

COMPITO DI REALTA' DI
MATEMATICA & SCIENZE

A.S. 2017/18

CLASSE 2D

Compito di realtà di matematica **RICETTE e PROPORZIONI!**

Ricetta ~ Torta PAN DI STELLE ~

- X 8 persone
- Biscotti Pan Di Stelle 100g
 - Zucchero a velo 80g
 - Panna fresca liquida 600g
 - Latte intero 40g
 - Cioccolato fondente o al latte 100g
- Torta in freezer x 6 ore



Ricetta ~ Torta PAN DI STELLE

- X 24 persone
- Biscotti Pan Di Stelle 1000g
 - Zucchero a velo 800g
 - Panna fresca liquida 6000g
 - Latte intero 400g
 - Cioccolato fondente o al latte 1000g
- Torta in freezer x 6 ore

Biscotti = 100 $\cdot \frac{24}{8} = 300$
 $\frac{100 \cdot 24}{8} = 3000$

Zucchero = 80 $\cdot \frac{24}{8} = 240$
 $\frac{80 \cdot 24}{8} = 2400$

Panna = 600 $\cdot \frac{24}{8} = 1800$
 $\frac{600 \cdot 24}{8} = 18000$

Latte = 40 $\cdot \frac{24}{8} = 120$
 $\frac{40 \cdot 24}{8} = 1200$

Cioccolato = 100 $\cdot \frac{24}{8} = 300$
 $\frac{100 \cdot 24}{8} = 3000$

Torta in freezer x 6 ore



Realizzati da:

- Martina Sara Bondi
- Anna Alessia
- Di Bella Emma
- Maugeri Maria Luisa

RICETTE E PROPORZIONI

Sfinци Siciliane

Per 40 Sfinци

Ingredienti

Zucchero = 60g

Farina = 800g

Acqua = 500g

Lievito = 8g

Sale Fno = 2g

Uva Sultanina = 400g

Olio Di Semi = 800g

Zucchero (per aspongini) = 150g

Cottura = 30 min

Costi

Zucchero = €9,80

Farina 00 = €3,40

Acqua = €9,40

Lievito = €9,30

Sale = €9,05

Uva Sultanina = €2,50

Olio Di Semi = €3,10

Zucchero = €2,00

Altri

Ingredienti

Per 10 Sfinци

Ingredienti

Zucchero = 15g

Farina = 200g

Acqua = 125g

Lievito = 5g

Sale = 75g

Uva Sultanina = 250g

Olio Di Semi = 200g

Zucchero = 275g

Costi

Zucchero = 2

Farina 00 = €40

Acqua = €1

Lievito = €0,75

Sale = €9,15

Uva Sultanina = €7

Olio Di Semi = €7,15

Zucchero = €5

Altri

Ingredienti



Procedimento

Per preparare gli sfinци si lavorano i vari ingredienti l'acqua, l'olio, l'uva sultanina, e il lievito in un contenitore a lungo collo per una decina di minuti ad un tempo costante con la macchina per impastare, si aggiunge la farina e si impasta per 10 minuti, si aggiunge il sale e si impasta per altri 10 minuti, si aggiunge l'acqua e si impasta per altri 10 minuti, si aggiunge l'olio e si impasta per altri 10 minuti, si aggiunge l'uva sultanina e si impasta per altri 10 minuti, si aggiunge il zucchero e si impasta per altri 10 minuti, si lascia riposare l'impasto per 30 minuti, si divide l'impasto in palline e si cuociono in forno a 180°C per 15 minuti, si lascia raffreddare e si serve.

