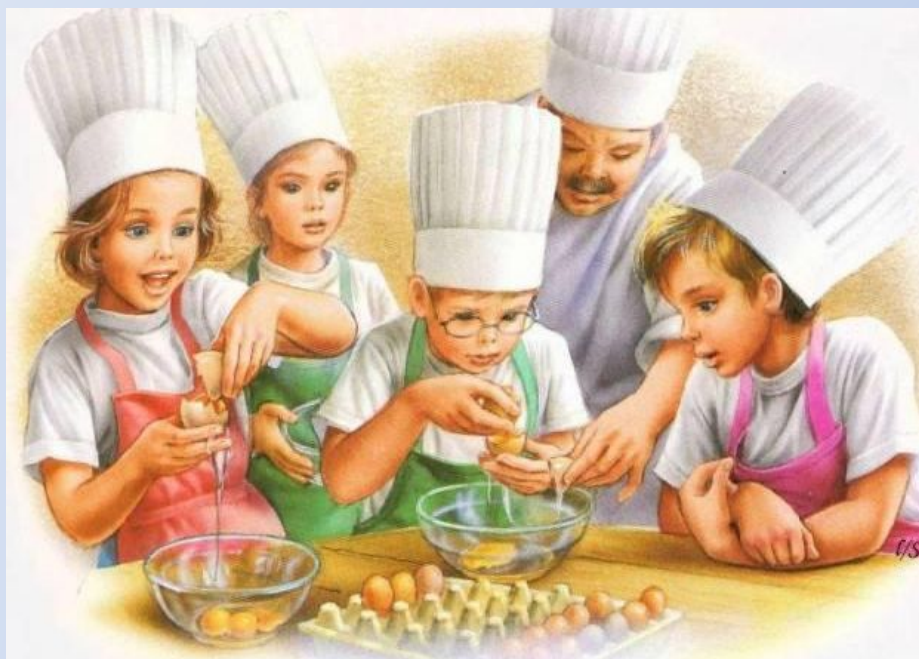


# Математика на кухне



ка  
класса

ндровна

Санкт-Петербург 2021 год

# Актуальность.

Когда мы сталкиваемся с математикой в школе, мы думаем что это сложный, непонятный и не самый нужный предмет. Копнув поглубже мы понимаем, что математика вокруг нас. Начиная от первого шага, когда родители считают шажочки своих детей, продолжая считать количество ложечек за маму, папу, бабушек и дедушек. Далее математика приобретает более серьезные очертания – сколько гостей позвать в гости, сколько поставить тарелок и вилок. И даже такой банальный вопрос – накормить гостей сталкивается с количеством продуктов, который надо купить. Сколько надо муки, сахара, и всего остального. Также математика, которая нравится всем – это считать деньги. Вот так мы и подошли к метаматематике на кухне. Без математики наши гости останутся голодными



# ЦЕЛ Ь:

Узнать как знание математики может пригодиться на кухне.

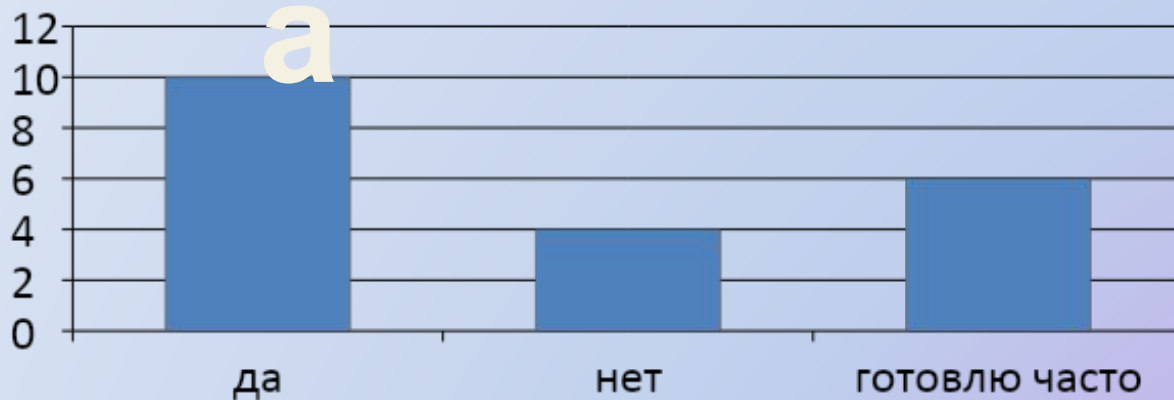
Приготовим винегрет. Для этого необходимо:

