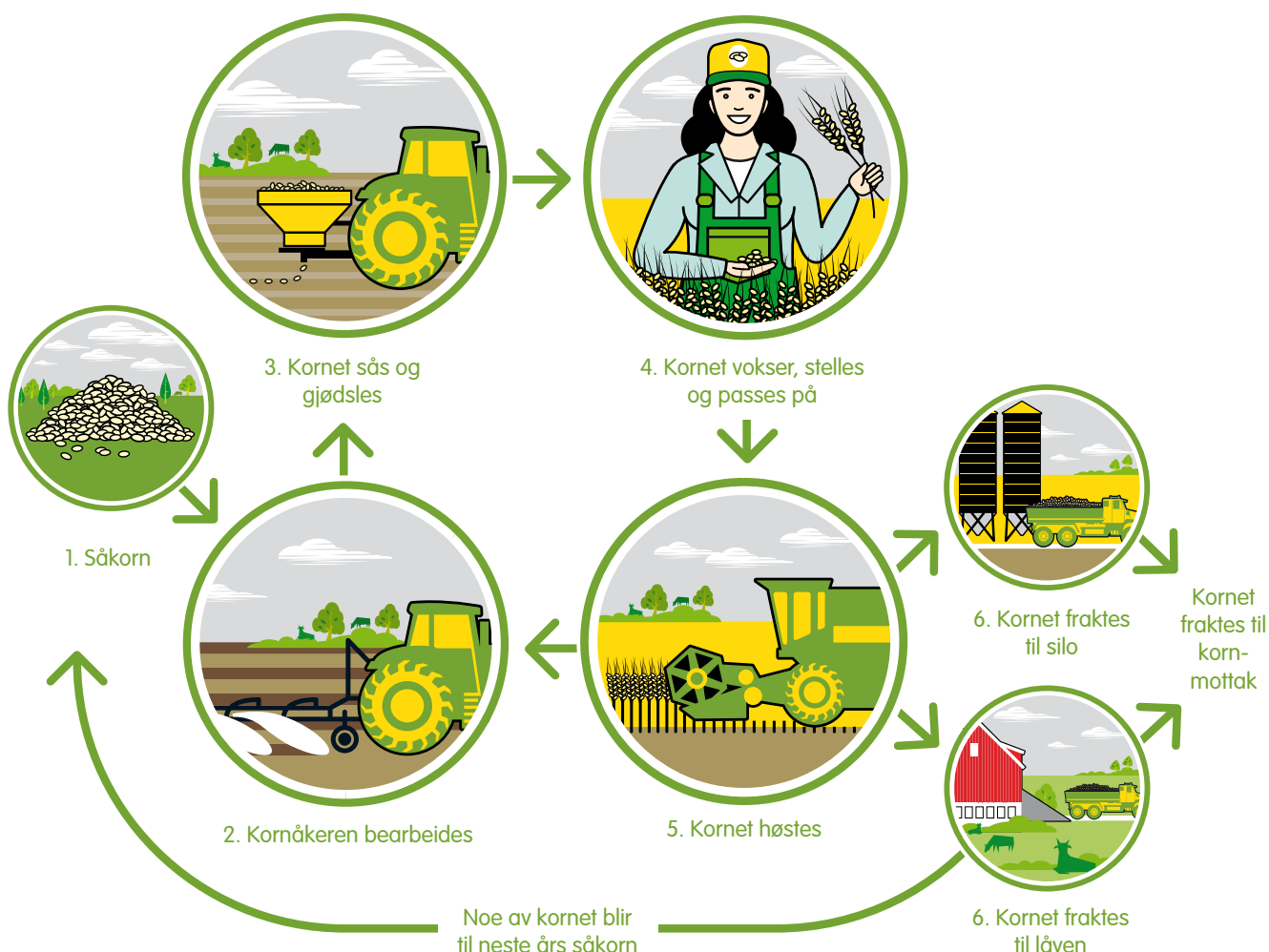




Innhold

- HOS BONDEN
- HOS MØLLEREN
- HOS BAKEREN

Hos bonden



1. SÅKORN

Bonden bruker sårkorn når han sår. Sårkorn kan bonden produsere selv eller kjøpe ferdig renset.

