



Świąteczna matematyka w kuchni

pobaw się matematyką
w kuchni

Opracowała Barbara Bałdyga



Święta to okres, w którym w kuchni spędzamy dużo czasu więc może będzie okazja, żeby pobawić się trochę matematyką.

Poćwicz na pierniczkach. Prosty przepis na pyszne pierniczki .

Odmierzaj, waż, licz i dekoruj wzory!

Potrzebujesz:

- 200 g mąki pszennej
- 200 g mąki żytniej (najlepiej pełnoziarnistej)
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia (albo sody oczyszczonej)
- 2-3 jajka (zależy od rozmiaru)
- szklanekę cukru pudru
- pół kostki masła, roztopionego i lekko przestudzonego
- 4 łyżki płynnego miodu z dobrej pasieki
- 1,5 łyżki przyprawy korzennej do piernika (albo więcej)

Wszystkie składniki zagnieć i wykrawaj pierniczki dowolnych kształtów. Połóż na blachę na papierze do pieczenia i wstaw do pieca nagrzanego do 180 °C.

Po 7-8 minutach sprawdź, czy się upiekły.

W ocenie pomoże patyczek – np. wykałaczka, wbita w ciasto powinna być sucha. Ciasto jeszcze się klei? Poczekaj minutę, dwie.

Nie odchodź daleko – kontroluj sytuację.





Skomplikowane pytania w kuchni

- Mamy kostkę masła 200g a potrzebujemy 150g, jak ją podzielić aby otrzymać potrzebną nam ilość bez użycia wagi ?
- Przepis podstawowy przewiduje, że z podanej ilości składników otrzymamy 12 pierników, o ile należy zwiększyć ilość wszystkich składników, jeśli chcemy otrzymać 18 pierników ?
- Ile waży szklanka mąki? Ile szklanek mąki można nasypać z 1 kilograma?
- Torebka przypraw ma podaną wagę – 50 g. Ile to łyżek? Ile łyżeczek?