- Узнать рецепт блюда ( сколько и каких продуктов надо)
- Выяснить порядок приготовления
- Купить эти продукты, предварительно узнав их стоимость
- приготовить и угостить гостей

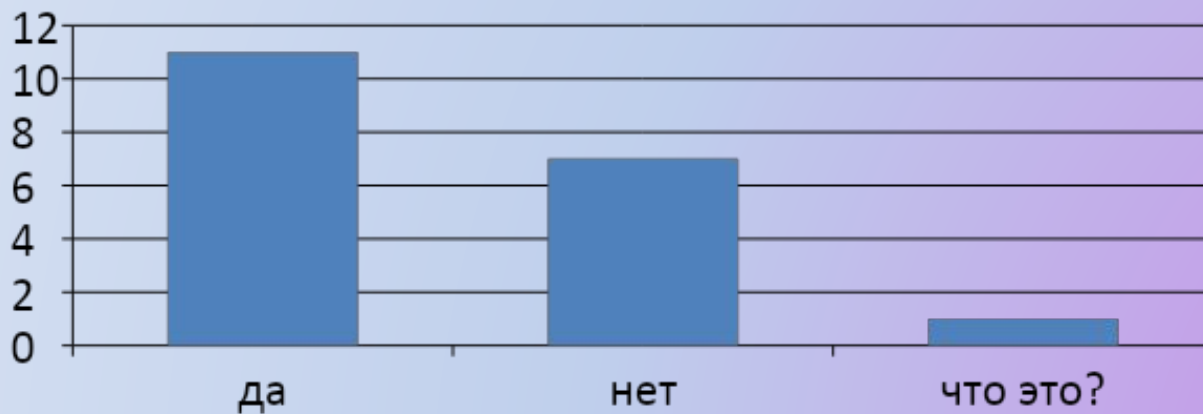


# Анкет

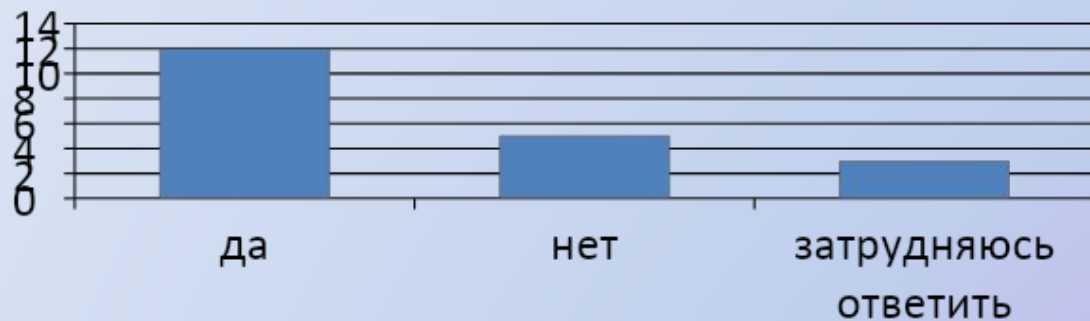
Помогаешь ли ты готовить маме?



