

1. Hvorledes kan man fremstille kaviar uden brug af fiskeæg?

- A. Man bruger husblas fra grisen, tilsætter sort frugtfarve og smagsstoffer
- B. Det kan man ikke
- C. Man bruger fiskeskind, der fin-deles og formes som små kugler
- D. Man laver udtræk fra havtang og behandler derefter med calciumchlorid**
- E. Man varmebehandler mælkefedt, tilsætter frugtfarver og smagsstoffer

Svar om morgenen:



Svar om eftermiddagen:



A B C

D E

2. Konsistensen af fødevarer betyder meget for smagsoplevelsen. Hvad angiver at en fødevarer er elastisk?

- A. At man kan trække i fødevarer, uden den knækker
- B. At fødevarer kan strækkes lige meget i alle retninger
- C. At fødevarer vender tilbage til sin oprindelige form efter et træk**
- D. At fødevarer kan opløses i olie
- E. At fødevarer ved opvarmning ændrer form

Svar om morgenen:



Svar om eftermiddagen:



A	B	C
D	E	

3. Hvad vil du primært satse på, når fremtidens mad skal være CO₂-venlig, og dine fødevarer skal belaste klimaet mindst muligt?

- A. Gensplejsede fødevarer (som giver bedre udbytte på markerne)
- B. Planter dyrket uden jord (som kan dyrkes på lille areal tæt på forbrugeren og derfor reducerer transport)
- C. Alternative råvarer som insekter og tang (som naturligt kan dække dit protein-behov)
- D. Kål frem for kød (så forbruget af kød kan reduceres)
- E. Kemisk frembragte fødevarer som fx kunstig kaviar (som giver lang holdbarhed på flere basisvarer og kan mindske indholdet af vand, så transportbelastningen reduceres).

Svar om morgenen:



Svar om eftermiddagen:

