

1

Vad betyder det när det står
”2 msk” i ett recept?

1. Att det räcker till två människor.

X. Att man ska ta två matskedar.

2. Att man ska använda muskotnöt.



2

Vad blir det när man kokar
makaroner i mjölk?

1. Skummade makaroner

X. Sjudna makaroner

2. Stuvade makaroner



3

Till vad använder man en slickepott?

1. Att smörja bakformen.

X. Att skrapa deg eller smet
ur bunken.

2. Att rengöra ugnen.



4

Varför använder man bakpulver när man bakar?

1. För att brödet eller kakorna ska bli luftiga.

X. För att det ska bli fin färg
när man gräddar.

2. För att brödet eller kakorna
ska hålla sig färska längre.



5

Varför är det smart att välja potatisar som är ungefär lika stora när man ska koka dem i en kastrull?

1. Då ryms det fler.

X. Då är det lättare att dela upp dem mellan dem som ska äta.

2. Då blir de färdigkokta ungefär samtidigt.



6

Hur varmt är vatten när det kokar?

- 1. 50 grader
- X. 100 grader
- 2. 150 grader



7

Fisk, kött och ägg innehåller mycket ...

1. fett

X. protein

2. vitaminer



8

Vad är spannmål för något?

1. Vete, råg, korn och havre.
- X. Den mat som hästar äter.
2. Ett annat ord för grönsaker.



9

Vad är souvlaki för sorts mat?

1. Grillspett från Grekland.

X. Köttfärssås från Mexico.

2. Fisk från Japan.



10

Du har mjölk, vetemjöl och lite salt.
Vad fattas om du skall grädda pannkakor?

1. Socker

X. Ägg

2. Bakpulver



I köket

1 Vad betyder det när det står ”2 msk” i ett recept?

- 1. Att det räcker till två människor.
- X. Att man ska ta två matskedar.
- 2. Att man ska använda muskotnöt.

2 Vad blir det när man kokar makaroner i mjölk?

- 1. Skummade makaroner
- X. Sjudna makaroner
- 2. Stuvade makaroner

3 Till vad använder man en slickepott?

- 1. Att smörja bakformen.
- X. Att skrapa deg eller smet ur bunken.
- 2. Att rengöra ugnen.

4 Varför använder man bakpulver när man bakar?

- 1. För att brödet eller kakorna ska bli luftiga.
- X. För att det ska bli fin färg när man gräddar.
- 2. För att brödet eller kakorna ska hålla sig färska längre.

5 Varför är det smart att välja potatisar som är ungefär lika stora när man ska koka dem i en kastrull?

- 1. Då ryms det fler.
- X. Då är det lättare att dela upp dem mellan dem som ska äta.
- 2. Då blir de färdigkokta ungefär samtidigt.

6 Hur varmt är vatten när det kokar?

- 1. 50 grader
- X. 100 grader
- 2. 150 grader

7 Fisk, kött och ägg innehåller mycket ...

- 1. fett
- X. protein
- 2. vitaminer

8 Vad är spannmål för något?

- 1. Vete, råg, korn och havre.
- X. Den mat som hästar äter.
- 2. Ett annat ord för grönsaker.

9 Vad är souvlaki för sorts mat?

- 1. Grillspett från Grekland.
- X. Köttfärssås från Mexico.
- 2. Fisk från Japan.

10 Du har mjölk, vetemjöl och lite salt. Vad fattas om du skall grädda pannkakor?

- 1. Socker
- X. Ägg
- 2. Bakpulver



I köket - facit

1 Vad betyder det när det står ”2 msk” i ett recept?

1. Att det räcker till två människor.
- X. Att man ska ta två matskedar.
2. Att man ska använda muskotnöt.

2 Vad blir det när man kokar makaroner i mjölk?

1. Skummade makaroner
- X. Sjudna makaroner
2. Stuvade makaroner

3 Till vad använder man en slickepott?

1. Att smörja bakformen.
- X. Att skrapa deg eller smet ur bunken.
2. Att rengöra ugnen.

4 Varför använder man bakpulver när man bakar?

1. För att brödet eller kakorna ska bli luftiga.
- X. För att det ska bli fin färg när man gräddar.
2. För att brödet eller kakorna ska hålla sig färska längre.

5 Varför är det smart att välja potatisar som är ungefär lika stora när man ska koka dem i en kastrull?

1. Då ryms det fler.
- X. Då är det lättare att dela upp dem mellan dem som ska äta.
2. Då blir de färdigkokta ungefär samtidigt.

6 Hur varmt är vatten när det kokar?

1. 50 grader
- X. 100 grader
2. 150 grader

7 Fisk, kött och ägg innehåller mycket ...

1. fett
- X. protein
2. vitaminer

8 Vad är spannmål för något?

1. Vete, råg, korn och havre.
- X. Den mat som hästar äter.
2. Ett annat ord för grönsaker.

9 Vad är souvlaki för sorts mat?

1. Grillspett från Grekland.
- X. Köttfärssås från Mexico.
2. Fisk från Japan.

10 Du har mjölk, vetemjöl och lite salt. Vad fattas om du skall grädda pannkakor?

1. Socker
- X. Ägg
2. Bakpulver