2. KORNAKEREN BEARBEIDES

Før sårkornet 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 sårkornet, som sikrer god spiring.

3. KORNET SÅS OG GJØDSLES

Bak traktoren henger en maskin som både sår sårkorn 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.

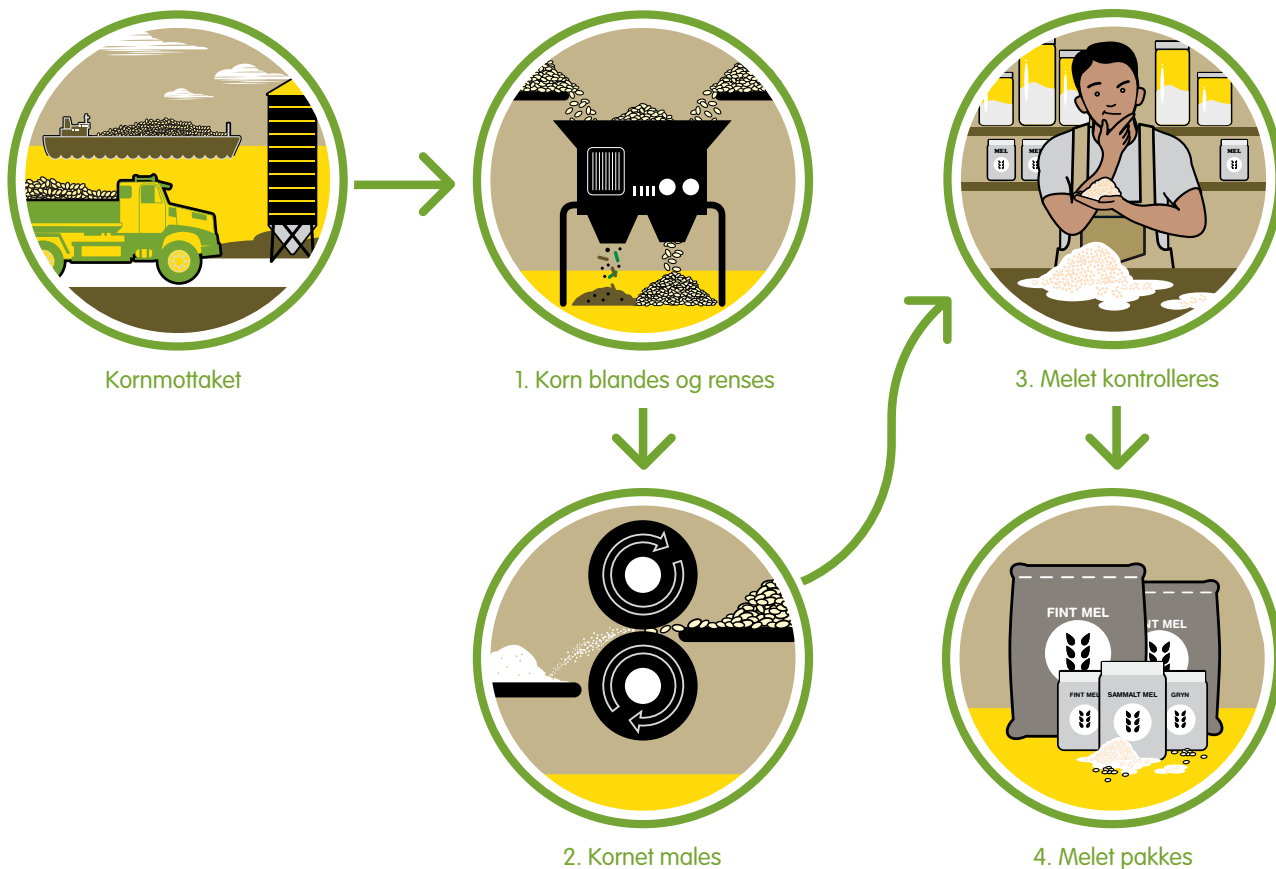
5. KORNET HØSTES

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.

