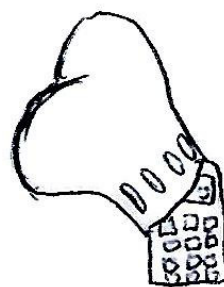
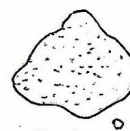


# Matematica in cucina



## Pesiamo e mescoliamo questi ingredienti

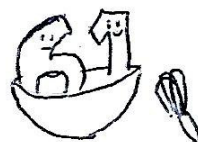
- 300 g di biscotti secchi grattugiati
- 150 g di burro fuso
- 2 uova (50 g circa)
- 100 g di zucchero
- 50 g di cacao in polvere



Quanto peserà la pasta? .....

Che operazione hai eseguito?.....

Otteniamo .....g di pasta morbida che possiamo modellare.  
Formiamo tante palline (tartufini) delle dimensioni di una nocciola e dal peso di circa 10 grammi



Quanti tartufini riusciremo a formare con la pasta preparata?.....

Che operazione ti serve? .....  
Naturalmente si tratta di una stima approssimativa.

Quanti siete in classe? Immaginiamo 20 alunni  
Vogliamo preparare un cestino con 5 tartufini per ogni alunno.

Quanti ce ne servono?.....

Che operazione hai svolto?.....

Forse allora ci conviene ricalcolare gli ingredienti.....meglio raddoppiare le dosi!

Riformula la ricetta  
.....g biscotti secchi  
.....g burro fuso  
.....uova (.....g circa)  
.....g di zucchero  
.....g di cacao in polvere



Quando sono pronti passali nella farina di cocco o granella di mandorle

## Ora la confezione:

col compasso disegna il semicerchio più grande possibile in un foglio del tuo album da disegno. Arrotola il semicerchio a formare un cono. Incolla un settore circolare di almeno 30 gradi.

Se il tuo foglio è bianco inserisci all'interno un tovagliolo con decorazioni natalizie. Se il tuo foglio è decorato allora inserisci all'interno un tovagliolo bianco.

