

# 2. Frå jord til bord

**BRØD  
& KORN**

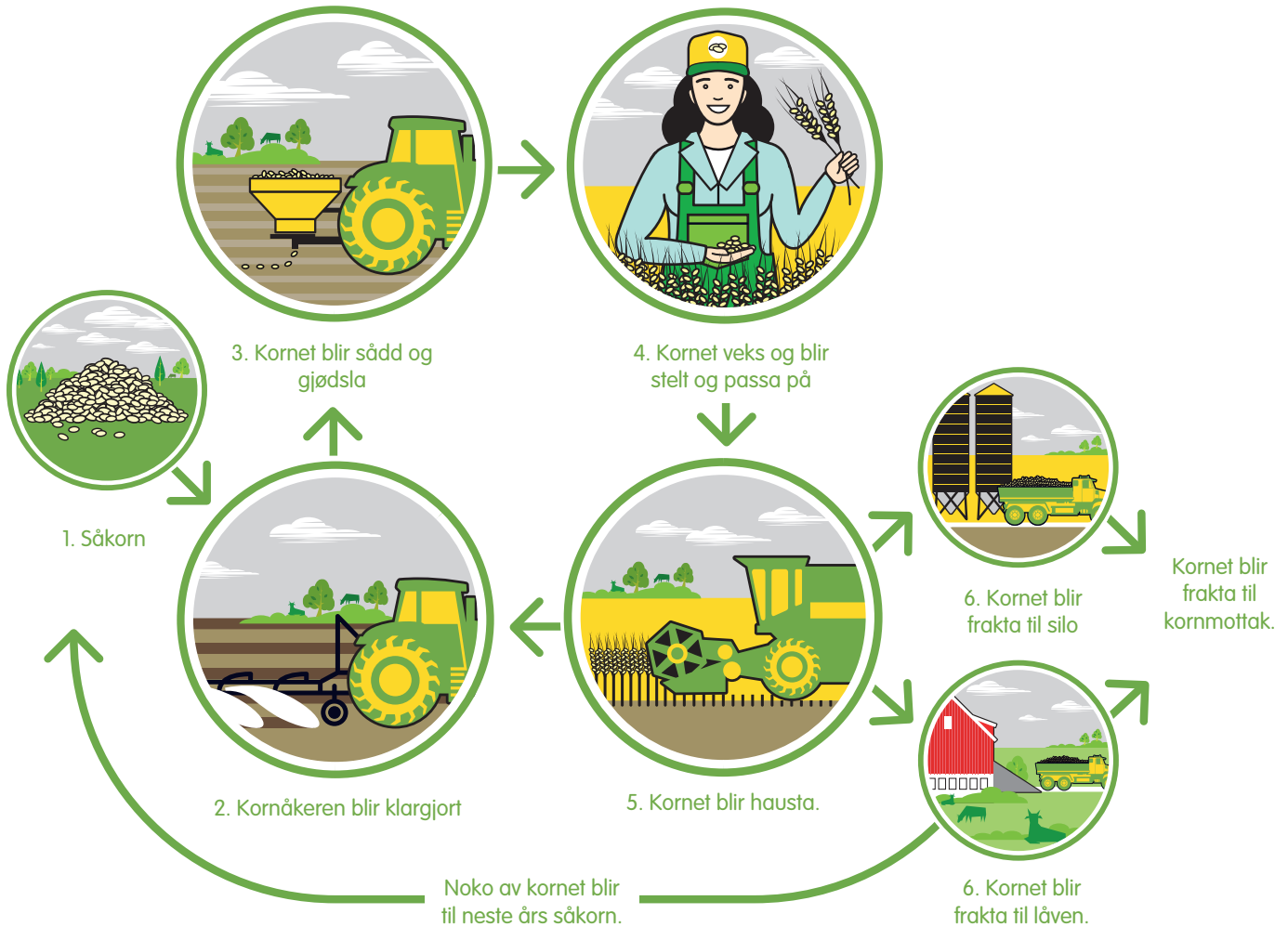
OPPLYSNINGSKONTORET  
FOR BRØD OG KORN



## Innhald

- ✓ HJÅ BONDEN
- ✓ HJÅ MØLLAREN
- ✓ HJÅ BAKAREN

# Hjå bonden



## 1. SÅKORN

Bonden brukar sårkorn når han sår. Sårkorn kan bonden produsere sjølv eller kjøpe ferdig reinsa.

