

Elda knäckebröd



Målet med övningen är att skapa förståelse för begreppet förbränning, visa på vad som behövs för förbränning och jämföra vad som händer i kroppen när vi äter mat med vad som händer när vi förbränner andra ämnen som ved och bensin.

Material: Knäckebröd, tändstickor och ugnsplåt eller eldfast fat att elda över. Labbrapport

Genomförande

Låt eleverna smaka på en bit knäckebröd. Fråga eleverna om de tror att det går att elda knäckebröd. Tänd eld på knäckebrödet och låt det brinna en stund.

Att samtala om

- *Vad händer i kroppen när vi äter knäckebröd?*
- *Vad händer när vi eldar knäckebröd?*
- *Hur kom energin dit?*
- *Vad händer när vi eldar ved i en vedpanna?*
- *4-6: Varför blir knäckebrödet svart innan det blir till aska?*
- *4-6: Vad är det i brödet som innehåller energi?*

Fakta

> **Faktablad: Energins kretslopp**

Varför äter vi knäckebröd? Jo, för att få energi! Vi behöver energi för att överleva och när vi äter får vi i oss energi i form av kolhydrater. Kolhydraterna är kemisk energi som gör att vi kan röra oss och hålla uppe kroppstemperaturen. Energin lämnar kroppen i form av värme, som gör att temperaturen i luften runt oss ökar.

När vi eldar knäckebröd omvandlas den kemiskt bundna energin i knäckebrödet till värme och ljus. Energin i knäckebrödet kommer från något av sädeslagen, som fångat upp solens energi genom **fotosyntesen**.

Att knäckebrödet blir svart när det brinner beror på att det innehåller kol. Samtidigt som växterna fångar in solens ljus tar de nämligen även upp kol, i form av koldioxid, ur luften.

Titta gärna på knäckebrödets innehållsförteckning för att diskutera vilka ingredienser som innehåller energi.

- > Till alla övningar i Upplev energi F-3
- > Till alla övningar i Upplev energi 4-6