

Økologisk mel og korn

<https://www.youtube.com/watch?v=PbWUN9WywnA>

Denne opgave skal løse i grupper på tre-fire elever. Formålet med opgaven er at blive klogere på de forskelle, der er mellem økologisk og konventionelt dyrket mel.

Alle former for hjælpemidler må benyttes, og især grundteksten om mel kan med stor fordel læses.

Når I har set filmen, skal I drøfte og besvare følgende spørgsmål:

1. Hvilken forskel i produktionsmetoden er der på konventionelt dyrket korn og økologisk dyrket korn?
2. Hvad er forklaringen på, at økologiske melproducenter har lavere udbytte end konventionelle melproducenter?
3. Hvilken af de to måder at male korn på anvendes der i filmen?
4. Hvad er fordele og ulemper ved de to forskellige måder at male korn på med hensyn til pris, ernæring og meleets bageevne?
5. Hvilken betydning har meleets udmalingsgrad for dets bageevne?
6. Hvad vil det sige, at mel er fuldkornsmel?
7. Hvad er altafgørende, for at mel har en god bageevne?
8. Hvordan er bageevnen i økologisk mel sammenlignet med konventionelt mel?
9. Hvad er klid?
10. Hvilken funktion har kimen i kornet?

Afslut opgaven med at drøfte spørgsmålene i plenum sammen med faglæreren.