## 2. KORNAKEREN BLIR KLARGJORT

Før sårkornet skal såast, må jorda gjerast klar. Det øvste jordlaget må snuast og løftast på med plog og/eller harv. Dette gjer jorda laus og lett slik at ho blir eit mest mogleg såbedd for sårkornet. Det sikrar spiring.

## 3. KORNET BLIR SÅDD OG GJØDSLÅ

Bak traktoren heng det ei maskin som både sår sårkorn og gjødsel. Gjødsel gjev kornet ekstra næring, som gjev kornet god kvalitet

## 4. KORNET VEKS, BLIR STELT OG PASSA PÅ

Bonden må fylgje med på kornet si utvikling i heile vekstsesongen. Det blir brukt plantevernmidlar i åkeren etter behov for å få bort plantesjukdomar, sopp, insekt eller ugras. Nedbør og varme er nødvendig for å få optimal avling. Fint ver under innhaustinga

er også viktig. Dette gjeld alle kornartar.

## 5. KORNET BLIR HAUSA

Til innhausting av kornet brukar ein skurtreskar. Skurtreskaren skil kornet frå halmen. Kornet blir samla opp i ein tank på skurtreskaren, medan halmen blir kasta ut på åkeren igjen.

## 6. KORNET BLIR FRAKTA

Kornet blir frakta til låven på garden eller til siloar i store kornmottak, der kornet blir tørka. Noko av halmen blir til dyrefor. Resten av halmen blir pløgd ned i jorda att.

# Hjå møllaren



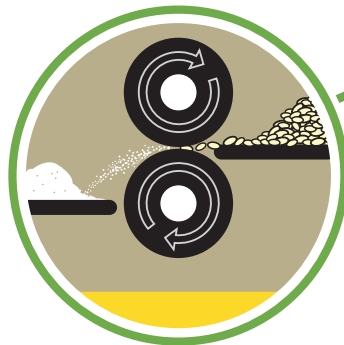
Kornmottaket



1. Korn blir blanda og reinsa



3. Mjølet blir kontrollert



2. Kornet blir malt



4. Mjølet blir pakka.

## KORNMOTTAKET

I kornmottaket blir korna grundig reinsa. Det blir teke prøver for å sjekke om kvaliteten er god. Etter at kornet er reinsa og tørka, blir det blanda med korn frå fleire andre bønder, og det blir sendt vidare med bil og båt.

## 1. KORN BLANDES OG RENSES

Korn frå ulike kornmottak blir blanda og reinsa på nytt. Ugras, stein og skit blir fjerna.

## 2. KORNET BLIR MALT

Kornet blir male til mjøl, anten i valsar eller i steinmøller. Maskinene har ulike innstillingar, som er avgjerande om vi får grovt eller fint mjøl.

