

# KEND

# DIT

# KORN

## MAD KAMP

For et styrket  
madkundskab

## MAD KAMP

For et styrket  
madkundskab



### Hvede

Hvede har været kendt og anvendt siden oldtiden. Den er blandt de mest dyrkede kornsorter i verden, og kan findes i alt lige fra pasta til leverpostej og vingummi. Først og fremmest kender vi selvfølgelig hvedemel fra det meste af det brød, vi spiser.



### Rug

Uden rug intet rugbrød. Rugen spiller en væsentlig rolle i den danske madkultur som udgangspunktet for det klassiske stykke smørrebrød. Rug bruges også til ymerdrys, i sigtemel og i knækbrød.



### Byg

Danske svin elsker byg, og herhjemme anvendes byg især til foder. Af byg kan man også lave malt, der fremstilles ved at bringe byggen til spirring og derefter tørre den. Maltet byg bruges i øl og whiskey. Byggen kan også laves til perlebyg som et alternativ til ris.



### Havre

Havre kender du måske fra morgenmaden, enten som havregryn eller som en del af myslien. Man kan faktisk også lave en slags mælk ud af havren; et alternativ til bl.a. veganere eller dem, der ikke kan tåle komælk.