

**ГОУ СОШ №252  
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**



# Проект «Экономный Кулинар»



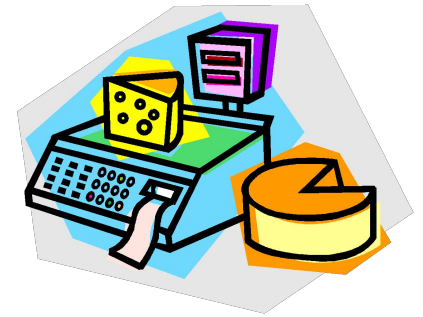
**Выполнили учащиеся 6 «А»  
класса:**

Габитова Энже,  
Горчаков Николай,  
Ларионова Нонна,  
Максимова Елизавета.

**Руководитель:**  
Векслер Елена Валентиновна.

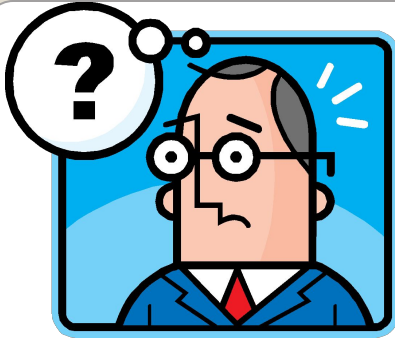


Как вы выбрали магазин, в котором покупаете продукты?

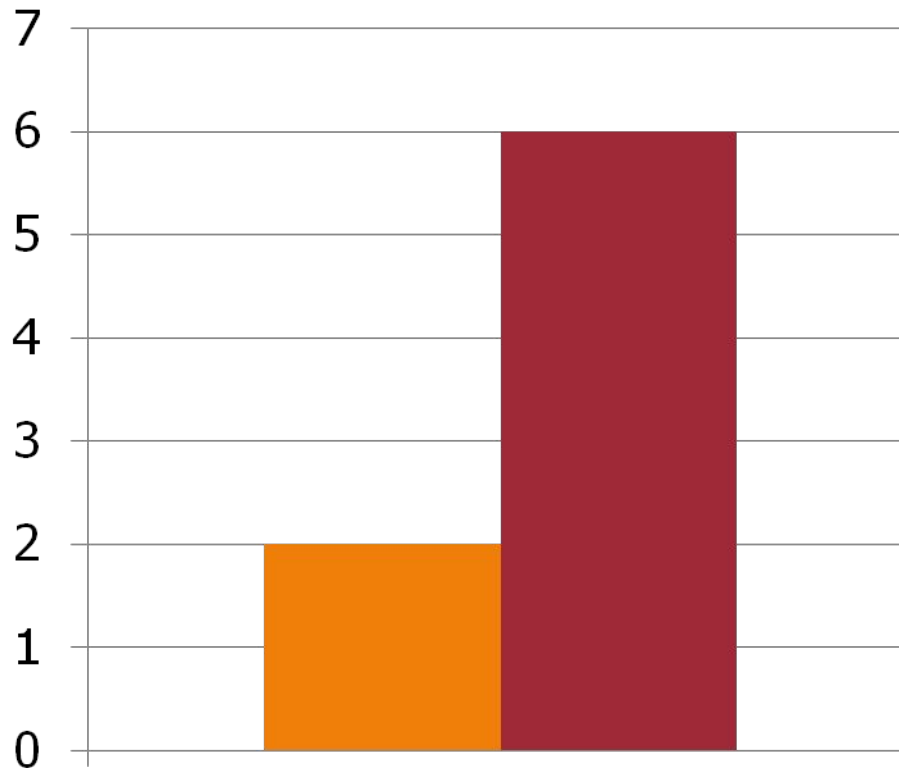


**ОТВЕТ:** Рассмотрели несколько ближайших магазинов и выбрали магазин, в котором есть все необходимые продукты и невысокие цены.





Пользовались ли  
математическими расчетами  
для выбора самого  
экономичного магазина?