## 3. MJØLET BLIR KONTROLLERT

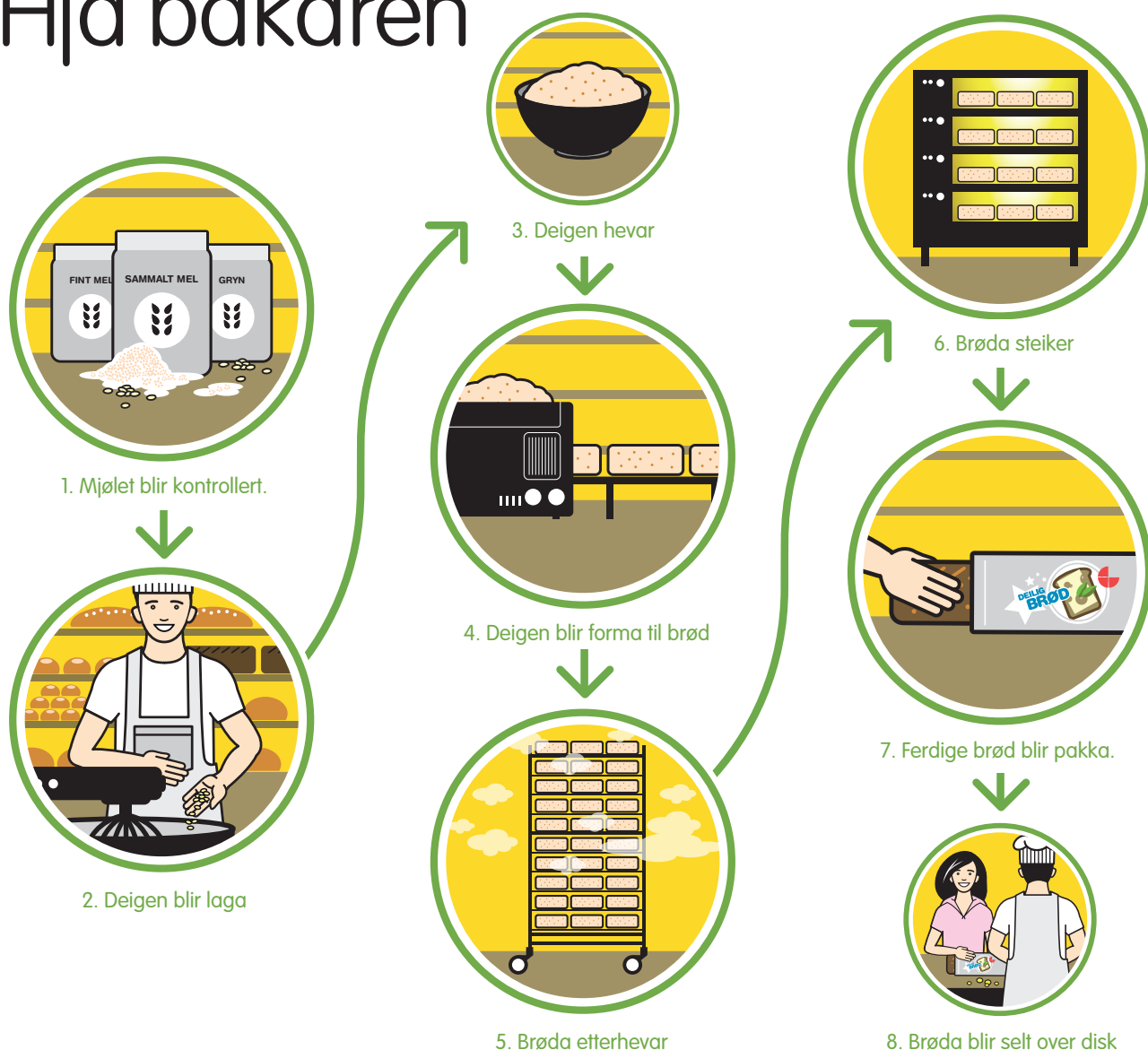
Mjølet blir testa og sjekka om det har rett næringsinnhald, og for å sikre at det har dei rette bakeeigenskapane.

## 4. MJØLET BLIR PAKKA

Mjølet blir pakka i store sekkar eller små posar. Dei store sekkane blir sendt til bakarane. Dei lagar mange brød kvar dag, og treng difor store mengder mjøl. Dei mindre mjølposane blir sendt til butikkane. I butikken kan du få kjøpt mjøl som du kan bruke til å lage ditt eige brød.



# Hjå bakaren



## 1. MJØLET BLIR KONTROLLERT

For å lage gode brød vel bakaren ut dei beste råvarene. Han kontrollerar mjølet ved at han bakar fleire mjøltypar og finn ut kva mjøl type han vil ha.

## 2. DEIGEN BLIR LAGA

Midt på natta tek bakaren til å lage brød. Bakaren brular større kjøkkenmaskinar enn vi brukar heime for å kunne lage mange brød på ein gong. Ingrediensane blir blanda og deigen elta.

## 3. DEIGEN HEVAR

Etter at deigen er elta, blir han sett tilheving.

## 4. DEIGEN BLIR FORMA TIL BRØD

Deigen blir forma til brød ved hjelp av maskinar. I maskinene bakar han mange brød på ein gong, ofte over 100 stykker. Nokre bakarar brukar framleis hendene i staden for maskinene, slik som vi gjer når vi bakar heime.

## 5. BRØDA ETTERHEVAR

Brøda blir sett til etterheving. Etterheving er viktig for å få eit luftig brød.

