



Naslov

Računanje energetske vrednosti testa za picu

Autor

Vinaji Olivera

Tabela aktivnosti

Školski predmet	<i>Matematika</i>
Tema	<i>Primena proporcije</i>
Uzrast	<i>13 godina</i>
Vreme za izvođenje aktivnosti	<i>45 minuta+90 min</i>
Potreban materijal	<i>Olovka, papir, materijal za testo</i>
Kulturni koncept	<i>Pravljenje testa za picu po originalnoj italijanskoj recepturi</i>



Education Resilience in Europe

Supported by:



Education Resilience in Europe is funded by the Grant Agreement signed on 21 September 2022 with Cisco Foundation and supported in promotional activities by Scientix 4 (Grant agreement N. 101000065). The content of the document is the sole responsibility of the organizer, and it does not represent the opinion of the European Commission (EC), and the EC is not responsible for any use that might be made of information contained.



Autorska prava

Attribution CC BY. Ova licenca omogućava drugima da distribuiraju, remiksuju, podešavaju i nadograđuju vaš rad, čak i komercijalno sve dok vam pripisuju originalnu kreaciju. Ova je najprikladnija od ponuđenih licenci. Preporučuje se za maksimalno širenje i korišćenje licenciranih materijala.

Kratak opis aktivnosti

U ovoj aktivnosti prikazujemo kako se proporcije koriste u realnim situacijama, kao i povezivanje matematičkog računa sa zdravim načinom ishrane.

Kulturni koncept

Pica je specijalitet italijanske kuhinje, najčešće napravljen od tankog okruglog testa na kome se pored paradajz sosa mogu naći razne vrste sira, mesa, povrća, voća, začina i drugih sastojaka prema ukusu.

Matematički koncept

Primena direktne proporcionalnosti.

Cilj aktivnosti

Cilj aktivnosti je da se učenici upoznaju sa primenom matematičkih znanja u realnom kontekstu. Kroz proučavanje ishrane, kao što je tradicionalna italijanska pica učenici primenjuju stečeno znanje iz matematike gde se primenjuju proporcije.

Aktivnosti

Ova aktivnosti se sastoji od dva segmenta. Prvi segment podrazumeva izračunavanje kalorijske vrednosti testa za picu, a drugi segment je pravljenje testa po recepturi.

Kroz aktivnosti, učenici treba prvo da prilagode mere u receptu za koji je potrebno 7 šolja italijanskog brašna, 1 ravna kašičica morske soli, 2 kesice suvog kvasca, 1 kašika šećera, 4 kašike maslinovog ulja, 2,5 šoljice mlake vode. Za zadatak prilagođavanja recepta se koriste sledeći podaci: 1 kašika ulja ima 17 grama, 1 šolja belog brašna 130 grama, 1 kesica suvog kvasca ima 10g, a kašika šećera 15 grama.

Za ovaj recept se mogu izračunati kalorijske vrednosti namirnica na 100 grama, gde maslinovo ulje ima 896 kalorija, belo brašno 363 kalorija, suvi kvasac 295 kalorija, šećer 387 kalorija, dok so nema kalorija. Učenici računaju kalorijsku vrednost ukupnog testa, kao i kalorijsku vrednost testa potrebnog za 1 picu. Na kraju treba da izmere potrebne sastojke i naprave testo.

Da bi rešili problem, učenici treba znaju da primene osnovni račun, kao i proporcije, da međusobno sarađuju i da znaju da koriste kuhinjsku vagu kao merni instrument. Ovom prilikom učenici razvijaju motoriku u toku procesa izrade testa. Izrada testa počinje prosijavanjem brašna i soli na čistu radnu površinu da bi se na sredini napravio krug. U činiji se pomešaju kvasac, šećer

i maslinovo ulje sa vodom. To se ostavi da odstoji par minuta, a zatim se doda u krug od brašna. Sve sastojke lagano pomešati, dok ne postane glatko i elastično. Napravi se lopta od testa i stavi se u veliku posudu prethodno posutu brašnom. U toj posudi testo stoji jedan sat, dok se ne naraste dvostruko. Zatim se to testo izvadi na radnu površinu posutu brašnom i malo se ispremešta da bi izašao vazduh. Takvo se testo može odmah koristiti, a može se i sačuvati zamotano u foliji u frižideru ili zamrzivaču. Ova količina testa je dovoljna za šest do osam pica. Testo se razvija 15 do 20 minuta pre pečenja.

Dodatan materijal



Slika 1 Učenici prave picu



Slika 2 Dupliranje količine pice

Reference

Receipt: www.najboljeizitalije.rs

Specific measurements in grams:

www.coolinarika.com/recept/tacno-i-bez-vage-e70a44d6-637f-11eb-94c3-0242ac12003c

Table of calorically values: www.nadijeti.com/pravilna-ishrana/kalorijske-tablice/

Cultural concept: www.sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D0%B0