

Unitat didàctica 5 – S8

Nom:

Cognom:

Grup:

Data:

LES RECEPTES



Activitat 1. Estimació de mesures:

1- Sense utilitzar la balança, digues quina deu ser la massa aproximada dels següents

	MESURA ESTIMADA	MESURA REAL
POMA		
MELÓ		
BOSSA DE TARONGES		
UN TETRABRIC DE LLET		
CULLERA		
GOT		
GOT PLE DE FARINA		

2- . Compara els teus resultats amb els teus companys.

Activitat 2. El sopar

1- En Narcís avui convida als seus amics a sopar a casa i decideix que ha triat les següents receptes.

- Quines unitats de massa diferents pots trobar en aquesta recepta? Quina creus que és la més precisa?
- De totes les quantitats que ha de posar el Narcís, quina serà la que tingui una massa més gran ? I la més petita?

<u>CREMA D'ESPÀRRECS AMB BOLETS</u>	<u>MINIHAMBURGUESES ALS TRES GUSTOS</u>	<u>CREMA DE LLIMONA</u>
1 kg de espàrrecs verds 50 dag de llet 2500 dg de formatge mascarpone • 2500 cg mantega 2 hg de bolets de temporada 20 g d'oli 1 pessic de sal i pebre	0'6 kg de carn de vedella picada 1 ou 4 dag de formatge blau 0'1 hg de mostassa a l'antiga 20 g de tàperes 1 gra d'all 1 cullerada de julivert picat 1 pessic de sal i pebre	8000 cg de suc de llimona 2 ous 5 hg d'aigua 15 dag de sucre 250 dg de Maizena

2 - Com pots veure, l'autor volgut utilitzar unitats de massa diferents. Ajuda al Narcís a anar a comprar-les i passa totes les unitats a grams:

<u>LLISTA DE LA COMPRA:</u>			
<u>VERDURES I HORTALISSES:</u>	<u>LÀCTICS</u>	<u>CARN I OUS</u>	<u>ALTRES</u>
Espàrrecs:	Llet:	Ous:	Sal:
Bolets:	Mantega:	Carn picada:	Pebre:
Julivert:	<u>Formatges</u>		Oli:
All:	Blau:		Aigua:
Suc de llimona:	Mascarpone:		Sucre:
Tàperes:			Maizena:
			Mostassa:

3 - Quina creus que serà la massa en grams de la sal, el pebre, l'all, els ous i el julivert?

- SAL =
- PEBRE=
- ALL=
- OUS=
- JULIVERT=

4 - Comprova amb una balança electrònica si el teu resultat és aproximadament correcte o no

- SAL =
- PEBRE=
- ALL=
- OUS=
- JULIVERT=

5.- El Narcís va amb un cistell a comprar al mercat. Comença a omplir-lo posant a sota aquelles coses que pesen més i a sobre les que pesen menys. De quina manera anirà col·locant els diferents ingredients?

6.- Quant et sembla que pesarà el cistell del Narcís?. Expressa la mesura final en kg.

Activitat 3: La paella popular.

A les festes del barri es vol fer una paella popular de carn i verdures i han confirmat l'assistència 78 persones. Els ingredients que es necessiten per 4 persones són els següents:

- Arròs: 320 grams
- Pollastre: 700 grams
- Conill: 400 grams
- Mongetes: 120 grams
- Tomàquet triturat: 240 grams
- Mongeta verda: 350 grams
- Carxofes: 2 o 3
- Oli d'oliva: 18 cl
- Pebre vermell dolç: 1 pessic
- Safrà: 300 mg
- Sal: un pessic
- Aigua c/s

1.- Quants kg o litres d'aquests ingredients hauran de comprar com a mínim per les 78

persones?.

2.- Tenint en compte que l'arròs el compraran en paquets de 2kg, quants paquets necessitaran?

3.- I si l'oli el venen en garrafes de 5 litres, quantes garrafes necessitaran?

4.- Si hem d'agafar una llauna de tomàquet triturat, veiem que el pes brut és de 425 g i el pes net és de 400 g.

a) Explica quina és la diferència entre pes net i pes brut.

b) Quantes d'aquestes llaunes necessitem per fer la paella?

c) Surt a compte comprar uns llauna de 800 g a 0,72 euros si les de 400 g valen 0,43 euros cada una?

[basada en activitat de Maria Rosa Latorre i Sarlé]