## 6. BRØDA STEIKER

Før brøda blir sett i omnen, blir dei pensla og strødd med frø og korn. Brøda blir steikt i store omnar og fleire på ein gong.

## 7. FERDIGE BRØD BLIR PAKKA

Dei ferdige brøda blir pakka ned i brødposar. No er dei er klare for sal. Brøda blir sendt til bakeri, matbutikkar og restaurantar.

## 8. BRØDA BLIR SELGD OVER DISK

Det er opptil deg å kjøpe det brødet du vil etc.



## Innhold

- ✓ FRÅ JORD TIL BORD – QUIZ
- ✓ KOR STOR OPPSKRIFT?
- ✓ FRÅ JORD TIL BORD – NØTTER
- ✓ KVA TRUR DU?
- ✓ BONDESJAKK

# Frå jord til bord – quiz



Sett ring rundt det svaralternativet du trur er rett.

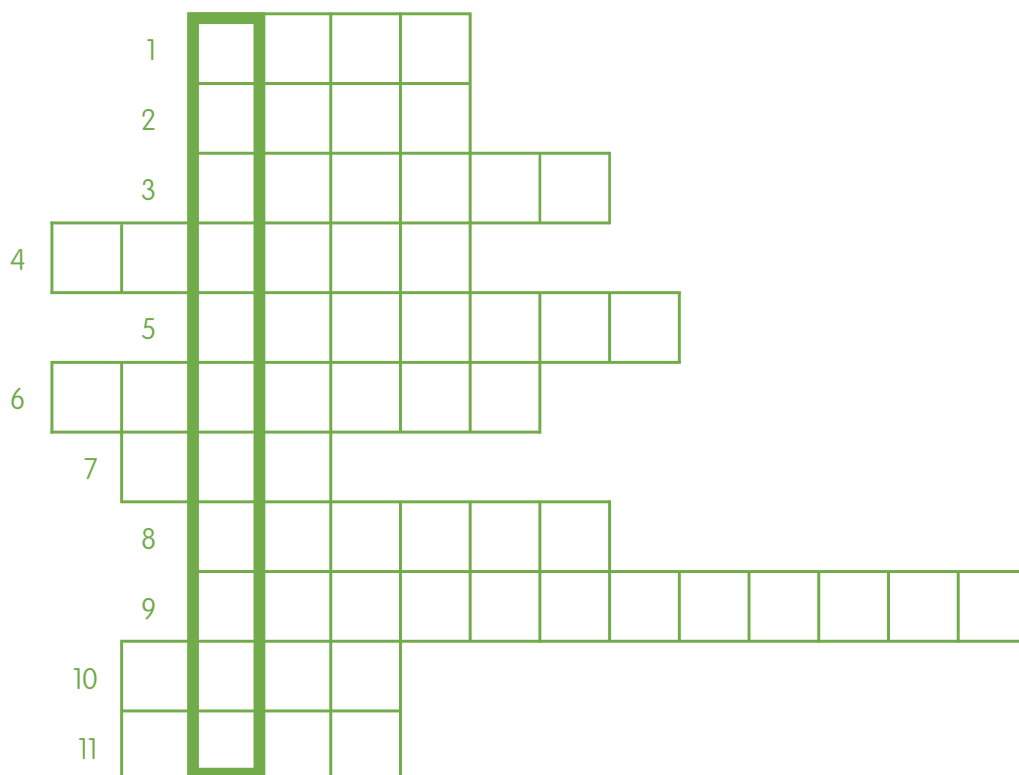
## Tips

Du kan også løyse quizen på [www.brodogkorn.no/skole](http://www.brodogkorn.no/skole)

