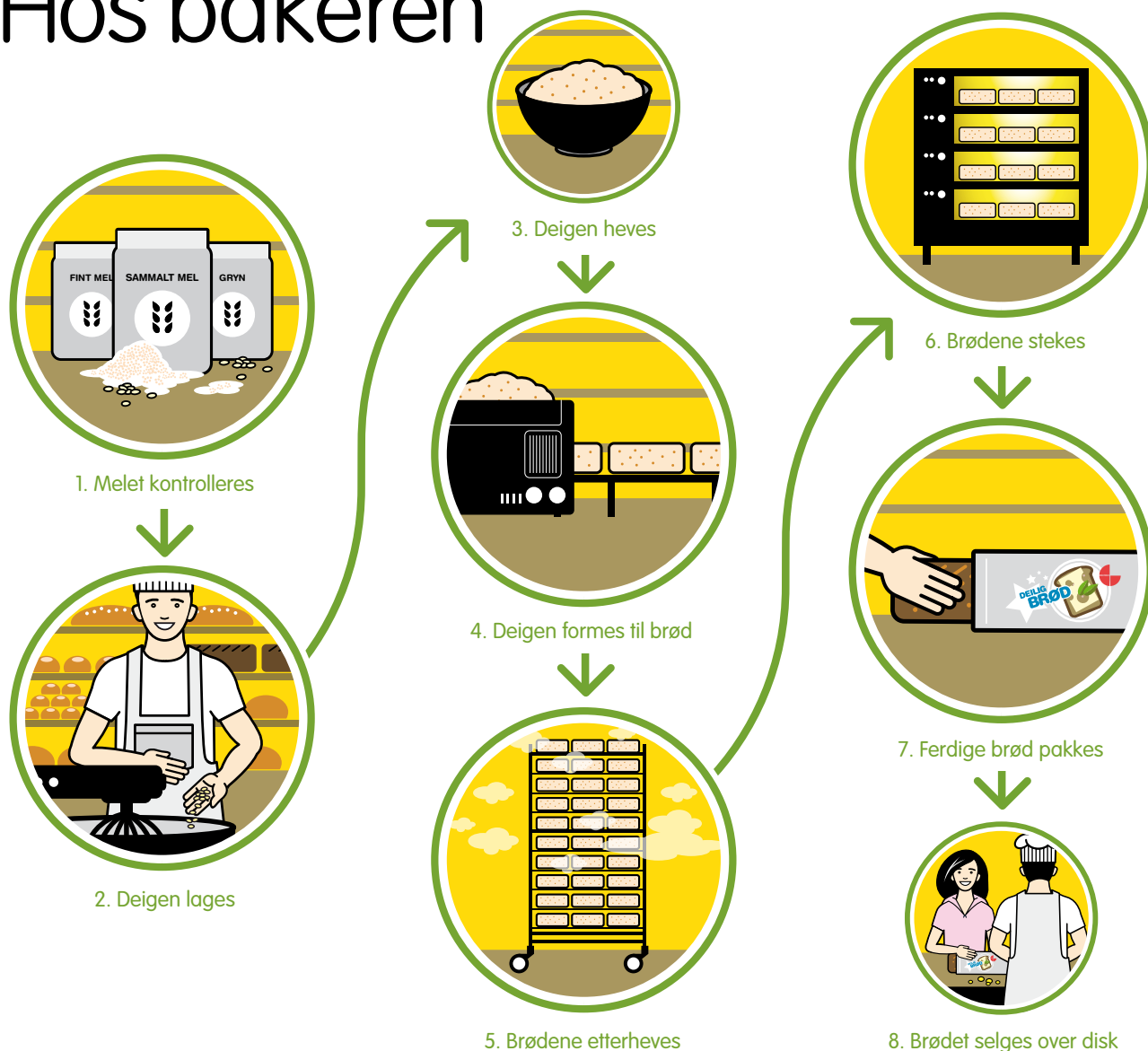
3. MELET KONTROLLERES

Melet blir testet og sjekket om det har riktig næringsinnhold, og for å sikre at det har riktige bakeegenskaper.

