

Kemiska reaktioner i köket

Stadie: Åk. 4 - 6

Ämne: Kemi

Tema: Kemiska reaktioner

Ordkollen

Orden i listan nedan är bra att känna till i ämnet, och särskilt bra att känna till för att lyckas väl med arbetsbladet.

Ämnesbegrepp	Förklaring	Synonymer
Reaktion	En process där ämnen omvandlas till nya ämnen.	Omvandling
Katalysator	Ett ämne som påskyndar en kemisk reaktion utan att själv förändras.	Påskyndare
Temperatur	Mått på hur varmt eller kallt något är.	Värmegrad
Lösning	En blandning där ett ämne (lösligt ämne) är helt upplöst i ett annat (lösningsmedel).	Blandning
Koagulering	När små partiklar klumpar ihop sig till större klumpar.	Sammanfogning

Faktafrågor

Svara på följande frågor om kemiska reaktioner i köket.

1. Vad händer med sockret när du värmer det i en kastrull?
2. Nämn ett exempel på en kemisk reaktion som sker när du bakar bröd.
3. Vad kallas den process när vätska blir gas?
4. Vilken roll har bakpulver i en kemisk reaktion när du bakar?
5. Vad händer med ägg när de kokas?

Flervalsfrågor

Kryssa för den rätta svarsalternativet.

1. Vilket ämne är en katalysator?
 - a) Socker
 - b) Vatten
 - c) Jäst
2. Vad kallas det när mjölk blir till ost?
 - a) Koagulering
 - b) Lösning
 - c) Förångning
3. Vad händer med temperaturen under en kemisk reaktion?
 - a) Den kan öka eller minska
 - b) Den förblir konstant
 - c) Den minskar alltid
4. Vilket av följande är en kemisk reaktion?
 - a) Vatten kokar
 - b) Is smälter
 - c) Äpplen ruttnar
5. Vilket är ett exempel på en lösning?
 - a) Socker i te
 - b) Skorpa på bröd
 - c) Salt i snön

Sanna eller falska påståenden

Kryssa för om påståendet är sant eller falskt.

1. Katalysatorer förändras under en reaktion.
Sant Falskt
2. Vatten är alltid en del av kemiska reaktioner.
Sant Falskt

3. Koagulering kan ske när mjölk blandas med syra.
Sant Falskt
4. Temperatur påverkar hastigheten på en kemisk reaktion.
Sant Falskt
5. Sockret förblir oförändrat när det smälter.
Sant Falskt

Kortessäfrågor

Svara med några meningar.

1. Beskriv vad en kemisk reaktion är och ge ett exempel från köket.
2. Hur kan en förändring av temperaturen påverka en reaktion när du lagar mat?

Öppna frågor

Besvara följande frågor med ett par meningar.

1. Vilka kemiska reaktioner är viktiga när du bakar?
2. Hur kan du använda kunskapen om kemiska reaktioner i köket för att förbättra dina maträtter?

Tags: [Arbetsblad](#)