- Kva blir gjort med jorda før korna blir dyrka?
  - Jorda blir treska
  - Jorda blir pløgd eller harva
  - Jorda blir gjødsla
- Kva er gjødsel viktig for?
  - Å gje kornet rett næring
  - Å gje kornet rett smak
  - Å gje kornet rett lukt
- Bonden går ofte i åkeren og passar på. Kva er det han sjekkar?
  - At det er mange ulike blommar i åkeren
  - At ikkje insekt eller ugras hindrar/øydelegg kornvoksteren
  - At ugraset får plass til å gro
- Innhausting av korn med skurtreskar foregår?
  - Både vår og sommar
  - Både sommar og vinter
  - Berre om hausten
- Korn frå fleire ulike bønder blir reinsa og blanda fleire gongar. Kvar går dette føre seg?
  - I siloen og låven
  - I kornmottaket og hjå møllaren
  - I skurtreskaren og i kornmottaket
- Korleis får vi malt korna?
  - Med ein vals eller steinmølle
  - Med ei kjøkkenmaskin
  - Med ein skurtreskar
- Før mjølet blir pakka i sekkar og posar hjå møllaren, blir det testa og sjekka. Dette blir gjort for å:
  - Passe på at mjølet har rett smak
  - Passe på at korna er lik
  - Passe på at mjølet har rett kvalitet
- Kva brukar bakaren mjølet til?
  - Å selje i bakeriet
  - Å bake brød
  - Å lage pannekaker
- Kor mange gongar hevar gjærdeigen vanlegvis før han blir steikt?
  - Fire gongar
  - En gong
  - To gongar
- Kvar får du kjøpt brød kvar dag?
  - I bakeri og matbutikkar
  - Hjå møllaren
  - Hjå bonden



# Frå jord til bord – nøtter

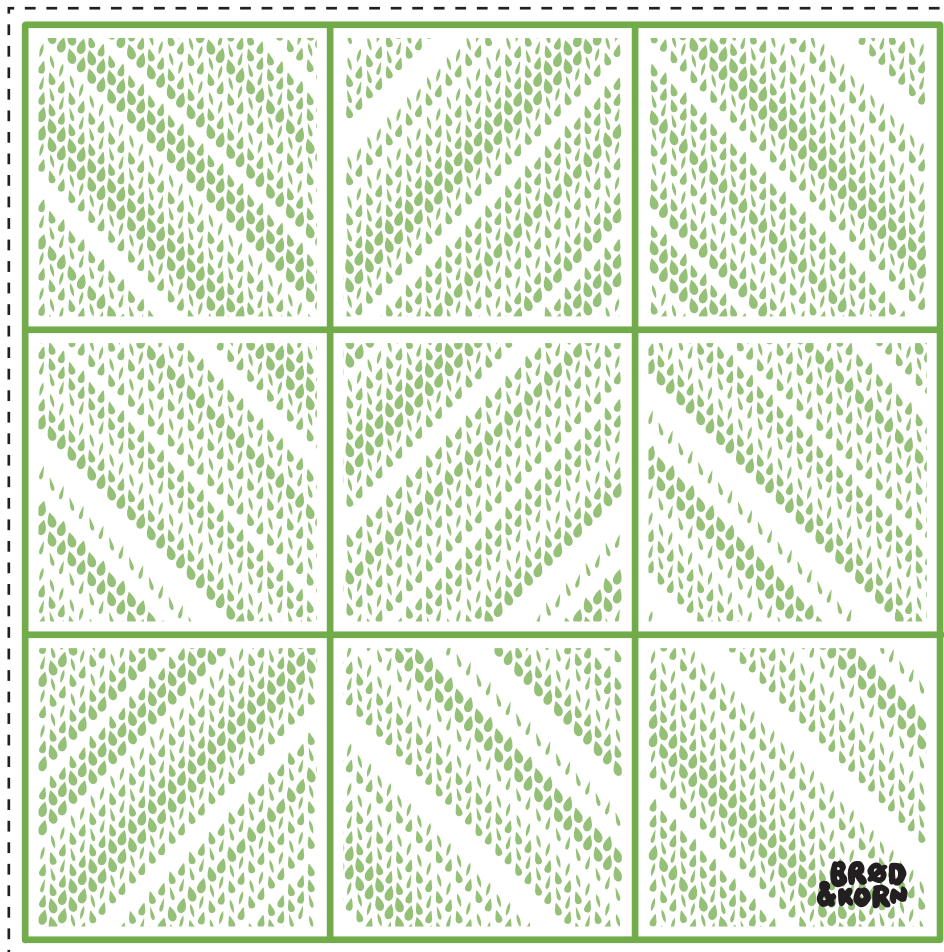


Kva slags ord er det vi skal fram til i den loddrette rekka med rame?