Francesca Maria Scavato Barba 1D

REALIZZATO DA: MAVILIA FRANCESCA E SCAVO SAMANTHA

LA COLAZIONE DEGLI ITALIANI



Francesca Marlon
Samantha Scavo
20

REALIZZATO DA: MAVILIA FRANCESCA E SCAVO SAMANTHA

La Prima Colazione

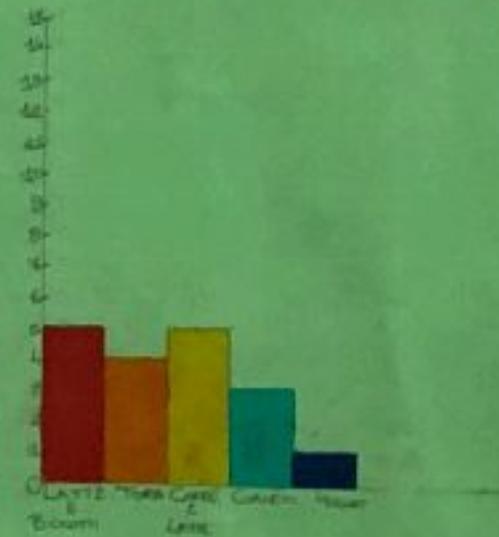
TABELLA

Cibo	Personas
LATTE E BISCUITI	5
TORTA	4
CAFFÈ E LATTE	5
CONFETTI	3
YOGURT	1

LA COLAZIONE ITALIANA



GRAFICO



Se 25 persone il 25% consuma latte e biscotti
 il 25% consuma la torta, il 25% il caffè e
 latte, il 25% consuma i confetti ed il 5% consuma
 lo yogurt.
 Con questo grafico si vede anche che la maggior
 parte consuma latte, biscotti, caffè e latte, mentre la
 minor parte consuma lo yogurt.



Realizzato da
 • Emma Di Bella
 • Martina Sara Ricci
 • Maria Lucia Magno
 • Alessia Arena

REALIZZATO DA: BIONDI MARTINA, ARENA ALESSIA, DI BELLA EMMA E MAUGERI MARIA LUISA

La colazione

Gruppo di ricerca di
cuisine e quadrimestre
classi 2°
Aquila Alessia Romano Anna,
Vecchio, Puglisi Diana

Colazione Italiana

	Latte	Caffè	Biscotti	Cappuccino	Tè
Alessia	✓		✓	✓	
Anna			✓		✓
Andrea		✓		✓	
Diana	✓			✓	✓
Paolo	✓	✓			
Guo	✓	✓		✓	
María Argelí		✓		✓	
Raffaella				✓	
Ricardo	✓		✓		
Ignacio				✓	✓
Giuliano		✓			✓
Silvio		✓	✓		

Colazione Tedesca

	Brot	Salat	Eier	Wurst	Tea
Adolf	✓			✓	
Andreas		✓			✓
Eduard	✓				
Egon	✓			✓	
Ellert			✓		✓
Fernand	✓	✓		✓	
Georg			✓		✓
Seag		✓			
Reinhold					✓
Anna	✓			✓	
Helga				✓	✓
Nana	✓			✓	✓



REALIZZATO DA : AQUINO ALESSIA, ANDREA ROMANO , PUGLISI DIANA, VECCHIO ANNA

LA PRIMA COLAZIONE

GERMANIA



In Germania la prima colazione è molto varia, ma si basa principalmente su prodotti caseari e dolci. Sono comuni i cereali con latte o yogurt, i pancake, i waffles, i dolci e i succhi di frutta. In alcune regioni si mangia anche il salame e i wurstel.



La prima colazione in Germania è molto varia, ma si basa principalmente su prodotti caseari e dolci. Sono comuni i cereali con latte o yogurt, i pancake, i waffles, i dolci e i succhi di frutta. In alcune regioni si mangia anche il salame e i wurstel.

GIAPPONE



In Giappone la prima colazione è molto diversa da quella occidentale. Si mangia principalmente riso, miso, pesce e verdure. Sono comuni i cereali con latte e yogurt, i pancake, i waffles, i dolci e i succhi di frutta. In alcune regioni si mangia anche il salame e i wurstel.

RUSSIA

RUSSIA



In Russia la prima colazione è molto varia, ma si basa principalmente su prodotti caseari e dolci. Sono comuni i cereali con latte o yogurt, i pancake, i waffles, i dolci e i succhi di frutta. In alcune regioni si mangia anche il salame e i wurstel.



La colazione è il pasto più importante della giornata !

