

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt: Tvořivá škola, registrační číslo projektu CZ.1.07/1.4.00/21.3505

Příjemce: Základní škola Ruda nad Moravou, okres Šumperk, Sportovní 300, 789 63 Ruda nad Moravou

Metodický list

Zařazení materiálu:

Šablona: Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji matematické gramotnosti žáků základní školy (IV/2)

Sada: 2

Číslo DUM: EU-OPVK-MAT-1ST-54

Předmět: Matematika

Název materiálu: Bábovky a matematika

Autor materiálu: Jana Kuchtíková

Ověření materiálu ve výuce:

Datum ověření: 15. 6. 2012

Třída: 5. B

Ověřující učitel: Jana Kuchtíková

Anotace materiálu:

Pracovní list pro žáky - tabulka, jednotky hmotnosti, polovina, čtvrtina – určeno pro 5. ročník

Podrobný metodický popis možností použití materiálu:

1. Žáci se seznámí s údaji v tabulce i s doplňujícími údaji pod tabulkou. Poslední řádek v tabulce poslouží k sečtení celkové hmotnosti jednotlivých těst. Poslední sloupec slouží pro sečtení hmotnosti jednotlivých surovin.
2. Žáci pracují podle zadaných úkolů pod tabulkou.
3. Společná kontrola

MPV: PČ – Příprava pokrmů a stolování, ČjL – Popis pracovního postupu

Seznam literatury a pramenů:

Poznámka:



Rozpis surovin na bábovková těsta

	babiččina	tvarohová	kokosová	jablečná	
mouka polohrubá	300 g	250 g	220 g	200 g	
cukr	250 g	200 g	180 g	200 g	
tuk	125 g	250 g	100 g	125 g	
vejce	3	4	3	3	
tvaroh	x	250 g	x	x	
mléko	100 ml	x	200 ml	x	
„prdopeč“	20 g	30 g	10 g	20 g	
ořechy krájené	50 g	x	x	x	
kokos	x	x	100 g	x	
jablka strouhaná	x	x	x	300 g	

„prdopeč“ = prášek do pečiva kypřící
1 střední vejce bez skořápky váží přibližně 60 g
100 ml mléka váží přibližně 100 g

1. Zjisti váhu jednotlivých těst a dopiš do tabulky.

Které těsto bude nejtěžší? _____

Která těsta mají méně než 1 kg? _____

2. Kolik spotřebuji cukru, budu-li chtít upéct všechny čtyři bábovky? _____

3. Které těsto zvolím, budu-li chtít nejméně tuku? _____

4. Kolik spotřebuji mouky, pokud upeču všechny bábovky, ale jen z poloviční dávky?

5. Kterou bábovku se chystám péct, potřebuji-li k tomu podle receptu čtvrtinu kila cukru? _____

6. Stačilo by mi půl kila tuku na upečení všech bábovek? _____

7. Kterou bábovku jsem si nakonec vybrala: Nepotřebuji na ni největší počet vajec, žádné mléko a potřebuji přesně 200 g cukru. Bude mi určitě moc chutnat.

8. Která bábovka by chutnala nejvíce tobě? _____

Proč? _____



Řešení: **Rozpis surovin na bábovková těsta**

	babiččina	tvarohová	kokosová	jablečná	
mouka polohrubá	300 g	250 g	220 g	200 g	970g
cukr	250 g	200 g	180 g	200 g	830g
tuk	125 g	250 g	100 g	125 g	600g
vejce	3	4	3	3	13
tvaroh	x	250 g	x	x	250g
mléko	100 ml	x	200 ml	x	300ml
„prdopeč“	20 g	30 g	10 g	20 g	80g
ořechy krájené	50 g	x	x	x	50g
kokos	x	x	100 g	x	100g
jablka strouhaná	x	x	x	300 g	300g
	1 025 g	1 220 g	990 g	1 025 g	

„prdopeč“ = prášek do pečiva kypřící
 1 střední vejce bez skořápky váží přibližně 60 g
 100 ml mléka váží přibližně 100 g

1. Zjisti váhu jednotlivých těst a dopiš do tabulky.

Které těsto bude nejtěžší? **tvarohové**

Která těsta mají méně než 1 kg? **kokosové**

2. Kolik spotřebuji cukru, budu-li chtít upéct všechny čtyři bábovky? **830 g cukru**

3. Které těsto zvolím, budu-li chtít nejméně tuku? **kokosovou**

4. Kolik spotřebuji mouky, pokud upeču všechny bábovky, ale jen z poloviční dávky?

150 + 125 + 110 + 100 = 485 nebo 970 : 2 = 485 485 g mouky

5. Kterou bábovku se chystám péct, potřebuji-li k tomu podle receptu

čtvrtinu kila cukru? **250 g babiččinu**

6. Stačilo by mi půl kila tuku na upečení všech bábovek? **ne, potřebuji 600 g**

7. Kterou bábovku jsem si nakonec vybrala: Nepotřebuji na ni největší počet vajec, žádné mléko a potřebuji přesně 200 g cukru. Bude mi určitě moc chutnat.

jablečnou

8. Která bábovka by chutnala nejvíce tobě? _____

Proč? _____