

Titel på spil: Kend Fremtidens Fødevarer

Er der mulighed for at den kan være rund med 30-35 cm i diameter, eller skal pladen være firkantet?

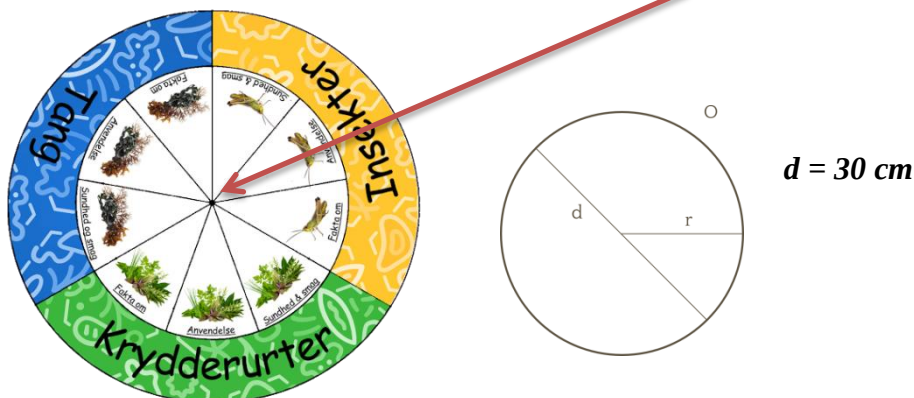
En mulig lys baggrund fra en af farverne fra SMAGforLIVET logoet

Skrifttype : **Goudy Old Style MED FED (F)**

Skriftstørrelse : **Str. 48 ved navn på fødevaren ved farven**

Str.11 eller 12 under selve fødevaren (Fakta om etc.)

Der skal laves en pil som placeres i midten af spillet. (pilen skal kunne dreje rundt på pladen)



Spillekort

- Der er forsiden med billede og bagsiden med spørgsmål og svarmuligheder
- Mål på kortene: 12 cm i længde og 10 cm i højde, (hvis dette kan lade sig gøre)

Forside på spillekort.

- Der er tre farver, Gul, Blå og Grøn
 - **Gul** = **Græshoppe**
 - **Blå** = **Tang**
 - **Grøn** = **Krydderurter**



- Navnet på fødevaren skal stå midtfor på forsiden som vist nedenfor.
- Skrifttype : Goudy Old Style MED FED (F)
- Skriftstørrelse : Størrelse 48
- Transparent mål : 10cm længde og 4,5cm højde
- Billedet placeres midtfor ca. som vist billede.



Bagsiden på spillekort:

- De 3 spørgsmål + svarmuligheder indenfor kategorierne: *Anvendelse, Fakta om, Smag og sundhed*
- Teksttype : **Goudy Old Style**
 - Kategorierne skal stå med **skriftstørrelse 14 med FED**, F.eks. ”**Anvendelse**”
 - Selve spørgsmålet skal stå med **FED SKRIFT+ Kursiv. Str. 12**
 - Svarmulighederne: **Skriftstørrelse 11**
- Spørgsmålet består af 3 svarmuligheder, hvorpå det rigtige svar er angivet med understregning.
- Eksemplet nedenstående er et tangspørgsmål, hvorfra kortets baggrund skal have den angivne lyseblå farve

LYSE BLÅ BAGGRUND PÅ KORT MED DENNE FARVE

Anvendelse:

Hvornår kan man spise tangen der ligger opskyllet på stranden?

- a) Man kan altid spise det tang der ligger på stranden
- b) Når det har ligget der i tre uger
- c) Hvis der ligger frisk tang, der lige er skyllet op pga. en storm

Fakta om

Hvad er tang?

- a) Tang er en blomst der lever i havet
- b) Tang er opskyllede alger der ligger på stranden og lugter
- c) Planter, der vokser i vand, også kaldet alger

Sundhed og smag

Hvilke sunde olier er der i tang?