4. MELET PAKKES

Melet pakkes i store sekker eller små poser. De store sekkene sendes til bakerne, da bakere lager mange brød hver dag og trenger store mengder mel. De mindre melposene blir sendt til butikkene. I butikkene får du kjøpt mel som du kan bruke til å lage ditt eget brød.

Hos bakeren



1. MELET KONTROLLERES

For å lage gode brød velger bakeren ut de beste råvarene. Han kontrollerer melet ved å bake med flere meltyper og finner så de meltypene han vil ha.

2. DEIGEN LAGES

Midt på natten begynner bakeren å lage brød. Bakeren bruker større kjøkkenmaskiner enn vi bruker hjemme for å kunne lage mange brød på en gang. Ingrediensene blandes, og deigen eltes.

3. DEIGEN HEVES

Etter at deigen er eltet settes den til heving.

4. DEIGEN FORMES TIL BRØD

Deigen formes til brød ved hjelp av maskiner. I maskinene bakes det mange brød på en gang, ofte over hundre stykker. Noen bakere bruker fortsatt hendene i stedet for maskiner, som vi gjør når vi baker hjemme.

5. BRØDENE ETTERHEVES

Brødene settes til etterheving. Etterheving er viktig for å få et luftig brød.

6. BRØDENE STEKES

Før brødene settes i ovnen pensles brødene og eventuelle frø og korn strøs over. Brødene stekes i store ovner hvor flere brød stekes på en gang.

7. FERDIGE BRØD PAKKES

De ferdige brødene pakkes ned i brødposer. Nå er de klare for salg. Brødene sendes både til bakeri, matbutikker og restauranter.

8. BRØDET SELGES OVER DISK

Det er opp til deg å kjøpe det brødet du vil spise.



Innhold

- ✓ FRA JORD TIL BORD – QUIZ
- ✓ HVOR STOR OPPSKRIFT?
- ✓ FRA JORD TIL BORD – NØTTER
- ✓ HVA TROR DU?
- ✓ BONDESJAKK

**BRØD
& KORN**

WWW.BRODOGKORN.NO

Fra jord til bord – quiz



Sett en ring rundt det svaralternativet du tror er riktig.

Tips

Du kan også løse quizen på www.brodogkorn.no/skole

- Hva gjøres med jorden før kornene dyrkes?
 - Jorden treskes
 - Jorden pløyes eller harves
 - Jorden gjødsles
- Hva er gjødsel viktig for?
 - Å gi kornet riktig næring
 - Å gi kornet riktig smak
 - Å gi kornet riktig lukt
- Bonden går jevnlig i åkeren og passer på. Hva er det som sjekkes?
 - At det er mange forskjellige blomster i åkeren
 - At ikke insekter eller ugress hindrer/ødelegger kornveksten
 - At ugresset får plass til å gro
- Innhøsting av korn med skurtresker foregår?
 - Både vår og sommer
 - Både sommer og vinter
 - Bare om høsten
- Korn fra ulike bønder blir rensset og blandet flere ganger. Hvor foregår dette?
 - I siloen og på låven
 - I kornmottaket og hos mølleren
 - I skurtreskeren og i kornmottaket
- Hvordan får vi malt kornene?
 - Med en vals eller steinmølle
 - Med en kjøkkenmaskin
 - Med en skurtresker
- Før melet kan pakkes i seker og poser hos mølleren, sjekkes og testes melet. Dette gjøres for å:
 - Passe på at melet har riktig smak
 - Passe på at kornene er like
 - Passe på at melet har riktig kvalitet
- Hva bruker den bakeren melet til?
 - Å selge i bakeriet
 - Å bake brød
 - Å lage pannekaker
- Hvor mange ganger heves vanligvis brøddeigen før den stekes?
 - Fire ganger
 - En gang
 - To ganger
- Hvor får du kjøpt brød hver dag?
 - I bakeri og matbutikker
 - Hos mølleren
 - Hos bonden

Hvor stor oppskrift?

