

Ställ egna frågor (åk 4–6)

När du har läst en text kan du ställa frågor på innehållet.

Det finns olika typer av frågor:

1. **Det står där-frågor**, svaret finns direkt på ett ställe i texten.
2. **Tänk efter och leta-frågor**, du måste leta i texten och kanske lägga ihop flera fakta för att hitta svaret.
3. **Svaret finns bara hos mig-frågor**, du kan svara utifrån vad du själv vet, tankar och känslor.

Var det svårt att förstå? Vi provar med den här texten!

Kemiska reaktioner

I köket är det lätt att hitta exempel på hur vi använder kemi för att få något speciellt att hända.

Om du rör ut potatismjöl i kallt vatten och sedan häller ner det i het saft, så blir saften tjockare. Det blir saftsoppa. Tar du ännu mera potatismjöl blir det saftkräm. Det här beror på att potatismjölskornen sväller i den heta vätskan. Ju mera potatismjöl du tar, desto tjockare och klibbigare blir krämen.

Det går också bra att använda vetemjöl i stället för potatismjöl. Man brukar röra ihop vetemjöl och smör till en klick som sedan vispas ner i en sås eller soppa som blivit för tunn. Då blir den lite tjockare. I både potatismjöl och vetemjöl finns ett ämne som kallas stärkelse. Det är den som gör att såsen eller soppan tjocknar.



Ställ egna frågor

Namn _____

Kemiska reaktioner



Det står där-frågor

Exempel: Vad kan man använda för att få saftkräm av saft?

Svar: potatismjöl

Nu ska du hitta på två frågor till som har svar direkt i texten.

Tänk efter och leta-frågor

Här är en fråga som gör att du måste läsa texten noga och tänka efter.

Kan du svara på frågan?

Fråga: Varför blir det klumpar i krämen om Sarah slutar att vispa?

Svar: _____

Svaret finns bara hos dig-fråga

Ge exempel på kemiska reaktioner som du själv sett eller varit med om i köket.