- a) Rapsolie
- b) Omega-3 – fedtsyrer
- c) Tangolie

- Hvis det er et spørgsmål om Insekter, vil kortets baggrund være den angivne lysegule farve.

LYS GUL BAGGRUND PÅ KORT MED DENNE FARVE

- Hvis det er et spørgsmål om krydderurter, vil kortets baggrund være den angivne lysegrønne farve.

LYS GRØN BAGGRUND PÅ KORT MED DENNE FARVE

Spille manual/ regler:

Skrifttype til overskrift : Goudy Old Style (MED FED)
Skriftstørrelse : Str. 16

Skrifttype til underoverskrift : Goudy Old Style (MED FED)
Skriftstørrelse : Str. 14

Skrifttype til brødtekst : Gill Sans
Skriftstørrelse : Str. 11

SPØRGSMÅL TIL TANG

LYSE BLÅ BAGGRUND PÅ KORT MED DENNE FARVE

Målene er nu 12,5 cm i længde og 8,6 cm i højde efter PC lineal
Passer til kort 4 stk pr. A4. Pkt str. 10

Anvendelse: Hvornår kan man spise tangen, der ligger opskyllet på stranden?

- a) Man kan altid spise det tang, der ligger på stranden
- b) Når det har ligget der i tre uger
- c) Hvis der ligger frisk tang, der lige er skyllet op pga. en storm

Fakta om: Hvad er tang?

- a) Tang er en blomst, der lever i havet
- b) Tang er opskyllede alger, der ligger på stranden og lugter
- c) Planter, der vokser i vand, også kaldet alger

Smag og sundhed: Hvilke sunde olier er der i tang?

- a) Rapsolie
- b) Omega-3– fedtsyrer
- c) Tangolie

Anvendelse: Hvilke madretter kan tangen, man køber, anvendes til?

- a) Stort set alle retter, kun fantasien sætter grænser
- b) Kun brød og kage
- c) Tangen man køber er kun til pynt

Fakta om: Hvor kan du købe tørret tang?

- a) Helsekostforretninger, asiatiske forretninger og supermarkeder
- b) Det kan købes i alle forretninger
- c) Dyrehandler

Sundhed og smag: Hvilken af de fem grundsmage forbindes tang især med?

- a) Sødt
- b) Surt
- c) Umami

Anvendelse: Hvad kan tang fx bruges som erstatning for?

- a) Eddike
- b) Salt
- c) Kakaopulver

Fakta om: Tang findes i 3 forskellige farver. Hvilke?

- a) Gulalger, grønalger og blåalger
- b) Rødalger, blåalger og brunalger
- c) Rødalger, grønalger og brunalger

Sundhed og smag: Hvorfor bør vi spise tang?

- a) Tang er sundt og indeholder meget salt
- b) Tang er sundt og smager godt
- c) Tang er en rigtig sundt og indeholder omega 3 fedtstoffer, proteiner, vitaminer og mineraler samt kostfibre.

Anvendelse: Hvad bruges tang til?

- a) Medicinfremstilling, i dyrefoder, kosttilskud og helseprodukter
- b) Kosttilskud, helseprodukter, smykker
- c) Byggematerialer, medicin og foder

Fakta om: Hvor mange arter af tang findes der i Danmark?

- a) Ca. 300
- b) Ca. 400
- c) Ca. 500

Sundhed og smag: Tang er rig på følgende vitaminer?

- a) A, B, C vitaminer
- b) A, B, C og E vitaminer
- c) A, B, C, D vitaminer

Anvendelse: Hvilke danske tangarter er muligt at købe i Danmark?

- a) Wakametang og Arametang
- b) Sukkertang og blæretang?
- c) Vingetang og Søsalat?

Fakta om: Hvilken af de nævnte tangtyper er den rigtige?

- a) Søl, søsalat, tangsalat
- b) Søl, søsalat, blæretang
- c) Søl, søsalat, blæresalat

Sundhed og smag: Tang er rig på følgende mineraler?

