

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

pasta al forno

Tempo cottura: 20 minuti



OCCORRENTE
- Olio 7c (litri) / 1c
- Prosciutto cotto / 1c
- Funghi / 1c
- Melanzane / 1c
- Salsiccia / 1c
- Rigatoni / 1c
- Salsiccia / 1c
- Funghi / 1c
- Salsiccia / 1c
- Olio / 1c
- Prosciutto / 1c
- Melanzane / 1c
- Salsiccia / 1c
- Funghi / 1c
- Salsiccia / 1c
- Olio / 1c
- Prosciutto / 1c
- Melanzane / 1c
- Salsiccia / 1c
- Funghi / 1c
- Salsiccia / 1c
- Olio / 1c
- Prosciutto / 1c
- Melanzane / 1c
- Salsiccia / 1c
- Funghi / 1c
- Salsiccia / 1c

Spicchiata 25/25

Ricetta x 10 persone

Tempo cottura: 20 minuti

Ingredienti	Dosi
Rigatoni	500g
Prosciutto	300g
Funghi	300g
Uovo	4
Melanzane	250g
Melanzane	100g
Salsiccia	un chiodo
Ricciolo tritato	200g
Salsa	1c
Olio	1 cucchiaio
Basilico	5 foglie
Sale	1c
Burrò	200g
Formaggio	200g

Ricetta x 20 persone

Tempo cottura: 20 minuti

- Rigatoni $600 \div 10 = 60$
 $60 \times 20 = 1200g$
- Prosciutto $300 \div 10 = 30$
 $30 \times 20 = 600g$
- Funghi $300 \div 10 = 30$
 $30 \times 20 = 600g$
- Uovo $4 \div 10 = 0,4$
 $0,4 \times 20 = 8$
- Melanzane $250 \div 10 = 25$
 $25 \times 20 = 500g$
- Melanzane $100 \div 10 = 10$
 $10 \times 20 = 200g$
- Salsiccia $1 \div 10 = 0,1$
 $0,1 \times 20 = 2$
- Ricciolo tritato $200 \div 10 = 20$
 $20 \times 20 = 400g$



Signorino Alessandra
Pappalardo Lucia
Savona Federica

LA COLAZIONE DEGLI ITALIANI



Francesca Marlon
Samantha Scavo
20

REALIZZATO DA: MAVILIA FRANCESCA E SCAVO SAMANTHA

La Prima Colazione

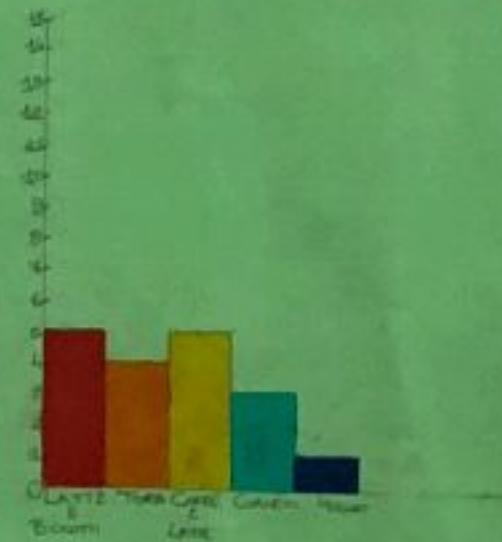
TABELLA

Cibo	Persons
LATTE E BISCUITI	5
TORTA	4
CAFFÈ E LATTE	5
CONIETTI	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 conetti ed il 5% consuma
 lo yogurt.
 Con questo grafico si vede anzitutto che la maggior
 parte consuma latte, biscotti, caffè e latte, mentre la
 minor parte consuma lo yogurt.



Realizzato da:
 • Emma Di Bella
 • Martina Sansonetti
 • 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 tradizioni
della zona
Aquila, Abruzzo, Roma, Anzio,
Viterbo, Puglia, Doria

Colazione Italiana

	Latte	Caffè	Biscotti	Cappuccino	Tè
Alessia	✓		✓	✓	
Anna			✓		✓
Andrea		✓		✓	
Diana	✓			✓	✓
Paolo	✓	✓			
Giò	✓	✓		✓	
Maria Angela		✓		✓	
Raffaella				✓	
Ricardo	✓		✓		
Ignazio				✓	✓
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 su latte e marmellata, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte.



La prima colazione in Germania è molto varia, ma si basa su latte e marmellata, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte.

GIAPPONE



In Giappone la prima colazione è molto varia, ma si basa su latte e marmellata, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte.

RUSSIA



In Russia la prima colazione è molto varia, ma si basa su latte e marmellata, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte, o su un toast con marmellata e latte.



La colazione è il pasto più importante della giornata !

