

Scăderea numerelor naturale de la 100 la 1000, fără și cu trecere peste ordin

Fișă de lucru

✚ Calculează corect și vei descoperi cantitățile ingredientelor unei prăjituri delicioase, pe care o poți pregăti acasă împreună cu mama.

Prăjitură cu mere și brânză



"Boneta verde"

Ingredient	Cantitate
	Numărul cu 25 mai mic decât 175 _____ = _____ (grame)
	Cu 100 de grame mai puțină decât făină _____ = _____ (grame)
2 ouă 	Cel mai mic număr par scris cu trei cifre _____ (grame)
	Diferența numerelor 200 și 50 _____ = _____ (grame)
Unt 	Succesorul numărului 159 micșorat cu 60 _____ = _____ (grame)

Praf de copt	$25 + 15 - 35 = \underline{\hspace{2cm}}$ (grame)
 Brânză de vaci	Rotunjește la zeci numărul 242. $\underline{\hspace{2cm}} \rightarrow \underline{\hspace{2cm}}$ (grame)
2 mere 	Un măr cântărește 100 de grame. 2 mere $\rightarrow \underline{\hspace{2cm}}$ (grame)

Calculează câte grame va cântări compoziția prăjiturii.

Veți putea coace prăjitura într-o tavă de 800 de grame? De ce?

✚ Completează spațiile punctate adăugând cuvinte potrivite, pentru a obține rețeta completă:

Mod de preparare

1. Separăți albușurile de
2. Într-un bol, amestecați un gălbenuș cu brânza de vaci și cu 75 de grame de zahăr.
3. Celălalt gălbenuș îl amestecați cu 60 de grame de zahăr, untul, făina cu praful de copt și smântâna.
4. Aluatul se ține la frigider pentru 60 de
5. Curățați de coajă și îndepărtați cu semințe.
6. Tăiați merele felii cât mai subțiri sau dați-le prin răzătoarea mare.
7. Aranjați aluatul într-o formă de copt și formați bordura.

- 8. Pe aluat întindeți brânza de vaci. Nivelăți-o cu o lingură sau spatulă.*
- 9. Acoperiți stratul de brânză cu mere și presărați-le cu scorțișoară.*
- 10. Coaceți checul în cuptorul preîncălzit, la temperatura de 180°C timp de 30 de minute.*
- 11. Bateți albușurile cu zahărul rămas, până obțineți o spumă cu vârfuri stabile.*
- 12. Acoperiți merele cu spuma de albușuri și întoarceți checul la cuptor pentru încă 5-7 minute.*
- 13. Lăsați checul și îndepărtați forma.*

(cotorul, merele, gălbenușuri, să se răcească, minute)



Felicitări!