- a) Jod, calcium og jern
- b) Jod, Natrium, magnesium
- c) Calcium, jern, magnesium

Anvendelse: Tang har en bred anvendelse i køkkenet og...

- a) Man kan kun spise det rå eller friturestege det
- b) Man kan spise det rå, kogt, bagt, ristet, pureret, tørret, granuleret eller friturestegt
- c) Man kan kun spise det til sushi eller som chips.

Fakta om: Produktet Agar agar er lavet af rødalger. Hvad bruges produktet til?

- a) Det bruges som vegetabilsk husblas, og får blandt andet en fromage, frugt- og saft til at stivne
- b) Det bruges som opvaskemiddel
- c) Det bruges til at lave maling med

Sundhed og smag: Tang indeholder flere kaliumsalte end natriumsalte (køkkensalt). Hvilken fordel er der ved det?

- a) Det påvirker ikke blodtrykket som ved almindelige køkkensalt
- b) De giver en god fordøjelse
- c) De bidrager med sunde vitaminer og mineraler

Anvendelse: Hvornår høstes Nordisk tang bedst?

- a) Høstsæsonen starter i april-maj og slutter sidst i august – alt efter det aktuelle års temperatur
- b) Der er ikke noget bestemt høstsæson.
- c) Høstsæsonen starter i oktober- december måned, hvor vandet har den bedste temperatur

Fakta om: Hvilken af de nævnte 3 Svar er den rigtige?

- a) Tang har 20-90 gange højere indhold af vitaminer end frugt
- b) Tang har 10-100 gange højere indhold af vitaminer og mineraler end frugt og grønt.
- c) Tang indeholder 30-800 gange højere indhold af vitaminer end grønt

Sundhed og smag: Hvordan defineres smagen af frisk tang ud fra følgende svarmuligheder?

- a) Tang har en kraftig fiskesmag og umami, der virker smagsforstærkende
- b) Tang har en sødlig og bitter smag og umami
- c) Tang har en sødlig og salt smag og umami, der virker smagsforstærkende

Spørgsmål til krydderurter

LYSEGRØN BAGGRUND PÅ KORT MED DENNE FARVE

Anvendelse: Hvad kendetegner bløde krydderurter?

- a) Hele krydderurten er blød som smør og er gode at bruge til koge og stegeretter
- b) Mange af de bløde krydderurter tåler ikke kogning eller stegning og bladene bør først tilsættes i varme retter kort tid før retten serveres.
- c) Det er kun stilken der bruges i maden

Fakta om: Hvad er en frisk krydderurt?

- a) En grøn plante, der giver maden smag og duft
- b) Krydderier
- c) En masse forskellige grøntsager

Sundhed og smag: Hvad er æteriske olier?

- a) Æteriske olier dannes i krydderurter og er gode at vaske hår med
- b) Æteriske olier dannes i krydderurter er gode at stege kød med
- c) Æteriske olier dannes i krydderurter og som fordamper ved lave temperaturer og som giver den enkelte krydderurt sin karakteristiske duft.

Anvendelse: Hvad kendetegner hårde krydderurter?

- a) Krydderurterne må ikke stege og koge, da det ødelægger smagen i maden
- b) Krydderurterne er mere krydret i duft og smag end de bløde krydderurter ved stegning og kogning og stilken giver rigtig god smag
- c) Krydderurterne er mere mildes i duft og smag end de bløde krydderurter ved stegning og kogning og bør spises rå.

Fakta om: Hvilken af de nævnte 3 krydderurtetyper er den rigtige?

- a) Persille, paprika, timian
- b) Persille, rosmarin, timian
- c) Persille, paprika, karry

Sundhed og smag: Hvorfor er det vigtigt at skylle krydderurterne, før du bruger dem i mad?

- a) Så smager de bedre
- b) Pga. bakterier og jord
- c) Farven bliver mere grøn

Anvendelse: Hvad er forskellen på bløde og hårde krydderurter?