Prima

Colazione



Italia

Alimenti	persone
croissant	30/100
bruschetta	20/100
merendine	50/100
caffè	50/100
marmellate	20/100
cioccolato	30/100
succo	30/100
biscotti	80/100
the	20/100
caffè	100/100
caffè	90/100
caffè	20/100
caffè	30/100
caffè	40/100



Inghilterra

Alimenti	persone
Spaghi	30/100
caffè	90/100
paninella	100/100
caffè	40/100
Spaghi	30/100
caffè	100/100
caffè	20/100
caffè	30/100
caffè	90/100
caffè	60/100
caffè	90/100
caffè	60/100
caffè	50/100
caffè	20/100



Spagna

Alimenti	persone
Dame	80/100
caffè	90/100
caffè	100/100
caffè	50/100
caffè	40/100
marmellate	30/100
Succo d'arancia	20/100
caffè	40/100
caffè	80/100
caffè	90/100
caffè	30/100
Maggiolino	20/100
Tortilla	90/100
caffè	20/100
caffè	20/100



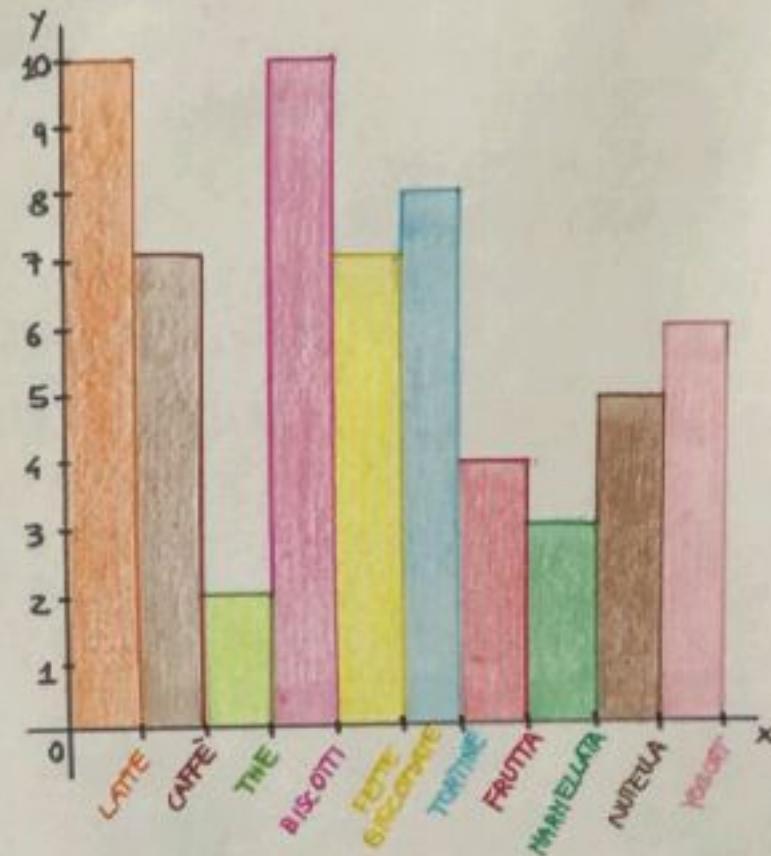
Alessandra Signorino
Pappalardo Lucia
Federica Savona