8 STK HORN:	4 STK HORN:	__ STK HORN TIL BURS DAG:
1 ½ dl melk		
½ pk gjær		
2 ss olje		
½ ss sukker		
½ ts salt		
Ca. 4 dl siktet hvetemel		

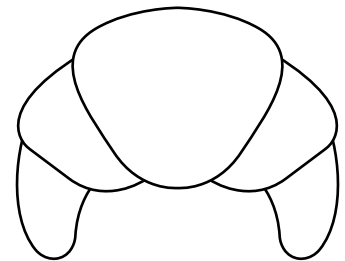
1. Hvis du skal bake 4 horn, hvor mye av hver ingrediens må du ha da?
Skriv svar i tabellen over.

2. Du skal lage horn til bursdagsfeiringen din. Det kommer 11 gjester. Du beregner at alle spiser to horn hver (ikke glem deg selv). Hvor mange horn må du lage?
Skriv svar nederst på arket.

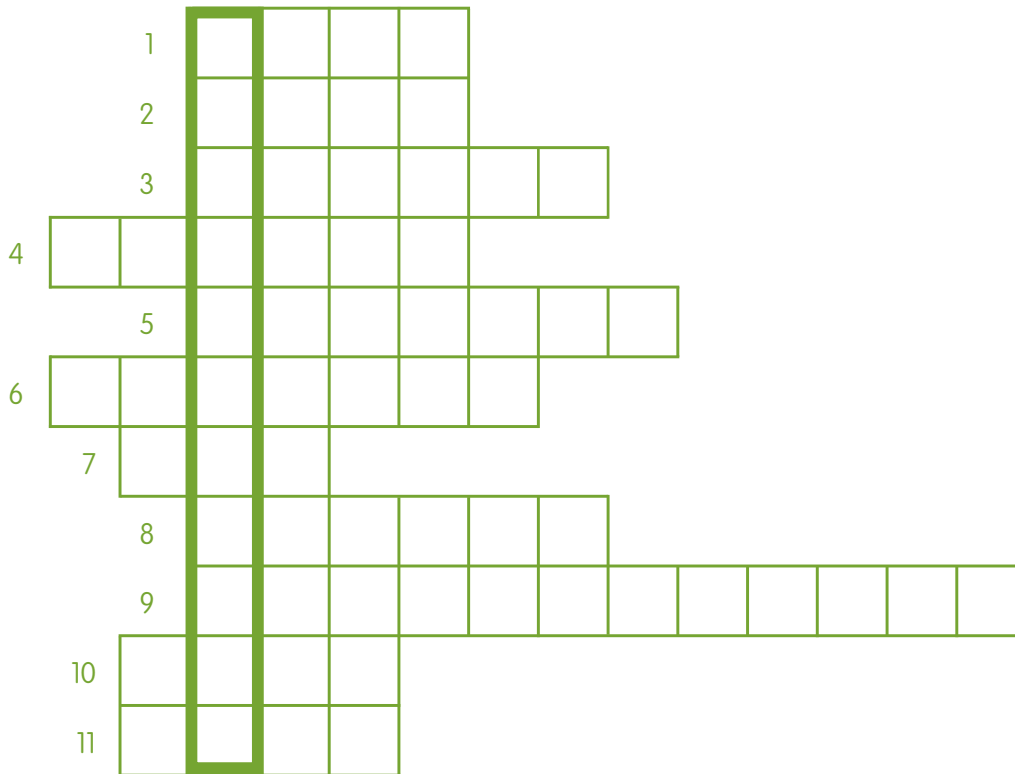
3. Hvordan ser ingredienslisten ut hvis du skal lage horn til alle i bursdagen?
Skriv svar i tabellen over.

4. Hvis du har mulighet, prøv ut ingredienslisten i oppgave 3 hjemme. Horn kan lett fryses og varmes opp igjen. Fungerte dette like bra som oppskriften med 8 horn?
Skriv svar nederst på arket.

Horn



Fra jord til bord – nøtter



Hvilket ord er det vi skal frem til i den innrammede loddrette rekken?