- Да, пользовались
- Нет, просто сравнили цены

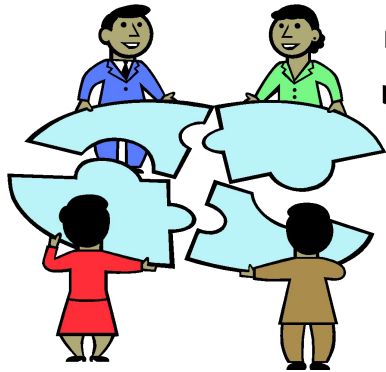
ответы родителей

# Проект «Экономный Кулинар»

## Цель:

- Научиться рассчитывать стоимость блюда по рецепту
- На основе математических расчетов стоимости блюда найти самый экономичный магазин





# Задачи проекта



- 1. Найти рецепт блюда.
- 2. Рассчитать стоимость блюда, исходя из цен ближайших магазинов.
- 3. Сравнить результаты с целью выбора самого экономичного магазина.



## ЦВЕТНОЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

На 4 порции

2 пучка редиса

2 томата, 1 небольшая цуккини

2 красных сладких перца

1 небольшая кольраби

1/4 пучка зеленого лука

1/2 пучка укропа

2 ложки кресс-салата

*Заправка:*

3 ложки сметаны, 1 ложка уксуса

1 ложка горчицы средней остроты

5 ложек оливкового масла,  
соль и перец

*Кроме того:*

листья салатов самых разных видов

1 Очистите овощи. Редис нарежьте кружочками, томаты небольшими кубиками. Срежьте оба конца цуккини, нарежьте соломкой. Сладкий пе-

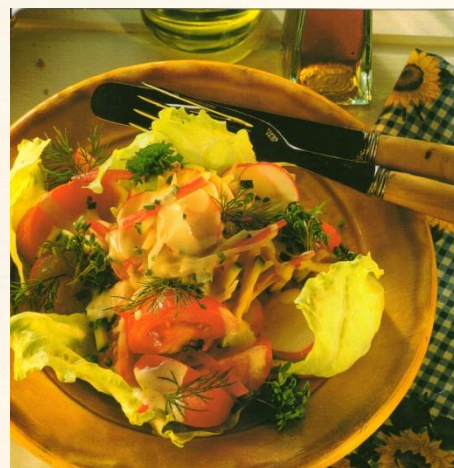
рец разрежьте пополам, извлеките семена и нарежьте соломкой. Кольраби очистите и натрите на крупной терке.

2 Зеленый лук и укроп помойте. Лук и крупные части укропа порежьте ножом, а верхнюю часть листьев укропа порвите на небольшие фрагменты. Кресс-салат нарежьте ножницами. Нарезанную зелень и овощи хорошо перемешайте в большой посуде.

3 Для заправки смешайте сметану, уксус и горчицу. Добавьте к ним соль и перец по вкусу. Постепенно вводите оливковое масло, взбивайте заправку с помощью венчика.

4 Полейте нарезанные овощи и зелень полученным холодным соусом и хорошо перемешайте. После этого в течение 10 минут дайте салату настояться. Подавайте на стол, украсив листьями салатов самых разных видов.

В ОДНОЙ ПОРЦИИ: 180 ккал/750 кДж; белки: 4 г, жиры: 14 г, углеводы: 9 г



РАЗДЕЛ 2  
САЛАТЫ И ЗАПРАВКИ

6

### ЦВЕТНОЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

Свежее и очень полезное блюдо, основным акцентом которого является зелень.



- Редис – это гипокалорийный овощ: в 100 г редиса всего 18 ккал.
- Укроп не только снижает остроту редиса, но и является ценной питательной добавкой.

