MATE-BUCĂTARII ÎN ACȚIUNE

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 galbenă"

Ingredient	Cantitate
	Numărul cu 100 mai mic decât 250 _____ = _____ (grame)
	Cu 100 de grame mai puțină decât făină _____ = _____ (grame)
2 ouă 	Cel mai mic număr scris cu trei cifre _____(grame)
	Diferența numerelor 850 și 700 _____ = _____ (grame)
Unt 	Succesorul numărului 355 micșorat cu 256 _____ = _____ (grame)

LIVEWORKSHEETS

Praf de copt	40 – 20 – 15 = _____ (grame)
 Brânză de vaci	Rotunjește la zeci numărul 237. _____→_____ (grame)
2 mere 	Un măr cântărește 100 de grame. 2 mere → _____ (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. *Separați 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.*

LIVEWORKSHEETS

8. *Pe aluat întindeți brânza de vaci. Nivelați-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!

LIVEWORKSHEETS