A matemática na culinária

Cozinhar não é serviço só para mulheres! Não é atividade exclusiva para adulto! Cozinhar envolve linguagem, arte, ciências, matemática, amor...

Para fazer uma boa receita, precisamos de muita matemática: O cálculo para a compra dos ingredientes; noção de como medir e quais unidades de medidas devem ser adotadas; a quantidade dos ingredientes; análise das informações nos rótulos das embalagens; a proporção dos ingredientes que devemos usar; a temperatura correta dos ingredientes e do forno; adotar a melhor assadeira conforme o tamanho da área; modificar a proporção de acordo com o rendimento da receita; calcular o número de porções... Enfim, isso foi só um pedacinho da matemática na culinária.

Proposta:

Escolha uma das receitas do caderno “Receitas Deliciosas Sabor da Festa Junina IEIJ” para elaborar com a sua família, ou seja, com a supervisão de um adulto. Caso seja necessário, poderá fazer a culinária no final de semana.

Durante o tempo da aula, entre 9h10 e 10h você pode ler as receitas, escolher o que gostaria de cozinhar, fazer um levantamento dos materiais que já tem em sua casa, ou seja, todo o planejamento da culinária.

**Atenção! Você não postará essa atividade no moodle, mas me enviará duas fofos da culinária para o meu e-mail: uma da produção e a outra de você junto com o prato concluído.**

E-mail: annagalli.ieijf2@gmail.com

 

 

 

 

 

 