1. Korna blir frakta anten til låven eller til ein .... etter innhausting.
2. Dette dyrkar bonden..
3. Bonden må bruke plantevernmidlar viss han finn dette i åkeren.
4. Jorda blir pløgd og/eller .... før korna blir sådd.
5. Framkomstmiddel som bonden brukar.
6. Ein liten del av hjalmen blir brukt til dette.
7. Det vi får når kornet blir male hjå møllaren.
8. Møllaren brukar dette til å pakke mjøl i.
9. Det bakaren gjer med mjølet for å passe på og få dei beste råvarene.
10. Hjå bakaren må brøddeigen gjere dette minst to gongar før han kan steikast.
11. Produkt du får kjøpt i bakeri og matbutikk.



# Bondesjakk



## Spelereglar

To og to spelar mot kvarandre, og har 3 spelebrikker kvar. Formålet med spelet er å få tre på rad med eigne brikker, anten vassrett, loddrett eller på skrå.

Spelarane skal legge ut ein og ein brikke annakvar gong. Brikkene kan plasserast kvar som helst på spelebrettet. Etter at alle brikkene er lagt på brettet, flyttar ein rundt på desse annakvar gong.

Spelet er ferdig når ein av spelarane har fått tre på rad.



# OPPSKRIFTER Skrifter TER

## Innhald

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

**BRØD  
& KORN**

[WWW.BRODOGKORN.NO](http://WWW.BRODOGKORN.NO)

# Baketips

## Forkortingar

dl = desiliter  
1 dl = 100 ml  
g = gram  
ts = teskei  
ms = matskei  
pk = pakke  
stk = stykk



- Vask hendene godt! God hygiene er viktig når vi jobbar med mat.
- Les gjennom heile oppskrifta før du går i gang. Sjekk at du har alt du treng til bakinga.
- Pass på at dører og vindauge er lukka. Bakverk som skal heve har ikkje godt av å stå i trekk.
- Varm bakebollen du skal bruke med varmt vatn i nokre minutt før du startar. Væska vil ikkje då bli så kald når du slår ho i bakebollen ved fingervarme (37 °C). Gjæren vil trivast betre, og deigen vil heve raskare.
- Ein våt og oppvridd klut under bakebollen gjer at bakebollen står roleg under arbeidet.
- Bruk av deigskrape gjer bakinga mindre klissete. Då får du med deg all deig frå bakebollen, og ho er god til oppdeling av deigen. Deigskrapa er fin å bruke til å skrape bort restar frå benken.
- Fersk gjær hevar raskare enn tørrgjær. Ein bør difor bruke fersk gjær i småbakst som bollar, rundstykke og liknande.
- Blir deigen for klissete, kan du røre inn meir mjøl. Prøv å unngå tilsetning av for mykje mjøl, slik at deigen blir for tørr. Det er vanskeleg å elte inn meir mjølk eller vatn. Elt deigen i ca 10 minutt.
- Dekk deigen med plast eller ein arbeidstallerken under forheving, då tørkar han ikkje ut. La deigen heve til dobbel storleik.
- Prøv og bak ut med litt olje på hendene og benken i staden for mjøl. Dette kan gjere det mindre klissete. Ha ikkje for mykje mjøl på benken under elting og utforming av deigen. Med dette unngår du at deigen skliir på benken.
- La baksten etterheve under plast. Grove deigar treng lengre etterheving enn fine deigar. Fylg med på storleiken og ikkje berre ta tida. Men god etterheving vil bakverket ditt bli luftigare.
- For å unngå at baksten blir for mørk under steiking, kan du dekke baksten med matpapir. Du kan også setje ei plate på øvste rille i omnen mot slutten av steiketida.
- Ein måte å sjekke om baksten er ferdig på, er å banke lett på skorpa. Bakar du brød, skal det vere ein litt «hul» lyd. Bollar og rundstykke er gjerne klare når dei har fått ein gyllen brunfarge.
- Avkjøl baksten på rist etter steiking.
- Rydd og vask opp etter deg.
- Spør gjerne ein vaksen om hjelp.

