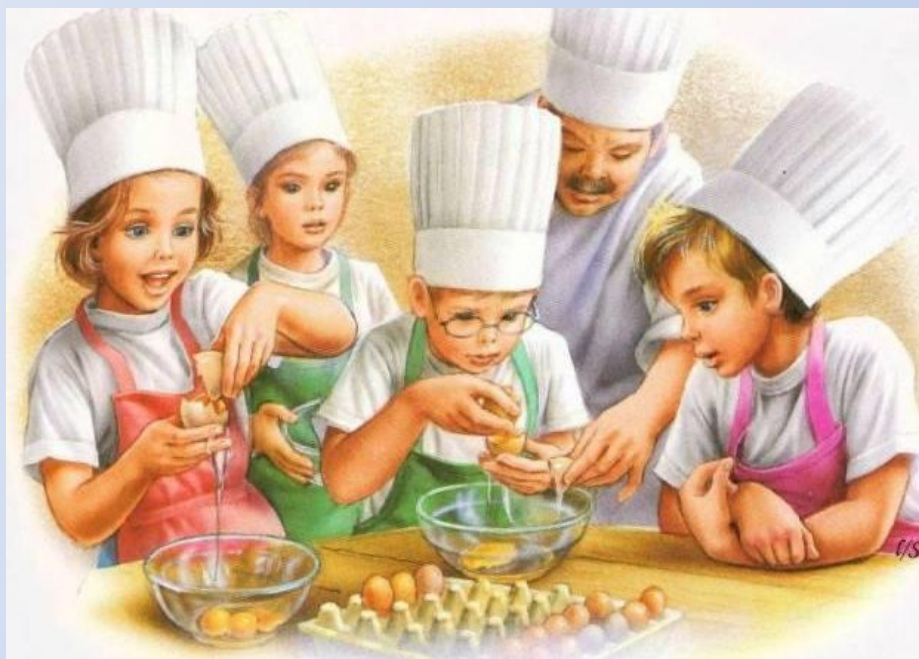


Математика на кухне



ка
класса

ндровна

Санкт-Петербург 2021 год

Актуальнос

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.

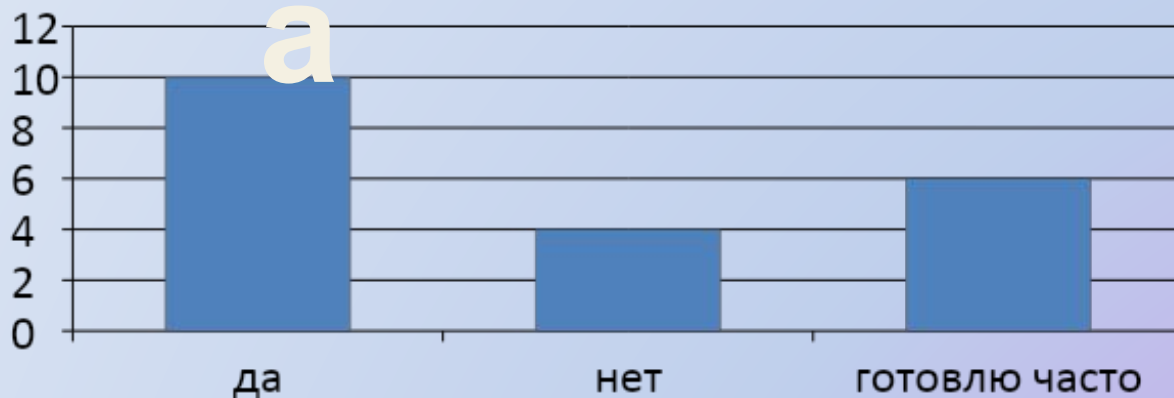
Приготовим винегрет. Для этого необходимо:

