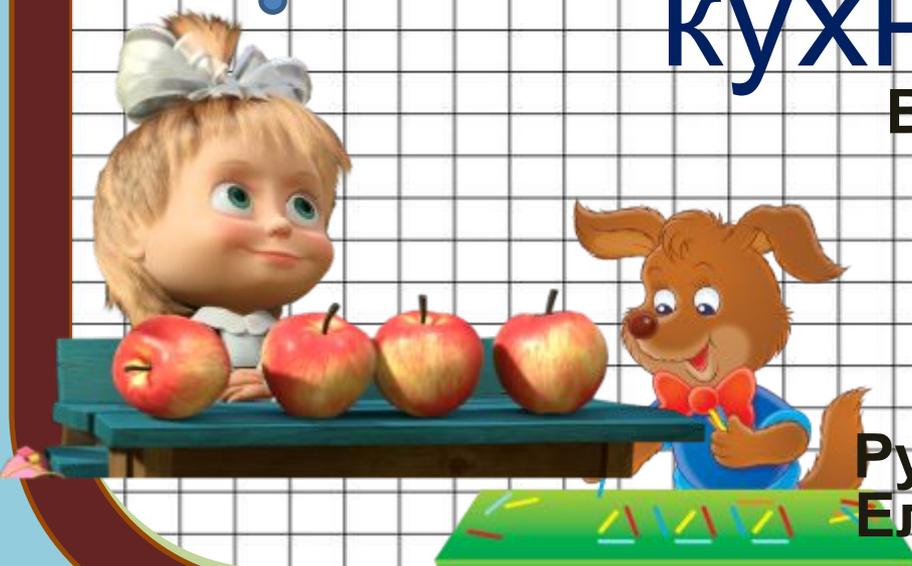


Ох уж  
это  
питание!!

# «Математика на кухне»



Выполнила работу:  
учащаяся 3класса  
Кочерова Алёна  
ГБОУ ООШ пос.  
Угорье

Руководитель : Зезина  
Елена Александровна



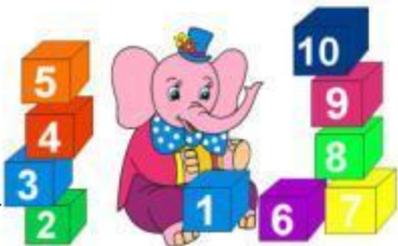
# Актуальность:

Мы с раннего детства дружим с математикой. Начиная с рождения, мы слышим фразу:

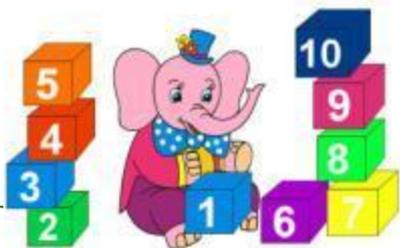
- Ложечку за маму, ложечку за папу.

Так ребёнок понимает, что он не один в семье, всегда рядом два родных человека.

Учёные доказали что половину своей жизни женщина проводит на кухне. А значит и мы вместе с мамой.

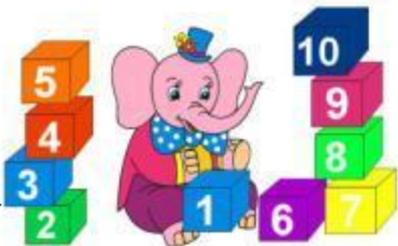


- Мне всегда было интересно, хватит ли той или другой кастрюли для приготовления борща или плова. А если в плов положить больше мяса как любит папа. Будет ли он вкуснее? Где эта золотая середина? Чтобы ответить на этот вопрос, я решила установить зависимость продуктов в питании.



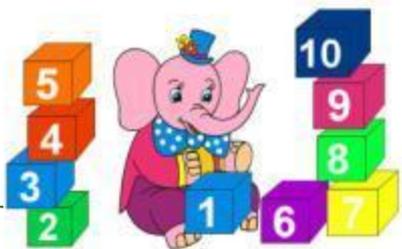
## Цель:

Собрать данные и обработать информацию о применении математических знаний в жизненных ситуациях.



# Задачи:

- 1. Исследовать литературу о питании и математике.
- 2. Собрать и обработать информацию о применении математических знаний в кулинарной жизни.



# Гипотеза:

- Если правильно рассчитать количество продуктов на приготовление блюда, то можно научиться хорошо и вкусно готовить.
- Знания законов математики выручают в различных жизненных ситуациях.



# Предполагаемые результаты:

- В ходе изучения литературы и материалов сети интернет я выяснила, что изначально математика возникла из повседневных нужд человека.
- Я поняла, что полученные в школе знания очень помогают при решении практических задач.
- Проведённые мной исследования помогли убедиться в правильности выдвинутой гипотезы.
- Практическая значимость её в том, что она может быть использована школьниками для повышения своего образовательного уровня, а также научить применять полученные в школе знания на практике, что сегодня очень актуально.



# Почему мне стало это интересно?

- Наблюдая за действиями мамы при приготовлении пиццы, у меня возникли вопросы: «А влияет ли количество продуктов на качество приготовления пиццы? Как сделать, чтобы суп не получился густым, а каша пересоленной? Откуда мама знает, каких продуктов и сколько надо класть в то или иное блюдо?»

