

Spisens värme

Vad är en spis?

En spis är en apparat som vi använder för att laga mat. Det finns olika typer av spisar, men de flesta har plattor som blir varma. Det finns elspisar och gasspisar. En elspis använder elektricitet för att värma plattorna. En gasspis använder gas, som oftast är naturgas.

Spisen kan se olika ut. Vissa spisar har en ugn under plattorna där vi kan baka bröd eller laga lasagne. Det är viktigt att vi är försiktiga när vi använder en spis, så att vi inte bränner oss.

Hur fungerar en elspis?

En elspis fungerar genom att elektriska strömmar går igenom plattorna. När strömmen går genom plattorna, blir de varma. Det är precis som när du tar på en lampan och den blir varm efter en stund.

Det finns olika typer av värmeelement i en elspis, som exempelvis spiraler och keramiska plattor. Spiralplattorna är de som snurrar och lyser rött när de är varma. Keramiska plattor är platta och ser nästan ut som en vanlig yta.

Hur fungerar en gasspis?

En gasspis fungerar lite annorlunda. Istället för elektricitet använder en gasspis gas. När vi sätter på plattan, kommer gas ut. Sedan tänder vi en låga med en tändare eller en gnista.

När gasen brinner, värmer den upp kastrullen eller pannen snabbare än en elspis. Det är därför många kockar tycker om gasspisar när de lagar mat.

Det är viktigt att kolla så att inte gasen läcker. Om gas läcker ut, kan det vara farligt. Det är därför vi ska vara försiktiga med gasspisar.

Spisens delarna

En spis har flera viktiga delar. Förutom plattorna och ugnen, har spisen en termostat. Termostaten hjälper till att hålla koll på värmen. Om vi ställer in spisen på 200 grader, ser termostaten till att värmen blir just så.

Det finns också ratten som vi vrider på för att tända plattan eller ugnen. Ratten har ofta siffror på sig som visar hur mycket värme vi vill ha.

En annan del av spisen är lampan, som hjälper oss att se inne i ugnen. Lampan tänds när vi öppnar ugnsluckan.

Att laga mat på spisen

Att laga mat på spisen är både roligt och enkelt. Vi kan koka vatten, steka kött, eller göra såser. Först behöver vi alltid förbereda våra ingredienser. Det är bra att ha allt klart innan vi börjar laga mat.

När vi lagar mat, är det viktigt att följa receptet. Receptet berättar hur länge och på vilken värme vi ska laga maten. Om vi lagar mat för länge, kan det brännas.

Ibland kan vi behöva smaka på maten medan vi lagar den. Det är viktigt för att se om den smakar gott.

Säkerhet vid användning av spisen

Säkerhet är mycket viktigt när vi använder spisen. Vi måste alltid vara försiktiga så att vi inte bränner oss. Det är bra att använda grytlappar när vi tar ut något från ugnen.

Vi ska aldrig lämna spisen utan uppsikt. Om vi går ifrån spisen kan maten brännas. Om vi då glömmer av lågan på gasspis, kan det bli farligt.

Det är också viktigt att hålla spisen ren. Om det finns smuts eller matrester, kan det börja brinna. Så att städa spisen är en del av att laga mat också.

Diskussionsfrågor

1. Vilken typ av spis tycker du är bäst att använda, elspis eller gasspis? Varför?
 2. Vad tycker du är roligast med att laga mat på spisen?
 3. Hur kan vi göra för att hålla oss säkra när vi använder spisen?
-

Ordlista

Svårt ord

Spis

En apparat som används för att laga mat.

Termostat

En del som hjälper till att reglera värmen.

Förklaring

Svårt ord

Förklaring

Grytlapp En speciell handduk för att skydda händerna när vi tar ut varma saker.

Gasspis En spis som använder gas för att laga mat.

Elspis En spis som använder elektricitet för att laga mat.

Tags: [Faktatext](#), [Okategoriserade](#)