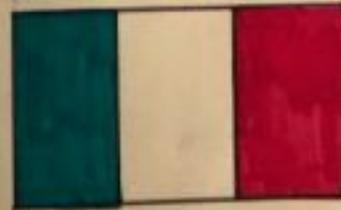
Prima

Colazione



Italia

Alimenti	persone
croissant	30/100
brioche	20/100
merendine	50/100
caffè	50/100
marmellate	20/100
cioccolato	30/100
succo	30/100
biscotti	80/100
frutta	20/100
caffè	100/100
appiccato	90/100
frutta	20/100
panino	30/100
panino	40/100



Inghilterra

Alimenti	persone
Spigoli	30/100
salvia	20/100
paninella	100/100
caffè	40/100
Spigoli	30/100
panino	100/100
panino	20/100
panino	30/100
panino	90/100
panino	60/100
caffè	90/100
caffè	60/100
succo	30/100
caffè	20/100



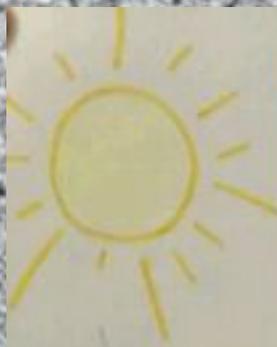
Spagna

Alimenti	persone
Dame	80/100
panino	90/100
frutta	100/100
caffè	50/100
caffè	40/100
marmellate	30/100
succo	20/100
caffè	40/100
panino	80/100
panino	90/100
caffè	30/100
Maggiolino	20/100
caffè	90/100
caffè	20/100
caffè	20/100



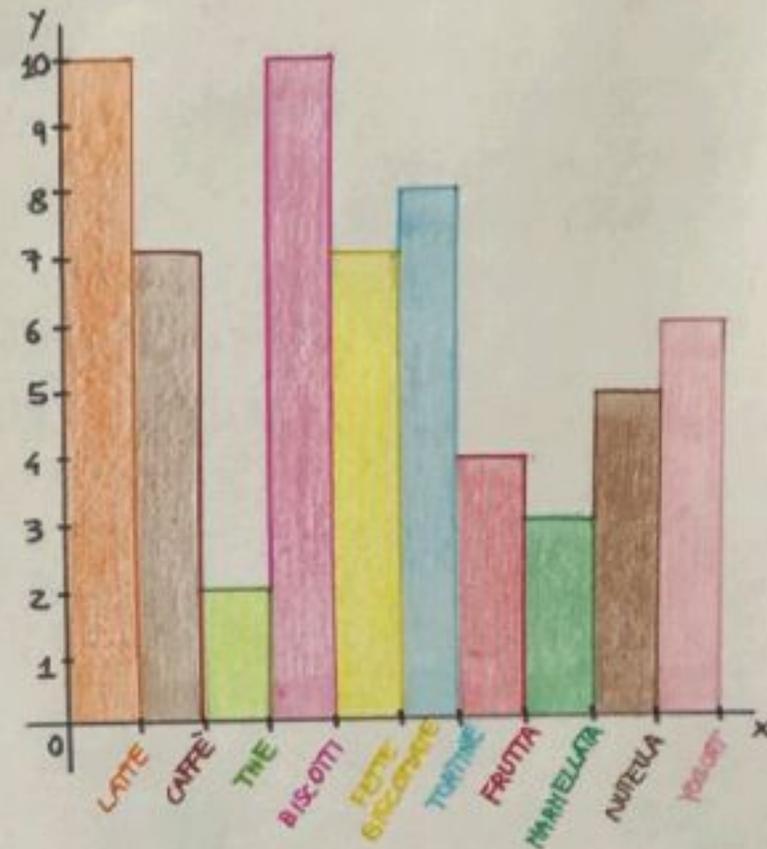
Alessandra Signorino
Pappalardo Lucia
Federica Savona

