

QUIZ 3 – SVÅR (Tema: Mat & dryck)

1. Vad kallas den japanska umamirika buljongen som används i många rätter?

- A) Miso
- B) Dashi
- C) Sake
- D) Ponzu

Rätt svar: B

2. Vilken ost är skyddad ursprungsbeteckning från Italien och görs på buffelmjolk?

- A) Pecorino
- B) Gorgonzola
- C) Mozzarella di bufala
- D) Parmigiano Reggiano

Rätt svar: C

3. Vad är huvudingrediensen i hummus?

- A) Linser
- B) Kikärter
- C) Sojaböner
- D) Vita böner

Rätt svar: B

4. Vilket land anses ha ursprunget till rätten ceviche?

- A) Mexiko
- B) Spanien
- C) Peru
- D) Brasilien

Rätt svar: C

5. Vad innebär "confitering" i matlagning?

- A) Snabb stekning
- B) Tillagning i sockerlag
- C) Långsam tillagning i fett
- D) Grillning över öppen eld

Rätt svar: C

6. Vilken krydda kommer från blomman *Crocus sativus*?

- A) Kardemumma
- B) Saffran
- C) Kanel
- D) Nejlikor

Rätt svar: B

7. Vad är en "roux" i klassisk matlagning?

- A) En sås
- B) En blandning av smör och mjöl
- C) En fond
- D) En marinad

Rätt svar: B

8. Vilken rätt är traditionellt koreansk och baseras ofta på fermenterade grönsaker?

- A) Bibimbap
- B) Kimchi
- C) Bulgogi
- D) Tteokbokki

Rätt svar: B

9. Vad är foie gras?

- A) En fiskrätt
- B) Ank- eller gåslever
- C) En dessert
- D) En ost

Rätt svar: B

10. Vilken typ av pasta är formad som små risgryn?

- A) Penne
- B) Orzo
- C) Fusilli
- D) Farfalle

Rätt svar: B

11. Vad innebär "al dente"?

- A) Överkokt
- B) Helt rå
- C) Med tuggmotstånd
- D) Kryddstark

Rätt svar: C

12. Vilken nöt används för att göra marsipan?

- A) Hasselnöt
- B) Mandel
- C) Valnöt
- D) Pekannöt

Rätt svar: B

13. Vad är surströmming?

- A) Torkad lax
- B) Fermenterad sill
- C) Rökt makrill
- D) Inlagd tonfisk

Rätt svar: B

14. Vilket land kommer rätten paella ifrån?

- A) Italien
- B) Grekland
- C) Spanien
- D) Portugal

Rätt svar: C

15. Vad är kombucha?

- A) En soppa

- B) En fermenterad dryck
- C) En typ av kaffe
- D) En kryddblandning

Rätt svar: B