- a) Stænglerne og bladene er forskellige og skal tilberedes forskelligt
- b) Krydderurternes farve er forskellige, men skal tilberedes ens
- c) Krydderurterne ligner hinanden, men skal ikke tilberedes ens.

Fakta om: Hvilken af de nævnte 3 krydderurtetyper er den rigtige?

- a) Basilikum, mynte, løvstikke
- b) Basilikum, oregano, rosenblade
- c) Oregano, koriander, porrer

Sundhed og smag: Hvordan vil du opbevare tørrede krydderurter?

- a) I fryseren
- b) I køleskabet
- c) Mørkt, tørt og køligt

Anvendelse: Hvilken ingrediens skal man have med i maden for at trække duft- og smagsstofferne ud af krydderurterne?

- a) Vand
- b) Citronsaft
- c) Fedtstof

Anvendelse: Hvad bruger man også krydderurter til?

- a) Lægeplanter, medicin, tørrede krydderier
- b) Medicin, tørrede krydderurter, dyrefoder
- c) Lægeplanter, tørrede krydderier, brændstof

Fakta om: Hvilke af disse 3 muligheder er bløde krydderurter?

- a) Timian, Persille, og Karse
- b) Dild, Persille, og Basilikum
- c) Basilikum, Salvie og Løvtikke

Sundhed og smag: Hvad skal du være opmærksom på, når du bruger hårde krydderurter som timian og rosmarin?

- a) At de er meget kraftige så du bør bruge mindre mængder for at give maden smag. Evt. hakke krydderurterne
- b) At de er milde, så skal derfor have en større mængde krydderurter i for at give maden smag
- c) At de ikke skal bruges sammen, da de giver en eftersmag af jord

Anvendelse: Hvordan vil du anvende hårde krydderurter som rosmarin og timian i mad, for at opnå den bedste smag?

- a) I salater
- b) Koge, stege og grillretter
- c) Frugtsalat

Fakta om: Hvilke af disse 3 muligheder er hårde krydderurter?

- a) Basilikum, timian og rosmarin
- b) Løvtikke, dild, Rosmarin
- c) Rosmarin, Timian og Salvie

Sundhed og smag: Estragon er en krydderurt som bruges til bearnaisesauce. Hvad smager frisk estragon af?

- a) Smagen er sødlig med en let lakridsagtig smag
- b) Smagen er syrlig med en jordagtig smag
- c) Smagen er bitter med en let citronsmag

Anvendelse: Hvordan vil du anvende de milde krydderurter som fx basilikum, mynte og dild i mad, for at opnå den bedste smag?

- a) Salater og suppe
- b) Gryderetter
- c) Andesteg og andre stegeretter

Fakta om: Hvor kan man få friske krydderurter?

- a) I haven, i skoven, i supermarkeder, grønthandleren
- b) I haven, i træer, i supermarkeder, grønthandleren
- c) I skoven, i supermarkeder, på apoteket, grønthandleren

Sundhed og smag: Oregano er en krydderurt som tit bruges til pizza. Hvad smager frisk oregano af?

- a) Smagen minder meget om pebermynte
- b) Smagen er pebret og har en let bitter smag
- c) Smagen er bitter og let sød

Spørgsmål til insekter

LYS GUL BAGGRUND PÅ KORT MED DENNE FARVE

Anvendelse: Hvad er grunden til vi skal til at spise insekter?

- a) For at introducere flere og nye madkulturer i Danmark
- b) Fordi vi må finde nye kilder til protein og næringsstoffer, da der bliver flere mennesker og mindre mad til alle
- c) For at gøre maden mere spændende og give den en bedre smag

Fakta om: Hvad kendetegner et insekt?

- a) Mange arter kan flyve og har følehorn, ofte vinger, og aldrig mere end 6 ben
- b) De har ingen følehorn, 8 ben, og aldrig vinger
- c) De har følehorn, aldrig vinger, og som regel mindst 10 ben

Sundhed og smag: Hvor mange proteiner pr 100g er der i en Sommerfuglelarve?