# Ostesmørbrød

4 stk

---

4 skiver grovt brød

---

4 skiver kokt skinke/kalkun

---

8 skiver gulost

---

Ca. 2 ms tomatpuré/ketchup

---

2 tomatar

---

## FRAMGANGSMÅTE

1. Smør tomatpure eller ketchup på alle brødsnivene.
2. Legg ei skive og to gulostskiver på kvar. Dryss eventuelt over valfritt krydder.
3. Set ostesmørbrøda på ei steikeplate med bakepapir. Steik i ovnen på ca 200 °C i ca 4 minutt, til osten har smelta.
4. Medan ostesmørbrøda steiker, kan du skjere tomatane i pene skiver.
5. Serverast varme med tomatkiver på toppen.

# Arme riddarar av grovt brød

4 stk

4 skiver grovt brød (gjerne nokre dagar gamalt)	<b>FORSLAG TIL SERVERING:</b>
2 egg	Syltety
2 ms sukker	Frisk frukt
2 ½ dl mjølk	Bær
½ ts kardemomme	
½ ts kanel	
Smør eller olje til steiking	

## FREMGANGSMÅTE

1. Pisk egga lett saman
2. Tilset sukker, mjølk, kardemomme og kanel. Rør godt saman.
3. Legg brødsnivene i røra og la dei ligge til dei er gjennomblaute.
4. Steik dei arme riddarane i smør eller olje i steikepanne ved middels varme til dei er gylne brune.

# Sandwich

4 stk

---

4 skiver brød

---

2 ms smør/majones

---

4 salatblad

---

4 skiver kokt skinke/kalkun

---

1 tomat

---

2 sylteagurker evt. 8 skiver sylteagurk

---

## FREMGANGSMÅTE

1. Rist brødsnivene lett i brødristar eller i steikeovnen. Avkjøl skivene og ha på smør eller majones.
2. Legg på eit salatblad og 2 skinke/kalkun skiver på kvar brødskive.
3. Skjær opp tomat og sylteagurk i tynne skiver. Legg skiver av tomat og sylteagurk på brødsnivene.
4. Legg to og to skiver mot kvarandre og del sandwichane i to frå hjørne til hjørne.

## Tips

Serveringsforslag: Bruk ein cocktailpinne, grillspydpinne eller tannpirker og stikk gjennom sandwichen for å halde han saman. Pynt gjerne toppen av pinnen med ein cherrytomat.

# Grove horn

8 stk



1 ½ dl lett mjølk/vatn

½ pk gjær

2 ms olje

½ ms sukker

½ ts salt

2 dl samalt kveite, fin

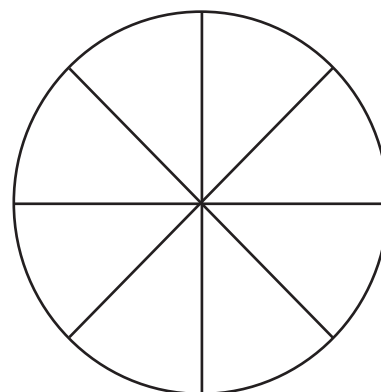
Ca. 2 dl sikta kveitemjøl

Sesamfrø til pynt

## FRAMGANGSMÅTE

1. Varm opp mjølk til 37 °C (fingervarmt) i ein kjele. Smuldre gjæren i ein bakebolle og tilset oppvarma mjølk. Rør ut gjæren og tilset olje, sukker og salt.
2. Rør inn sammalt kveitemjøl.
3. Tilset halvparten av dei sikta kveitemjølet og rør. Tilset så halvparten av mjølet som er att osv. Elt deigen til han er passe fast og slepp bakebolle og reiskap.
4. Dekk bakebollen med plast eller arbeidstallerken, og la han heve til dobbel storleik ca 30 minutt på ein lun stad.
5. Trykk deigen ned i bakebollen. Ha eventuelt litt kveitemjøl på benken under deigen før du eltar han lett saman.
6. Kjevle deigen til ein rund leiv med diameter på ca 30 cm. Del leiven i 8 like spissar. Rull spissane saman frå den breiaste til den spissaste enden. Form dei så til horn.
7. Legg horna på ei steikeplate med bakepapir. Dekk til med plast eller eit klede, og la dei etterheve til dobbel storleik i ca 30 minutt.
8. Dusje eller pensle med vatn og strø over sesamfrø.
9. Steik horna midt i omnen ved ca 220 °C. i ca 10 minutt. Avkjøl på rist.

Leiv til horn



Horn