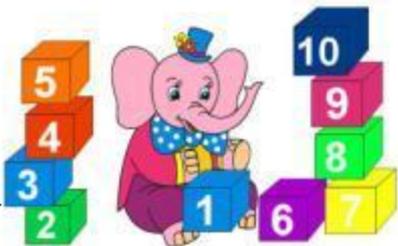
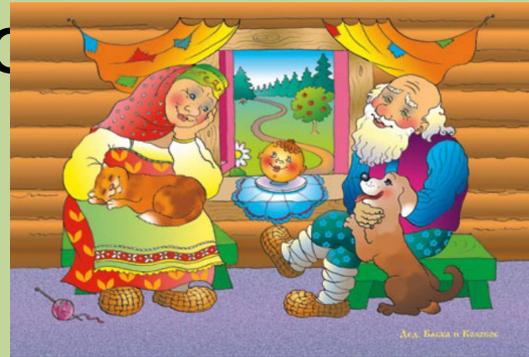


# Сказка «Колобок»

- «Взяла старуха крылышко, по коробу поскребла, по сусеку помела, и набралось муки **пригоршни** с две».

**Кулинарная система мер : Пригоршни**

- 20-25 чайных ложек. Это как горсть, только ладошки сл...



# Сказка «Каша из топора»

- «Хороша! Ежели бы сюда да горсточку крупы!» **Кулинарная система мер :**
- **Горсть** ~ 6-10 чайных ложек  
То, что помещается в ладонь, сложенную «лодочкой».

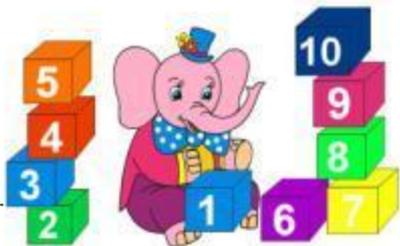


# Сказка «Солдат и сало»

- «Заприметил солдат, что у хозяина в сенях висело под коньком пуда два свиного сала в мешке».

Кулинарная система мер :

- Русский пуд = 16 кг 38гр. Пуд древнерусский пуд сала.



# Салат «Русалочка»

- Ингредиенты:

Крабовые палочки — 100 гр.

Плавленный сырок — 1 шт.

Яйцо — 3 шт.

Огурец — 1 шт.

Майонез

Перец черный

Соль

Чеснок — 1-2 зубчика



# Приготовление манной каши

Я решила сварить манную кашу. По рецептуре на двух человек необходимо: манной крупы 30 г, молоко – 110 мл, соль 2 г, сахар 10 г. А может провести эксперимент и увеличить массу манной крупы в два раза? Остальные ингредиенты оставить в тех же пропорциях. При варке каша стала быстро густеть, пригорать ко дну кастрюли. Мешать ее мне было очень трудно, и она прилипла к комками и слишком густая.



## Вывод:

Если нарушить количество и пропорции ингредиентов при приготовлении блюда, то это повлияет на качество и блюдо будет испорчено.

Знания математики действительно нужны при приготовлении пиццы.



# Игры на кухне

-Мама называет число, а мне необходимо было найти количество предметов на кухне, соответствующее данному числу.

-Найти на кухне предметы круглой (прямоугольной, квадратной) формы.

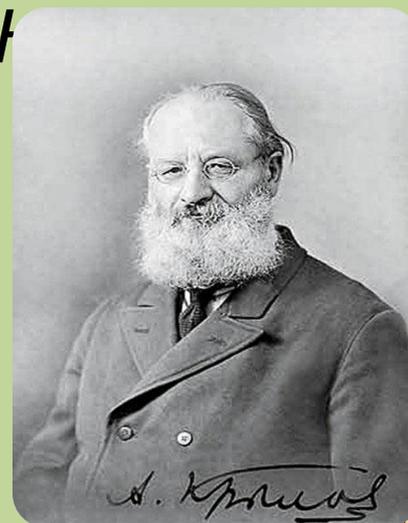
-Игра «Сравни предметы». Чего больше? Чего меньше? --Игра «Скажи наоборот». Мама называет одну характеристику предмета, а я должна сказать наоборот. Глубокая тарелка-мелкая, большая кастрюля-маленькая, длинный огурец-короткий, узкий стакан-широкий и т.д.



# Заключение

И в заключении хочется сказать, что в своей работе я убедилась ещё раз, что математика нужна всегда и везде. Даже на кухне, при приготовлении салатов, в любой профессии, даже домохозяйкам.

И как говорил академик А.И.  
«Рано или поздно всякая  
правильная  
математическая идея  
находит применение в том  
или ином деле».



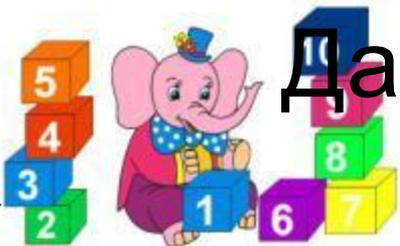
Математика на кухне –  
удивительное дело!

Ложки, вилки, поварешки я считать  
давно умела!

И задачки я решала, в игры разные  
играла!

Числа, граммы, килограммы – с  
ними я теперь дружна!

Да, на кухне, без сомненья  
математика нужна!



Спасибо

за

ВНИМАНИЕ!