- a) 28,2 gram protein
- b) 25,4 gram protein
- c) 27,5 gram protein

Anvendelse: Hvad anvender man insekterne til?

- a) Uld fra silkelarver
- b) Farvestoffer fra græshopper
- c) Foder til dyr

Fakta om: Hvilken af de nævnte insekttyper er den rigtige?

- a) Melorme, græshopper, lopper
- b) Melorme, græshopper, ål
- c) Melorme, græshopper, fårekylinger

Sundhed og smag: Hvor mange proteiner pr 100g er der i en skarabæ?

- a) 12 gram protein
- b) 17,4 gram protein
- c) 19,5 gram protein

Anvendelse: Hvor meget kan man spise af et insekt?

- a) Man kan spise det hele
- b) Man kan spise det hele, men man fjerner insektets ben
- c) Man skal fjerne indmaden og ben, før man kan spise insektet

Fakta om: Ved hvilken temperatur lever insekterne bedst?

- a) Varmt
- b) Køligt ved max 5-10 grader
- c) Ved frostgrader

Sundhed og smag: Hvor mange proteiner pr 100g er der i en græshoppe?

- a) 15,7 gram protein
- b) 18,3 gram protein
- c) 20,6 gram protein

Anvendelse: Hvilket næringsstof bruger man typisk fra insekter?

- a) Proteiner
- b) Kulhydrater
- c) Fedt

Fakta om: Hvad kan man bruge melorme og melbiller til?

- a) De kan blive pulveriseret, og bruges til malerprodukter
- b) De kan blive malet til mel, der kan indgå i ny mad til mennesker eller foder til dyr
De kan blive pulveriseret og anvendes som sødemiddel

Sundhed og smag: Hvilken snack kan bedst betegne smagen af stegte, saltede melorme?

- a) Popcorn
- b) Flæskesvær
- c) Peanuts

Anvendelse: Hvilken ulempe er der ved at skulle spise insekter?

- a) De insekter der kan spises findes ikke i Danmark og der er større risiko for at blive syg af dem
- b) Man skal vide, hvilke insekter, som er spiselige og man bør ikke indsamle levende insekter selv, da de kan bære sygdomsfremkaldende smitte
- c) Alle insekter kan spises, men du skal vide hvor du kan fange dem henne

Fakta om: Hvilken fødevare skal insekter erstatte?

- a) Kød
- b) Æg
- c) Frugt og grønt

Sundhed og smag: Hvilken dyreart har det højeste vitaminindhold?

- a) Melorme
- b) Oksekød

i?

Anvendelse: Korsedderkopper kan spises rå og smager bedst

- a) I september, hvor de er fulde af æg
- b) I april hvor de kravler rundt på græs og træer
- c) I januar, hvor kødet er mere friskt

Fakta om: Hvilke insekter kan man roligt spise?

- a) Tusindben, myg og skovflåten
- b) Edderkopper, Bænkebidder og myrer
- c) Lus, lopper og myrer

Sundhed og smag: Hvad smager insekter af?

- a) Smagen afhænger både af art, temperatur og fodring af insektet, men har en meget neutral smag
- b) Smagen afhænger både af art, temperatur og fodring af insektet, men har en stor eftersmag af oksekød
- c) Smagen af insekter afhænger både af art, temperatur og fodring af insektet, men har en meget bitter smag af nødder

Anvendelse: Hvordan anvendes insekter fx i Danmark i dag?

- a) Som pynt
- b) Til silke og indfarvning af røde pølser og jordbæryoghurt
- c) Insekterne anvendes ikke i Danmark endnu

Fakta om: Hvor mange mennesker spiser i dag insekter verden over?

- a) 10 milliarder
- b) 4 milliarder
- c) 2 milliarder

Sundhed og smag: Hvorfor er insekter gode at opdrætte?

- a) De udleder ikke så meget CO2 og kræver ikke så meget plads og foder
- b) De larmer ikke så meget som køer og grise
- c) De behøver ikke et bur, da de ikke stikker af