REALIZZATO DA: SIGNORINO ALESSANDRA, SAVONA FEDERICA E PAPPALARDO LUCIA



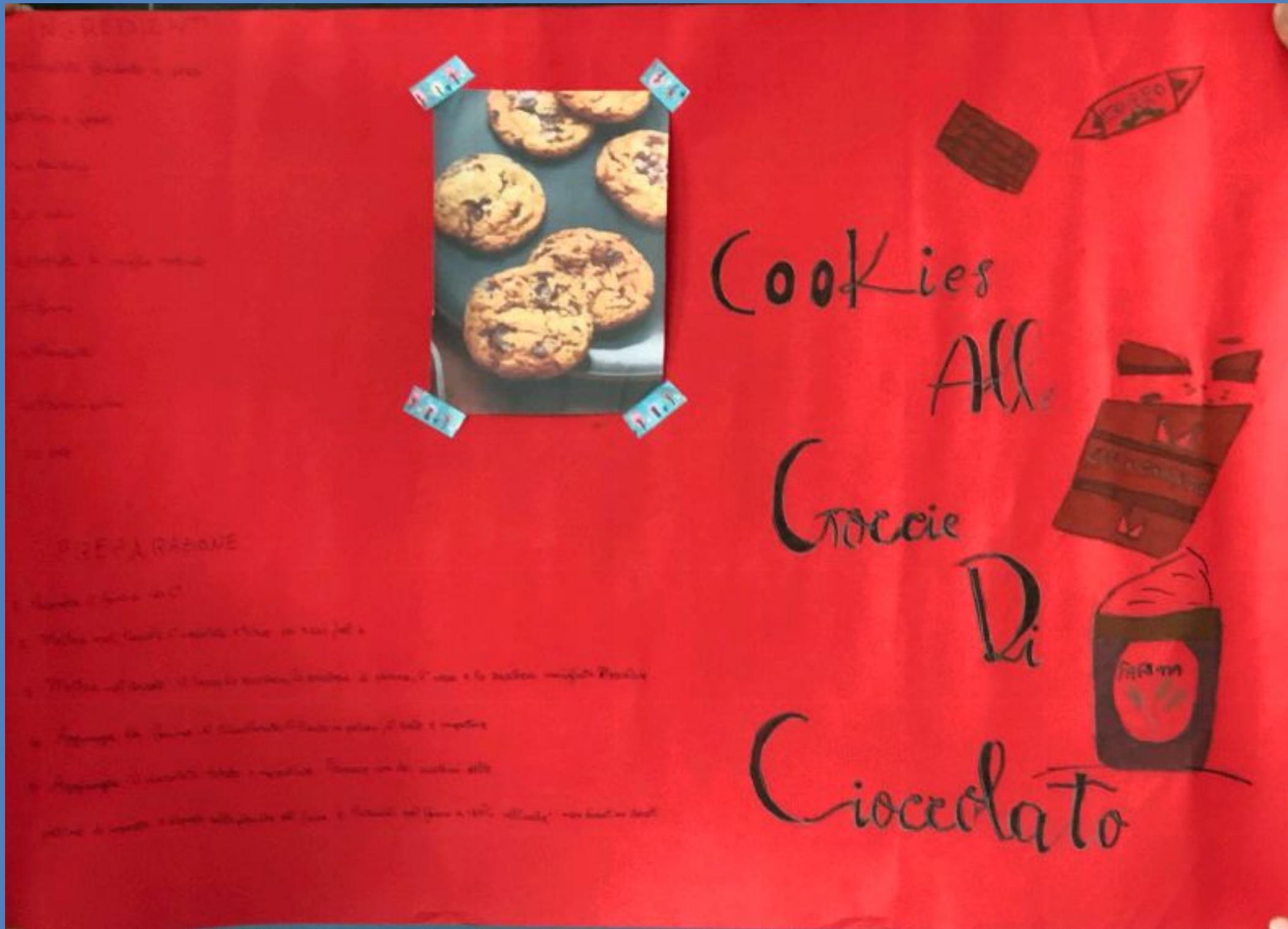
LA PRIMA COLAZIONE

X ALIMENTI	Y PERSONE
LATTE	10
CAFFÈ	7
THE	2
BISCOTTI	10
FETTE BISCOTTATE	7
TORTINE	8
FRUTTA	4
MARMELLATA	3
NUTELLA	5
YOGURT	6



