

Prima di cimentarti con le attività che ti proponiamo, se vuoi puoi guardare un divertente video che racconta proprio di queste:

Proporzioni in cucina – www.matematicando.supsi.ch/

Magari nella parte finale è un po' difficile, ma non ti scoraggiare, lo puoi vedere e rivedere. E poi non è necessario che ti ricordi tutto ora. Ma, magari, quando affronteremo più accuratamente questi argomenti, sarai già informato.



Si avvicina il compleanno di Nicola e la nonna Gisella pensa di fargli una gradita sorpresa preparandogli la sua torta preferita, quella al cioccolato. La ricetta è ben in evidenza nel suo libro delle ricette.

Dosi per 8 persone:

2 uova

80 g di burro

3 cucchiaini di cacao

200 ml (si legge millilitri) di latte

180 g di zucchero

200 g di farina

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

Cuocere in forno per 30 minuti a 180°

Sì, però c'è un piccolo problema: Nicola ha invitato tutta l'intera classe alla festa ed in tutto saranno in 16! Nonna Gisella non sa proprio come fare. Aiutala tu scrivendole le dosi corrette.

Beh, per trovare le giuste dosi possiamo lavorare così:

16 è il doppio di 8 e perciò tutte le dosi vanno raddop.....

Si può dire così:

2 uova sono necessarie per 8 persone così come 4 uova sono necessarie per 16 persone.

Ora scrivi le dosi per 16 persone.

Dosi per 16 persone:

..... uova

..... g di burro

..... cucchiaini di cacao

..... ml di latte

..... g di zucchero

..... g di farina

..... bustina di lievito

..... bustina di vanillina

Cuocere in forno per 30 minuti a 180°

Attenzione, attenzione. Purtroppo Carla ha un impegno improvviso, Clara e Paolo si sono beccati l'influenza e Patrizia è vegana e non mangia la torta.

Perciò la ricetta andrà modificata e preparata per persone (devi togliere i bambini e le bambine che non saranno presenti).

Nonna Gisella è sempre più in crisi ed ha ancora bisogno del tuo aiuto.

Dobbiamo togliere 4 dosi per gli assenti, ragioniamo pensando che avevamo una ricetta per 8 persone e dobbiamo preparare la torta per 12.

Dobbiamo immaginare di distribuire gli ingredienti tra gli invitati:

2 uova servono per 8 persone, dunque 1 uovo è la dose per 4 persone.

Per 12 abbiamo perciò bisogno di 3 uova: 1 per 4 persone, 1 per altre 4 persone e ancora 1 per altre 4 persone. Così fa proprio 12.

Dosi per persone:

..... uova

..... g di burro

..... cucchiaini di cacao

..... ml di latte

..... g di zucchero

..... g di farina

..... bustina di lievito

..... bustina di vanillina

Cuocere in forno per 30 minuti a 180°

Poi basta applicare lo stesso ragionamento di prima per adattare le quantità degli altri ingredienti.

Se, ad esempio, per 8 persone servono 80 grammi di burro, per ciascuna persona basterà fare $80 : 8 = 10$ grammi (per persona)

Quindi per 12 persone basta fare:

10 grammi (che sono quelli necessari per una persona) x 12 (numero delle persone) = 120 grammi.

Ed ora prova tu a scrivere le dosi per 4 persone. Attenzione, 4 è la di 8.
Perciò stavolta dovrai fare la me..... delle dosi per 8.

Dosi per 4 persone:

..... uova

..... g di burro

..... cucchiaini di cacao

..... ml di latte

..... g di zucchero

..... g di farina

..... bustina di lievito

..... bustina di vanillina

Cuocere in forno per 30 minuti a 180°

-
- Ti è mai capitato di aiutare la qualcuno in cucina a preparare qualche leccornia?

Scrivi la tua esperienza.