1. Kornene fraktes enten til låven eller til en ... etter innhøsting.
2. Dette dyrker bonden.
3. Bonden må bruke plantevernmidler hvis han finner dette i åkeren.
4. Jorden pløyes og/eller ... før kornene sås.
5. Fremkomstmiddel som bonden bruker.
6. En liten del av halmen blir brukt til dette.
7. Det vi får når kornet males hos mølleren.
8. Mølleren bruker dette til å pakke mel i.
9. Det bakeren gjør med melet for å passe på å få de beste råvarene.
10. Hos bakeren må brøddeigen gjøre dette to ganger før den kan stekes.
11. Produkt du får kjøpt i bakeri og i matbutikk.

Hva tror du?

Skriv svarene nederst på arket.

1. Hva måtte du har gjort med jorden før og underveis hvis du skulle dyrket ditt eget korn?

2. Hvis du skulle vært møller for en dag, hvilket av de fire stegene hos mølleren ville du hatt ansvar for og hvorfor? Tenk igjennom alle stegene og skriv ned og begrunn svaret ditt.

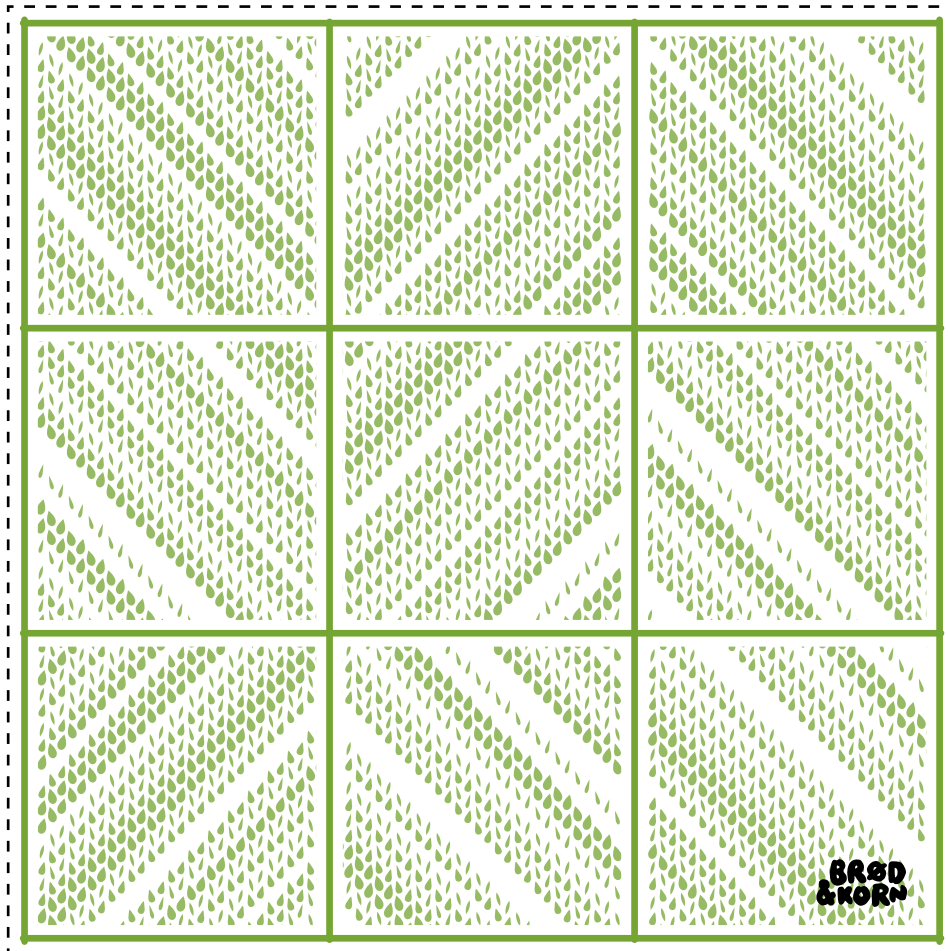
3. Tenk deg at du og tre klassevenner drev et bakeri. Se igjennom stegene hos bakeren og noter ned to ting dere måtte passet på. Tenk på ting som er viktig når du baker hjemme eller på skolen. Et eksempel er: Ikke la dører og vinduer stå på vidt gap slik at deigen hever i gjennomtrekk. Den trenger å heve på et lunt sted.

