

1. Tria la recepta que més t'agradi d'entre les tres que et suggerim i fixa't en els passos. Compte, estan desordenats!



2. Enumera els passos per ordre i, si et cal, adapta les quantitats d'ingredients per a tantes persones com vulguis.



3. A cuinar! Segueix els passos ordenats i completa la recepta. Mentrestant, pots documentar alguns passos amb dibuixos o fotografies.



4. Tasta el que has cuinat i... bon profit! T'animes a provar de fer i documentar una altra recepta? Pot ser una de les que et recomanem, o bé una de nova.

Què necessites

- La fitxa de la recepta que triïs.
- Estris de cuina concrets per a cada recepta.
- Ingredients concrets per a cada recepta.

Què volem treballar?

- Ordenar i seguir seqüències de passos en el temps (un algoritme).
- Classificar elements d'acord amb diferents criteris.
- Emprar el vocabulari adequat per comparar i descriure elements fixant-nos en magnituds mesurables, com ara: mida, massa (pes), longitud, volum, temperatura, temps, etc.
- Utilitzar unitats de mesura (estàndards i no estàndards) i instruments.
- Comprendre fraccions elementals ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, etc.).
- Desenvolupar el pensament proporcional.

Preguntes riques fins a uns 7 anys

- Quin ingredient és aquest? Com el definiries? I aquest estri, per a què serveix?
- Com classificaries els ingredients? I els estris de cuina?

Preguntes riques a partir d'uns 8 anys

- Per fer pa de pessic per a 8 persones, com adaptaries les quantitats dels ingredients de la recepta?
- Per fer gelat per a 10 persones, com adaptaries les quantitats dels ingredients de la recepta?

T'ha quedat bo? Has deixat la cuina endreçada en acabar? **Comparteix** les teves creacions amb nosaltres a través de les xarxes socials fent servir **#InnovamatSummer**. Gaudeix d'un estiu ben matemàtic!

Nivell "Ajudant de cuina" - *Makis* de sandvitx

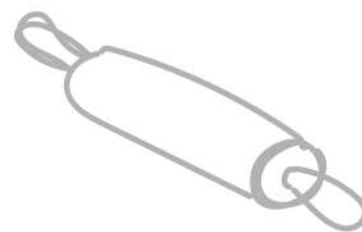
Estris de cuina:



Ganivet



Bastonets xinesos /
de sushi



Corró

	Ingredients	Quantitat per a 4 <i>makis</i>	Quantitat per a __ <i>makis</i>
	Pa de motlle	1 llesca	
Idea 1	Crema de formatge Bastonets de cranc	1 cullerada sopera 1 unitat	
Idea 2	Paté de pollastre Pastanaga	1 cullerada sopera 1 unitat	
Idea 3	Tonyina (o paté de tonyina) Enciam Tomàquet	1 llauna petita 1 fulla grossa 1 unitat	

Passos:

1

Talla la crosta de la llesca de pa de motlle.

Aplana la llesca amb el corró, tan fina com puguis.

Talla el cilindre en 4 cilindrets iguals, imitant la forma que tenen els *makis* de sushi.

Unta una sola cara de la llesca amb la crema o el paté.

Situa el bastonet de cranc, la pastanaga o l'enciam i el tomàquet en un costat de la llesca untada i caragola al seu voltant, fent com un cilindre.

Repte 3: Algoritmes de cuina

Nivell "Cuiner" - Pa de pessic

Estris
de cuina:



Colador



Forn (sota la supervisió d'un adult)



Bol gran



Batedora manual o
cullera de fusta



Ratllador



Motlle apte
per a forn

Ingredients	Ous	Iogurt de llimona (o natural)	Oli d'oliva	Farina (o farina integral)	Sucre (o estèvia)	Llimona	Mantega	Llevat	Sucre de llustre (opcional)
Quantitat per a 4 persones	3 unitats	1 unitat	1 pot de iogurt	3 pots de iogurt	2 pots de iogurt	1 unitat	1 cullerada sopera	1 sobre	½ cullerada sopera
Quantitat per a ___ persones									

Passos:

Afegeix-hi el iogurt i l'oli i torna-ho a batre.

1

Preescalfa el forn a 180 °C i prepara tots els ingredients una mica abans de començar, perquè estiguin a temperatura ambient.

Tamisa la farina a través del colador, afegeix-hi el llevat i barreja-ho tot, fins a aconseguir una massa homogènia i sense grumolls.

Renta bé la llimona i ratlla'n la pell (sense arribar a la part blanca i amarga) al bol.

Trenca els ous i aboca'n el contingut en un bol gran, afegeix-hi el sucre i bat-ho tot amb la batedora manual.

Perquè el pastís no s'enganxi, unta el motlle amb mantega i empolvora-hi una mica de farina.

Treu el pa de pessic del forn i deixa'l refredar abans de treure'l del motlle. Si vols, pots decorar el pa de pessic per sobre amb sucre de llustre.

Vessa la barreja al motlle i posa'l al forn durant uns 40 minuts.

Repte 3: Algoritmes de cuina

Nivell "Xef" - Gelat de plàtan i nous

Estris
de cuina:



Ingredients	Rovells d'ou	Sucre	Llet	Plàtans molt madurs	Nous pelades	Nata líquida (35% matèria grassa)	Xocolata (líquida o en perles)
Quantitat per a 6 persones	4 unitats	125 g	125 ml	4 unitats	Al gust	¼ de litre	Opcional i al gust
Quantitat per a ___ persones							

Passos:

1

Escalfa la llet en un pot (sense bullir) i incorpora-hi la barreja batuda d'ous i sucre per coure-ho tot a foc lent, sense deixar de remenar amb una cullera de fusta i fins que comenci a bullir.

Aboca els rovells d'ou en un bol gran, afegeix-hi el sucre i bat-ho tot amb una batedora manual fins que el volum es dobli.

Retira la mescla del foc i vessa-la al got de la batedora.

Espera que es refredi i posa la crema a la nevera uns 30 minuts.

Posa la barreja final en un recipient i deixa'l al congelador unes 3 hores.

Si vols sigui més cremós, passa la barreja una vegada més per la batedora i torna-la a posar al congelador uns 30 minuts més.

Pela els plàtans, treu-ne els filaments, trosseja'ls per afegir-los al got de la batedora i bat-ho tot fins a obtenir una crema homogènia.

Bat la nata líquida amb la batedora manual i afegeix-hi la crema que tens a la nevera i els trossets de nous, a poc a poc i remenant suaument.

Pela les nous i esmicola-les a trossets, més grans o més petits, com prefereixis.

Serveix el gelat amb més nous (o perles de xocolata!) per sobre.