

Läxa

Årskurs: 3

Ämne: Kemi

Tema: Kemi i köket

Inledning

Denna läxa syftar till att fördjupa din förståelse för kemikalier i livsmedel och hur dessa påverkar smak och konsistens. Du kommer att undersöka ett livsmedel hemma och dokumentera dina fynd.

Uppgifter

Del 1: Undersök ett livsmedel

Välj ett livsmedel från ditt hem. Det kan vara något du gillar att äta eller laga. Skriv ner följande:

- Vad heter livsmedlet?
- Vilka kemikalier eller ingredienser finns i livsmedlet? (T.ex. socker, salt, konserveringsmedel)
- Vad påverkar dessa kemikalier livsmedlets smak och konsistens? (Beskriv kort)

Svar:

Del 2: Observation av kemiska reaktioner

Om möjligt, försök att laga eller förbereda maten på något sätt. Observera om det sker några kemiska reaktioner. Beskriv vad du såg och hur det påverkade livsmedlet.

Svar:

Del 3: Reflektion

Reflektera över vad du har lärt dig genom aktiviteten. Svara på följande frågor:

- Vad var mest intressant med att undersöka kemikalier i livsmedel?
- Hur tror du att förståelsen för kemikalier kan hjälpa oss i köket?

Svar:

Avslutning

Samla dina svar och införskaffa de insikter du har fått genom att göra denna läxa. Var beredd på att dela med dig av dina fynd och reflektioner i nästa lektion.

Tags: [Läxa](#)