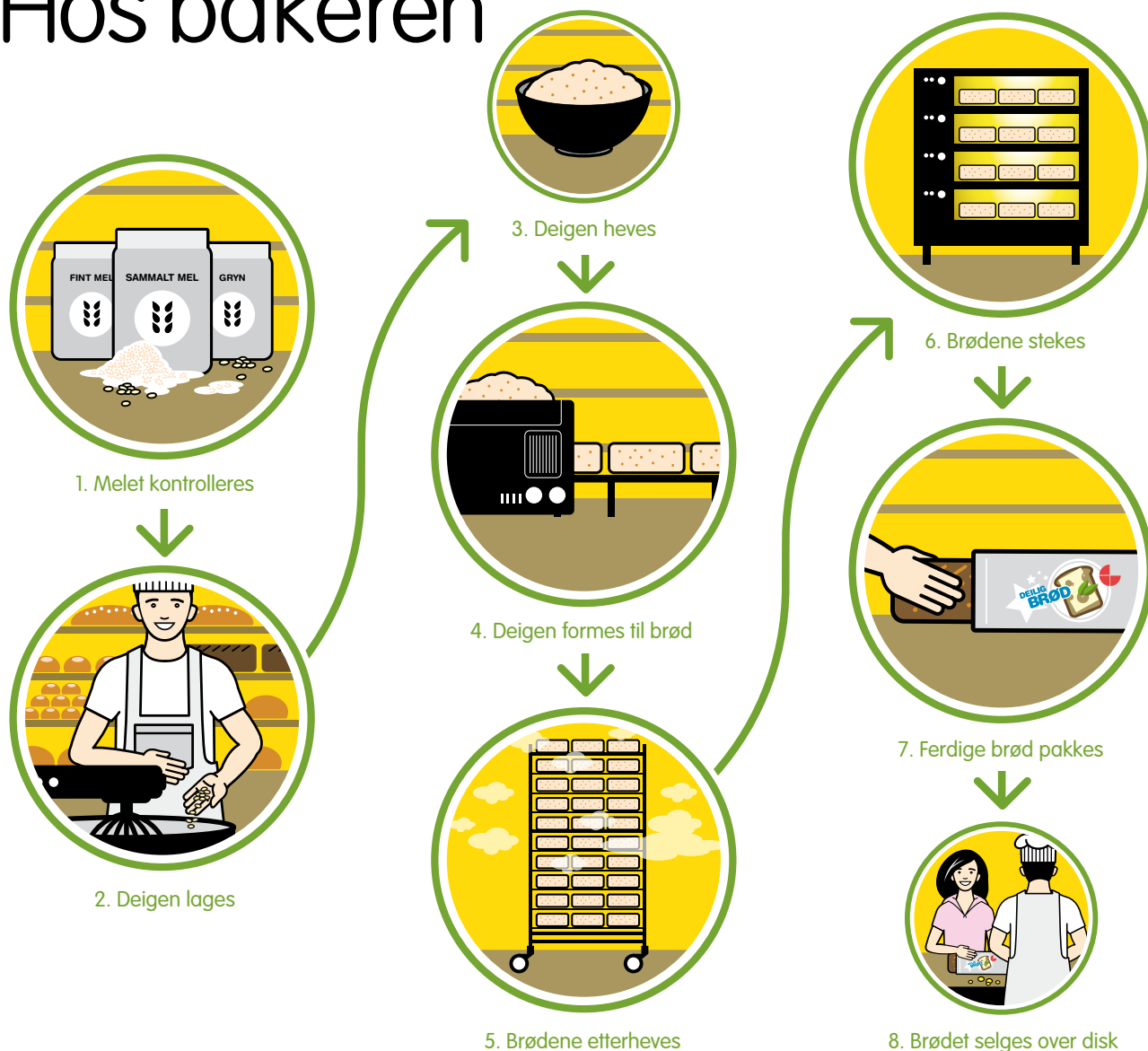
3. MELET KONTROLLERES

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.