


Обобщение темы:

«Натуральные числа»





**Однажды Крокодил
Черепашу пригласил.
Угощал её вареньем,
Сладким чаем и печеньем.
Черепаша улыбалась
И немножечко смущалась,
Ей хотелось знать ответ:
Будет тортик или нет?**

Алгоритм действий

- 1. Найти подходящий рецепт.
- 2. Определить продукты и их количество.
- 3. Определить технологию приготовления торта.
- 4. Сходить в магазин и купить эти продукты.
- 5. Приготовить торт.



1

В

И

Н

217

О

11

Г

Р

А

208

Д

6

И

Н

К

А

The illustration shows four children and a cat peeking from behind a vertical line. From top to bottom: a boy with a yellow headband, a girl with a red shirt, a girl with a green headband, and a boy with a yellow headband. A small orange cat is peeking from behind the bottom of the line.

РЕЦЕПТ ТОРТА «ВИНОГРАДИНКА» (НА 4 ПОРЦИИ)

Развести 30 г желатина в 150 мл горячей воды (не забыть свериться с инструкцией). Оставить остывать. Развести согласно инструкции 90 г желе в 300 мл горячей воды. Тоже остудить. В миску или кастрюлю выливаем сметану (лучше 20-процентную), насыпаем сахарный песок, его нужно в 3 раза меньше, чем сметаны. Добавляем щепотку ванилина, хорошо взбиваем. Получится 1 кг сладкой сметанной массы. В массу добавляем остывший желатин и взбиваем еще раз. Добавляем мелко поломанный крекер (300 г) и предварительно распаренный изюм (100 г). Тщательно перемешиваем. Делим полученную массу на 3 равные части. Плитку шоколада (100 г) (лучше предварительно охладить в морозилке) мелко ломаем. Достаем разъемную форму. Выкладываем в нее одну часть нашего крема. Аккуратно посыпаем его шоколадом. На шоколад выкладываем еще одну часть крема и опять посыпаем шоколадом. Потом выкладываем оставшуюся массу. Форму ставим в холодильник на 30 мин. Пока застывает крем, достаем виноград (500 г), режем его на половинки. Достав торт из холодильника, красиво выкладываем на него половинки винограда. Виноград аккуратно заливаем желе. Ставим в холодильник до полного застывания (для этого необходимо не менее 3 часов). По истечении этого времени достаем торт, снимаем бортики формы, с помощью лопаточки переносим на блюдо, и можно угощать гостей!

Продукты	По рецепту (4 порции)		На 8 порций	
Желатин	30		60	
Желе	90		180	
Сметана	750		1500	
Сахарный песок	250		500	
Крекер	300		600	
Изюм	100		200	
Шоколад	100		200	
Виноград	500		1000	



Продукты	Магазин «МАГНИТ»	Магазин «ПЯТЕРОЧКА»
Желатин (10)	9	10
Желе (90 г)	8	14
Сметана (500 г)	45	45
Сахарный песок(1 кг)	38	40
Ванилин (10 г)	23	24
Крекер (300 г)	14	16
Изюм (100 г)	20	22
Шоколад (50 г)	24	26
Виноград (500 г)	40	45

Итого: 491 руб.

Итого: 537 руб.

$$500 - 100 = 400 + 37 = 437$$

В магазине «Пятерочка» действует акция: с каждых 100 р. покупки возвращается 20 р.!

АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА

1. Залить изюм кипятком.
2. Приготовить желатин.
3. Приготовить желе.
4. Взбить сметану с сахаром и ванилином.
5. Добавить в приготовленный крем желатин, поломанный крекер и предварительно распаренный изюм.
6. Поломать шоколад.
7. В форму выложить последовательно части крема, перемешивая их с шоколадом, поставить в холодильник.
8. Нарезать виноград, уложить его на торт, залить желе.
9. Поставить в холодильник на 3 часа.





ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

Зайдите в ближайший магазин, определите стоимость необходимых для торта продуктов; рассчитайте стоимость покупки.

С помощью родителей приготовьте торт на 8 порций и пригласите друзей, попросив их оценить вашу работу.