Витамины



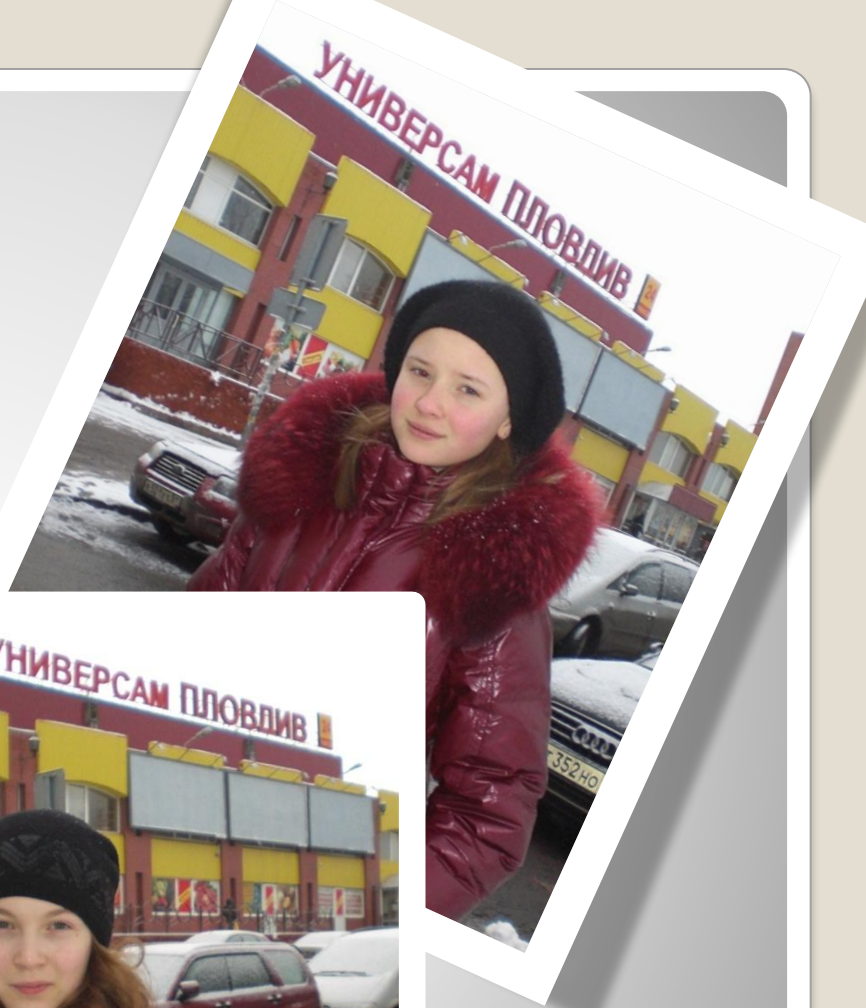
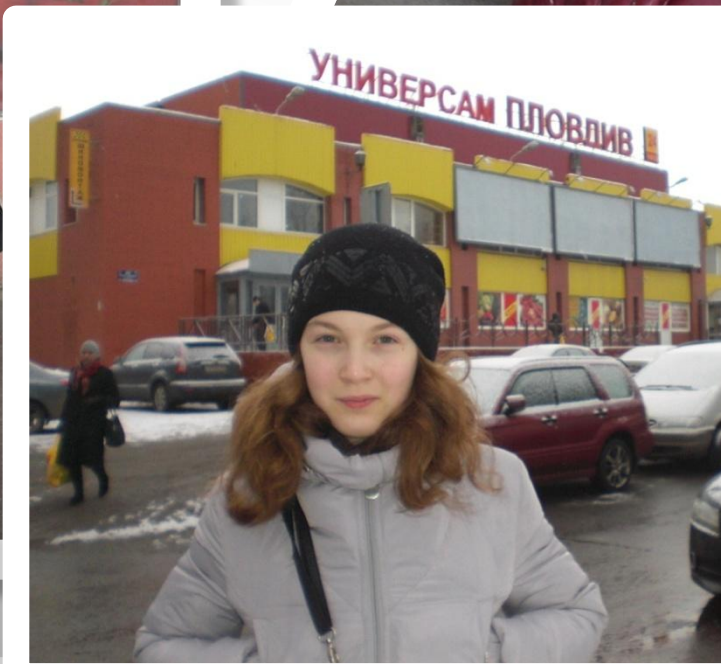
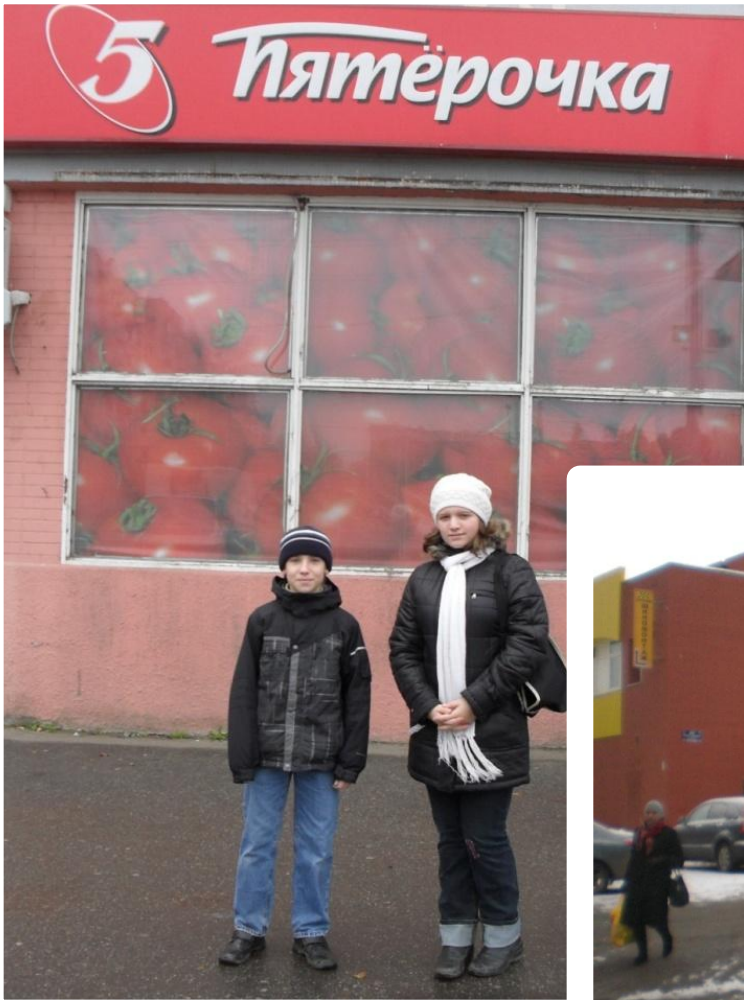
Приготовление: 40 мин