4. LITT HODEREGNING

Hvis en stor melsekk kan brukes til å lage 50 brød, hvor mange melsekker trenger dere da for å lage:

- a.** 300 brød
- b.** 125 brød
- c.** 75 brød

Bondesjakk



Spilleregler

To og to spiller mot hverandre, og har 3 spillebrikker hver.

Hensikten med spillet er å få tre på rad med ens egne brikker, enten vannrett, loddrett eller på skrå.

Spillerne skal legge ut en og en brikke annenhver gang. Brikkene kan plasseres hvor som helst på spillebrettet. Etter at alle brikkene er lagt på brettet, flytter man rundt på disse annenhver gang.

Spillet er ferdig når en av spillerne har fått tre på rad.

OPPSKRIFTER TER

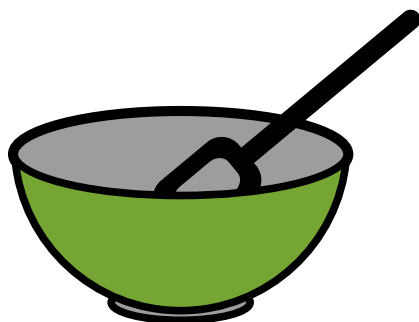
Innhold

- ✓ BAKETIPS
- ✓ OSTESMØRBRØD
- ✓ ARME RIDDERE AV GROVT BRØD
- ✓ SANDWICH
- ✓ GROVE HORN

Baketips

Forkortelser

dl = desiliter
1 dl = 100 ml
g = gram
ts = teskje
ss = spiseskje
pk = pakke
stk = stykk



- Vask hendene godt! God hygiene er viktig når man jobber med mat.
- Les gjennom hele oppskriften før du går i gang. Sjekk at du har alt du trenger til bakingen.
- Pass på at vinduer og dører er lukket. Bakverk som skal heve har ikke godt av å stå i trekk.
- Varm bakebollen du skal bruke med varmt vann i noen minutter før du starter. Da vil ikke væsken bli så raskt kald når du heller den i bakebollen ved finger-varme (37 °C). Gjæren vil trives bedre, og deigen hever raskere.
- En våt og oppvridd klut under bakebollen gjør at den ikke så lett flytter på seg når du rører inn ingrediensene.
- Bruk av deigskrape gjør bakingen mindre klissete. Du får med all deig fra
- bakebollen, og den er kjekk til oppdeling og å skrape bort rester fra benken med.
- Fersk gjær hever raskere enn tørrgjær, og er å foretrekke i småbakst som boller, rundstykker og lignende.
- Blir deigen for klissete, kan du elte inn litt mer mel. Prøv å unngå å tilsette for mye mel, slik at deigen blir for tørr. Det er vanskelig å elte inn mer melk eller vann. Elt deigen i ca. 10 minutter.
- Dekk bollen med plast eller en arbeidstallerken under forheving, da tørker den ikke ut. La deigen heve til dobbelt størrelse.
- Prøv å bak ut med litt olje på hendene og benken, i stedet for mel. Dette kan gjøre det mindre klissete. Ikke ha for mye mel på bordet under elting og utforming av deigen. Da unngår du at den sklir rundt på bordet.
- La baksten etterheve under plast. Grove deiger trenger lenger etterheving enn fine deiger. Følg med på deigens størrelse, ikke bare ta tiden. Med god etterheving vil bakverket ditt bli luftigere.
- For å unngå at baksten blir for mørk under steking kan du dekke baksten med matpapir, eller sette en plate på øverste rille i ovnen mot slutten av steketiden.
- En måte å sjekke om baksten er ferdig er å banke lett på skorpen. Baker du brød skal det da være en litt hul lyd. Boller og rundstykker er gjerne klar når de har fått en gyllen brunfarge.
- Avkjøl baksten på rist etter steking.
- Rydd og vask opp etter deg.
- Spør gjerne en voksen om hjelp.