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

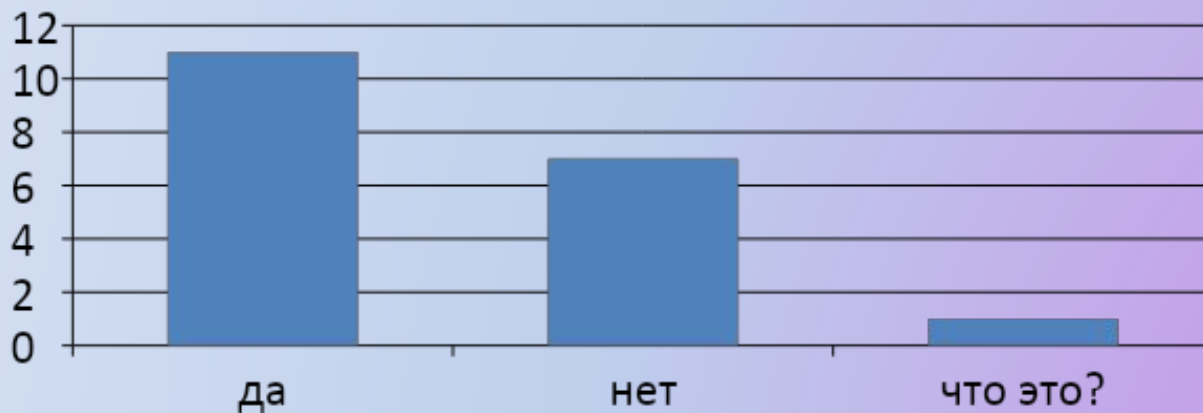


Анкет

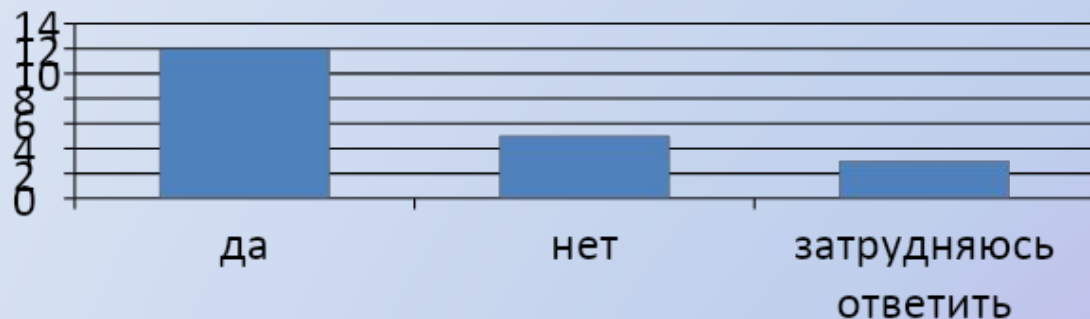
Помогаешь ли ты готовить маме?



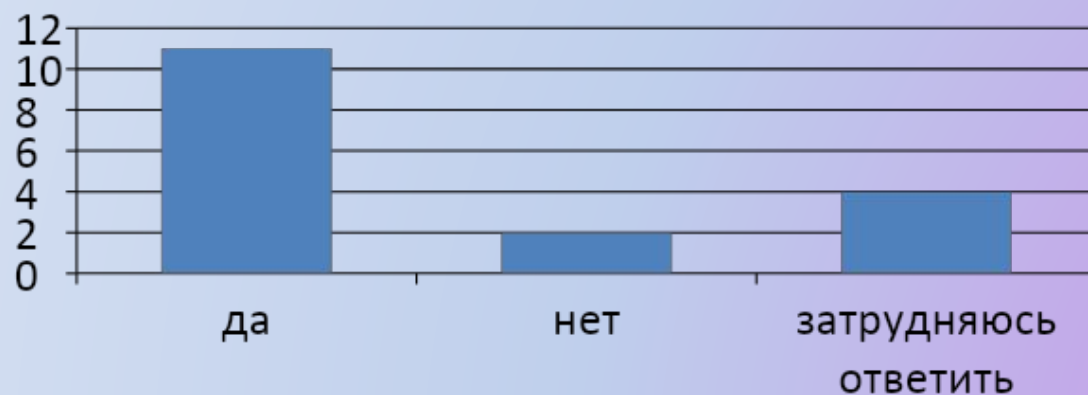
Готовил ли ты когда-нибудь винегрет?



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)?

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