**Приготовление заправки:** перемешайте все ингредиенты, кроме оливкового масла, иначе соль не растворится. Затем постепенно вводите оливковое масло, постоянно взбивая соус.



**Добавляют** небольшое количество кресс-салата, в противном случае его острый вкус перебьет вкус других составляющих блюда. Небольшое количество этого салата оживит вкус.





# Прайс-лист магазинов

<b>Состав Салата</b>	<b>Пятёрочка</b>	<b>Пловдив</b>
Редис	500г - 39р. 90к.	125 г – 24р. 40 к.
Томат	1 кг - 69р. 90 к.	1кг – 59р.
Цукини	1 кг - 60р.	1 кг – 69р. 90к.
Красный перец	1кг – 129р. 90к.	1кг - 139р. 96к.
Кольраби	1 кг – 99р. 90к.	1 кг – 159р. 90к.
Лук	100 г - 39р. 90к.	35 г – 17р. 90к.
Укроп	100 г - 39р. 90к.	35 г- 17р. 90к.
Кресс-салат	40 г - 23р. 90к.	60г – 39р. 90к.
Листья салатов	100 г- 39р. 90к.	90 г -37р. 40к.
Сметана	200г - 20р. 90к.	200г – 20р. 40к.
Горчица	190г - 24р. 60к.	190г – 17р. 90к.
Оливковое масло	500мл - 236р.	250мл – 149р. 80к.
Соль	1кг - 6р. 70к.	1кг - 16р. 90к.
Перец	25 г - 17р. 60к.	25 г – 17р. 90к.
Уксус	1л - 17р. 20к.	1л – 21р.

Цены на апрель 2011 года



# 1 столовая ложка

## вмещает:

(весит в граммах, для полноразмерной ложки с длиной черпала 7 сантиметров и шириной - 4 сантиметра):



Сметана, горчица – 25 г

Соль - 25 г

Уксус – 15 г

Перец – 5 г

Оливковое масло – 20 г

Свежая трава – 10 г



# Расчет стоимости продукта по рецепту.



## 1 способ: Составление выражения

**Стоимость продукта по рецепту =**  
= стоимость продукта : массу продукта • массу продукта в салате.

**Например: Перец стоит 129р 90к за 1 кг.  
По рецепту нужно 200 г.**

**Стоимость перца в рецепте:**

$$129,9 : 1000 \cdot 200 = 25,98(p.)$$

# Расчет стоимости продукта по рецепту.



## 2 способ: С помощью пропорции

	Стоимость Продукта (р.)	Масса Продукта (г)
В магазине	<b>129,9</b>	<b>1000</b>
В рецепте	<b>x</b>	<b>200</b>

Например: Перец стоит 129р 90к за 1 кг. По рецепту нужно 200 г.