Ostesmørbrød

4 stk

4 skiver grovt brød

VALGFRI TT:

4 skiver kokt skinke/kalkun

Oregano/pizzakrydder/urtesalt

8 skiver gulost

Ca. 2 ss tomatpuré/ketchup

2 tomater

FREMGANGSMÅTE

1. Smør tomatpuré eller ketchup på alle brødskivene.
2. Legg en skive skinke og to gulostskiver på hver. Dryss eventuelt over valgfritt krydder.
3. Sett ostesmørbrødene på en stekeplate med bakepapir. Stek i ovnen ved 200 °C i ca. 4 minutter, til osten har smeltet.
4. Mens ostesmørbrødene steker kan du skjære tomatene i pene skiver.
5. Serveres varme med tomatkiver på toppen.

Arme riddere av grovt brød

4 stk

4 skiver grovt brød (gjerne brød som er noen dager gammelt)	FORSLAG TIL SERVERING:
2 egg	Syltetøy
2 ss sukker	Frisk frukt
2 ½ dl melk	Bær
½ ts kardemomme	
½ ts kanel	
Smør eller olje til steking	

FREMGANGSMÅTE

1. Pisk eggene lett sammen.
2. Tilsett sukker, melk, kardemomme og kanel. Rør godt sammen.
3. Legg brødskivene i røren og la dem ligge til de er gjennombløte.
4. Stek de arme ridderne i smør eller olje i en stekepanne ved middels varme til de er gylne brune.

Sandwich

4 stk

4 skiver brød

2 ss smør/majones

4 salatblader

4 skiver kokt skinke/kalkun

1 tomat

2 sylteagurker evt. 8 skiver sylteagurk

FREMGANGSMÅTE

1. Rist brødsnivene lett i en brødrister eller i stekeovnen. Avkjøl skivene og ha på smør eller majones.
2. Legg på ett salatblad og 2 skinke/kalkun skiver på hver brødsnive.
3. Skjær opp tomat og sylteagurk i tynne skiver. Legg skiver av tomat og sylteagurk på brødsnivene.
4. Legg to og to skiver mot hverandre og del sandwichene i to fra hjørne til hjørne.

Tips

Serveringsforslag: Bruk en cocktailpinne, grillspydpinne eller tannpirker og stikk gjennom sandwichen for å holde den sammen. Pynt gjerne toppen av pinnen med en cherrytomat.

Grove horn

8 stk

1 ½ dl lettmeik/vann

½ pk gjær

2 ss olje

½ ss sukker

½ ts salt

2 dl sammalt hvetete, fin

Ca. 2 dl siktet hvetemel

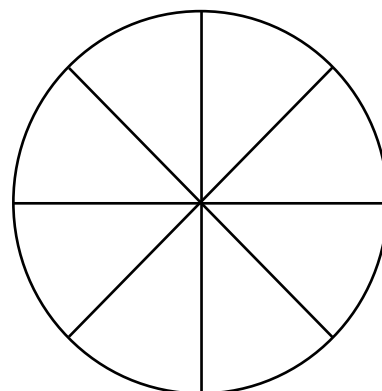
Sesamfrø til pynt

FREMGANGSMÅTE

1. Varm opp melk til 37 °C (fingervarmt) i en kjele. Smuldre gjæren i en bakebolle og tilsett oppvarmet melk. Rør ut gjæren og tilsett olje, sukker og salt.
2. Rør inn sammalt hvetemel.
3. Tilsett halvparten av det siktete hvetemelet og rør om. Tilsett så halvparten av melet som er igjen osv. Elt deigen til den er passe fast og slipper bakebolle og redskap.
4. Dekk bakebollen med plast eller arbeidstallerken og la den heve til dobbelt størrelse, ca. 30 minutter, på et lunt sted.

5. Trykk deigen ned i bakebollen. Ha eventuelt litt hvetemel på benken før deigen tas ut og eltes lett sammen.
6. Kjevle deigen til en rund leiv med en diameter på ca. 30 cm. Del leiven i 8 like store spisser. Rull spissene sammen, fra den bredeste til den spisseste enden, og form dem til horn.
7. Legg hornene på en stekeplate med bakepapir. Dekk til med plast eller et kjøkkenhåndkle og la dem etterheve til dobbelt størrelse, ca. 30 minutter.
8. Dusj eller pensle med vann og strø over sesamfrø.
9. Stek hornene midt i ovnen i ca. 10 minutter ved 220 °C. Avkjøles på rist.

Leiv til horn



Horn