NUMERO TOTALE DI PERSONE = 62

REALIZZATO DA : LONGO SALVATORE



REALIZZATO DA : FURNARI GIADA, STRANO VICTORIA E BUNAG DANIELLE

LA COLAZIONE NEL MONDO



FRANCIA

CROISSANT	23%
BAGUETTE	13%
CROISSANT CON MARMELLATA	6%
PAVE	8%
PAVE AL CHOCOLATE	5%
LUMACHE	3%



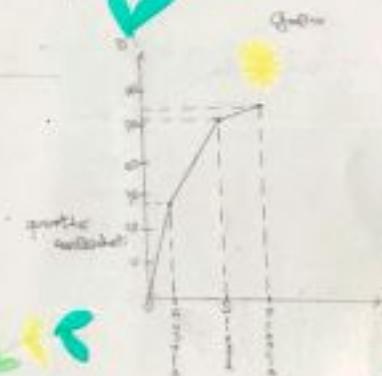
SVEIZZERA

CIOCOLATA	9%
PAVE CON CREMA SHOWER	31%
CEREALI	43%
MIELE	13%
BRICCHES	2%
ALTRO...	4%



AUSTRIA

SALISICE	22%
MUESLI	11%
PAVE	9%
LOAF	8%
STRUDEL	5%
PANCAKE	3%



REALIZZATO DA: STRANO VICTORIA

COLAZIONE IN EUROPA

COMPTON DI REALTA'
A.S. 2017/18
LORENZO SCANDURRA 2D

GRAN BRETAGNA



LA FULL ENGLISH CHE VIENE SPESO SOLO DOMENICAMENTE, PUL'ESERE COSTITUITA DA BACON, PANCETTA, VITELLO IN SAGGI DI PANCETTA, FACCIOLE, SALSIZIA, UOVA Fritte E PANE TOSTATO ED "ABBONNAMENTO QUANTO" UNO PUO' ESSERE TRAVATO CON IL DURIO.



SPAGNA



LA COLAZIONE SPAGNOLA E' MOLTO GUSTOSA, E' ACCOMPAGNATA DA UNA TAZZA DI CAFE' LATTE TACCHEROTE I PANDEMOSI.

OLIVANO E' BREVEMENTE CROCCANTE, PASTA LUNGA FINE SOTTILE CON OLIVANO O ZUCCHERO A NERO, PANCETTA TRAVATE FACCIOLE TOSTATE CON UOVO O BURRO E MARZELLANA ALTE SPARE TOUO SOTTO IL TOSTATO, PANE DI PANE SOTTILE IN LATTE E ZUCCHERO, PO' UNERTE NEGL'UOVO E PASTA, BURRO PANCETTA I TOUO, TRAVATELA IN SAGGI ITALIANO.

FRANCIA



LA COLAZIONE FRANCESE TIPOGA CONTIENE PANCETTA UN CAFE' LUNGO, BURRO CROCCANTE, UN THE, UN "CROISSANT" E IL "PANCETTA CROCCANTE" NON POTA' MENO. LA TRAVATELA IN BURRO O MARZELLANA, IL PAN IN CROCCANTE E' UNERTE UN CROCCANTE.

IL DOZZE IN CROCCANTE, BURRO E MARZELLANA CROCCANTE, UNERTE IN BURRO, PANCETTA CROCCANTE, BURRO CROCCANTE.

ITALIA

LA TRAVATELA ITALIANA IN CROCCANTE IL BAR, E' ESCLUSIVAMENTE COSTITUITA DA CROCCANTE BURRO E CROCCANTE, PANE CON BURRO SPICCATO CROCCANTE O MARZELLANA, BURRO, CROCCANTE E PANCETTA CROCCANTE, ACCOMPAGNATA IN LATTE O CROCCANTE, THE O TRAVATELA PANCETTA DI QUESTA COLAZIONE CROCCANTE IL CROCCANTE.



18.04.2018

REALIZZATO DA : SCANDURRA LORENZO