Стоимость перца в рецепте:

$$\frac{129,9}{x} = \frac{1000}{200}$$

$$x = \frac{129,9 \cdot 200}{1000}; \quad x = 25,98$$

## Расчёт стоимости салата

<b>Состав Салата</b>		<b>Пятёрочка</b>	<b>Пловдив</b>
Редис	200 г	15 р. 96к.	39 р. 04 к.
Томат	2 шт. (150 г)	10 р. 49 к.	8 р. 85 к.
Цукини	1шт. (200 г)	12 р. 00 к.	13 р. 98 к.
Красный перец	2 шт. (200 г)	25 р. 98 к.	27 р. 99 к.
Кольраби	1 шт. (150 г)	14 р. 99 к.	23 р. 99 к.
Лук	¼ уп. (25 г)	9 р. 98 к.	12 р. 79 к.
Укроп	½ уп. (50 г)	19 р. 95 к.	25 р. 58 к.
Кресс-салат	2ст.л. (20г)	11 р. 95 к.	13 р. 30 к.
Листья салата	50г	19 р. 95 к.	20 р. 78 к.
Сметана	3 ст.л. (75 г)	7 р. 84 к	7 р. 65 к.
Горчица	1 ст.л. (25г)	3 р. 24 к.	2 р. 34 к.
Оливковое масло	5 ст.л. (100 мл)	47 р. 20 к.	59 р. 92 к.
Соль	½ ст.л. (12 г)	8 к.	20 к.
Перец	¼ ст.л. (1 г)	70 к.	72 к.
Уксус	1 ст.л (15 мл)	26 к.	32 к.
<b>ИТОГО</b>		<b>200 р. 57 к</b>	<b>257р. 45 к</b>



# Расчет стоимости салата на заданное кол-во порций

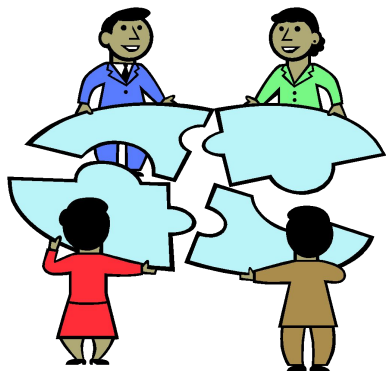
$$\frac{\text{Стоимость салата по рецепту}}{\text{кол-во порций по рецепту}} \cdot \text{необходимое кол-во порций}$$

## Результат:

салат на 6 человек стоит :

$$\frac{200,57}{4} \cdot 6 = 300,86(\text{р.})$$

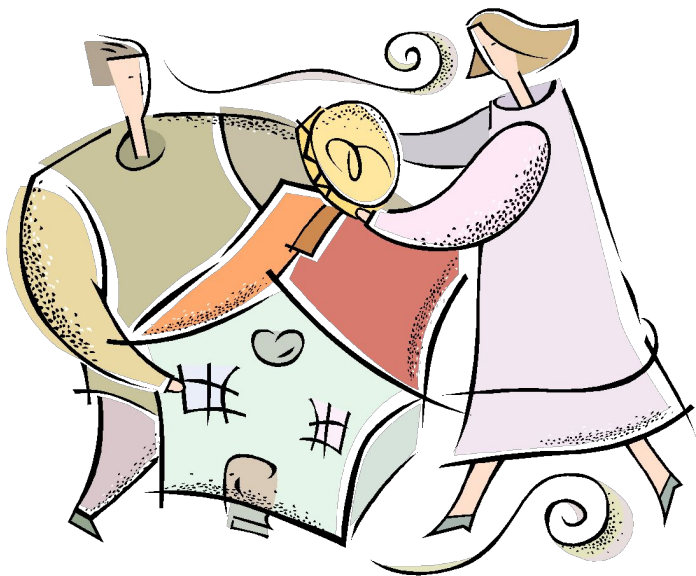




# Мы научились:



- 1. Проводить калькуляцию блюда.
- 2. Определили ближайший наиболее экономичный магазин, тем самым помогли родителям с выбором магазина.
- 3. Расширили свои знания в области практического применения математики в жизни человека.
- 4. Подчеркнули роль математики в жизни человека.
- 5. Расширили свои жизненные умения в области ведения домашнего хозяйства.



**Спасибо**

**за**

**ВНИМАНИЕ**



Повара и **поварята**.

<http://inezvywa.livejournal.com/396931.html>

<http://i032.radikal.ru/1102/32/8c421725345d.jpg>