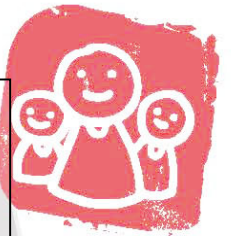


# LUCIAFRÅGOR 2011

**Vi närmar oss ett nytt Teknik8-år, 2012 !**

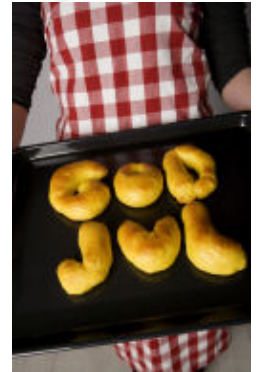
Några aktuella frågor att fundera över nu när Lucia närmar sig och det ska bakas till både jul och Luciafirande.



**1. Julens alla dofter bidrar till att öka julstämningen och göra förjulstiden extra mysig. Nu när Lucia närmar sig är det pepparkakorna och lussebullarna som förgyller vardagen.**

**Vad händer när dofterna från nybakade lussebullar sprider sig i rummet?**

- A. Molekyler från lussebullarna sprider sig åt alla håll. Då de tränger in i näsan känns lukten.
- B. En lukt sprider sig åt alla håll från lussebullarna, men inga molekyler lämnar bullarna. Näsan kan ändå känna lukten.
- C. Ångor stiger uppåt från lussebullarna, men inga molekyler lämnar bullarna. Näsan kan känna lukten.
- D. Molekyler från lussebullarna sprider sig åt alla håll. Från molekylerna strömmar en lukt ut. När molekylerna är nära näsan känns lukten.



**2. När du ska baka pepparkakor behöver du vetemjöl. Detta har framställts genom att en del av veteaxet har finmalts.**

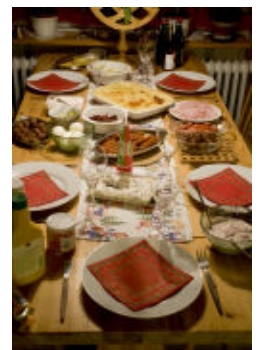
**Vilken del av vetet är det man mal till mjöl och använder vid bakning?**

- A. Bladen
- B. Rötterna
- C. Stammarna
- D. Fröna

**3. Du har handlat julmat och i din korg finns följande tre varor: 100 gram julskinka, 100 gram nötter och 100 gram polkagrisar.**

**Vilken av dessa varor innehåller mest - i gram räknat - kemiska ämnen?**

- A. Polkagrisarna
- B. Julskinkan
- C. Nötterna
- D. Ingen, alla innehåller lika mycket



teknikåttan

T8

2012

www.teknikattan.se