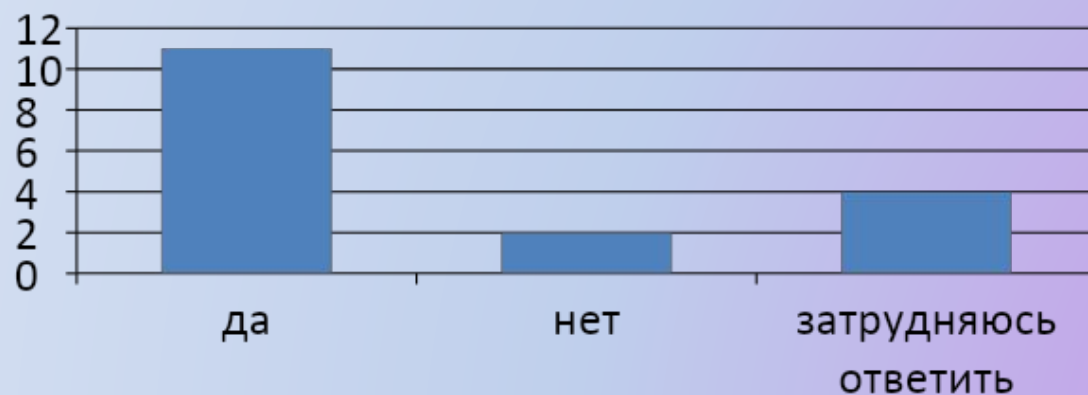
Готовил ли ты когда-нибудь винегрет?



## Есть ли в рецепте винегрета помидоры?



## Нужна ли математика на кухне?



# РЕЦЕП

## Т:

Рецепт узали в кулинарной книге.

Для приготовления 10 порций винегрета потребуется:

картофель 300 г.,

свекла 400г.,

моркови 300г.,

огурцов соленых 200 г.,

яблок свежих 200г.,

лука репчатого 100г.,

зеленого горошка 200г.,

масла растительного 100г,

соль по вкусу.



# Задача

Сколько грамм винегрета достанется каждому из гостей (10 человек)?

1

Узнаем общий вес продуктов:

$$300+400+300+200+200+100+200+100=1800 \text{ (грамм)}$$

Определим количество на 1 человека:

$$1800:10=180 \text{ (грамм)}$$

Наверное, достаточно, чтобы утолить голод?





# Задача

Узнаем сколько стоит наше блюдо ( чтобы знать, сколько денег придется заплатить в магазине) и порция винегрета для каждого из гостей(интересно) , зная цену каждого продукта за 1 кг



Название продукта	Цена за 1 кг	Цена за 100г
картофель	50 руб	5 руб
свекла	40 руб	4 руб
морковь	40 руб	4 руб
Огурцы соленые	120 руб	12 руб
Яблоки свежие	100 руб	10 руб
лук	30 руб	3 руб
Масло растительное	120 руб	12 руб
Зеленый горошек	400 руб	40 руб

Цена за 100г=Цена за 1 кг:10



Решение:

Определим стоимость каждого из продуктов:

$5 \cdot 3 = 15$  руб (картофель)

$4 \cdot 4 = 16$  руб (свекла)

$4 \cdot 3 = 12$  руб (морковь)

$12 \cdot 2 = 24$  руб (огурцы)

$10 \cdot 2 = 20$  руб (яблоки)

$3 \cdot 1 = 3$  руб (лук)

$40 \cdot 2 = 80$  руб (горошек)

$12 \cdot 1 = 12$  руб (масло)

Узнаем общую стоимость:

$15 + 16 + 12 + 24 + 20 + 3 + 80 + 12 = 182$  руб

Узнаем сколько стоит порция для одного гостя:

$182 : 10 = 18$  руб 20 коп



# Порядок действий

-покупаем требуемые продукты в магазине

-готовим блюдо :

отвариваем овощи ( свеклу 40 мин , картошку и морковь - 20мин)

нарезаем овощи мелкими кубиками

смешиваем все ингредиенты

заправляем наше блюдо маслом , добавляем соль

украшаем винегрет чем хотим (можно вырезать из овощей цветы,фигурки,добавить зелень)

-винегрет готов! Ждем гостей



# Вывод

Знания математики действительно нужны при приготовлении пищи.

Если нарушить количество и пропорции ингредиентов при приготовлении блюда, то это повлияет на качество и блюдо будет испорчено.

Если не знать стоимость, состав и количество продуктов, входящих в состав блюда, можно ошибиться в магазине при покупке продуктов и приготовить блюдо не удастся.

Математика нужна всегда и везде, даже на кухне, домохозяйкам!



# Список

## литературы:

1. Большая кулинарная книга

Автор Похлебкин В.В.

Издательство ЭКСМО ,год выпуска 2012

2. Сайт [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