REALIZZATO DA: SIGNORINO ALESSANDRA, SAVONA FEDERICA E PAPPALARDO LUCIA



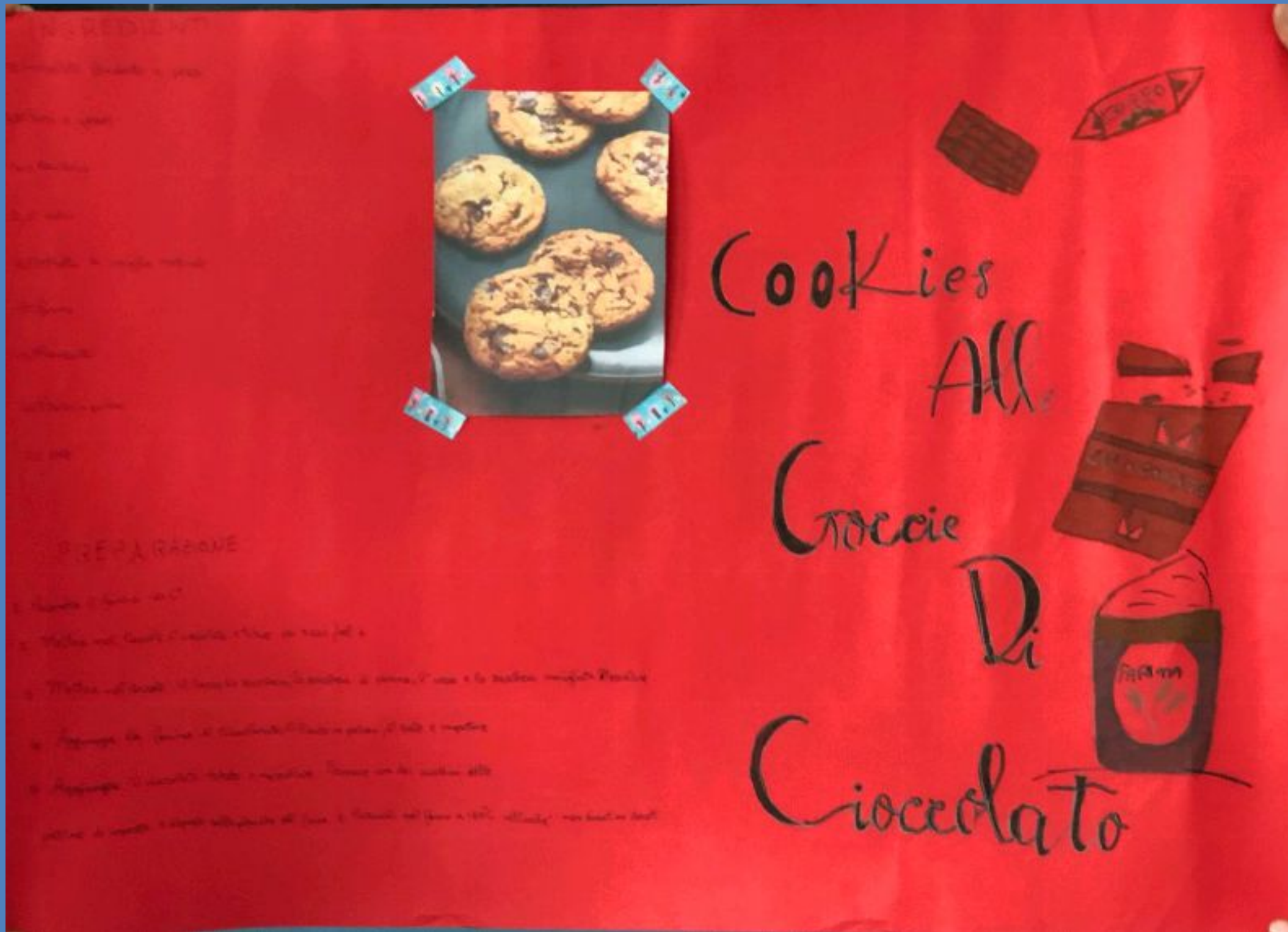
LA PRIMA COLAZIONE

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	25%
BAGUETTE	15%
CROISSANT CON MARMELLATA	6%
PAINE	8%
PAINE AL CHOCOLATE	5%
LUMACHE	3%



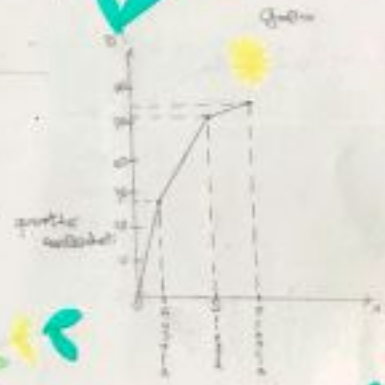
SVEIZZERA

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



AUSTRIA

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



REALIZZATO DA: STRANO VICTORIA

COLAZIONE IN EUROPA

COMPITO DI REALTÀ
A.S. 2017/18
LORENZO SCANDURRA 2D

GRAN BRETAGNA



LA FULL ENGLISH CHE VIENE SPESO SOFFRIMENTI,
PUÒ ESSERE COSTRUITO DA PRODUZIONE,
VITTEGGIO IN SOSTA DI PANCIO,
PANCIO BRUCCIA O FRITTI PANCIO E
FRITTI FRITTI ED "ABBONTOGGI QUER"
L'UNO PUÒ ESSERE TRAVATO CON
IL DURA.



SPAGNA



LA COLAZIONE SPAGNOLA
È MOLTO GUSTOSA, È ACCOMPAGNATA DA UNA
TACCA DI CAFE' LATTE TAGNERE I PANOCCHIA

OLIVIA E BARRIO OVERO PANCIO UNO FRITTI SOCCOANTI CON OLIVIA O SCOCIA A NELLO. PANCIO
TRAVATE FRITTI: TAVET CON OLIVIA O BARRIO E MARCELLINA ALTE SPATE SOCCO SOTTO IL TAVOCCHIO, PANCIO
DI PANCIO MOCCHIO IN LATTE E BAZZIERO PO MIERNE NELL'UNO E PANCIO: MIERNE PANCIO I SOCCO,
TRAVOCCHIO IN SOSTA FRITTI.

FRANCIA



LA COLAZIONE FRANCESE TIPOVA GASTRONE, PANCIO
UN CAFE' LATTE, BARRIO OVERO CAFE' UN THE, UN "CUI D'ORANGE"
E IL PANCIO CROCCANTE NON PANCIO MIERNE LA TAVOCCHIO
PANCIO CON BARRIO O MARCELLINA, IL PAN IN CROCCANTE E
MIERNE UN CAFE'.

IL SOCCO MIERNE IN PANCIO E MIERNE LA CROCCANTE
MIERNE, IN CUI TOVA PANCIO, PANCIO CROCCANTE CAFE' CROCCANTE.

ITALIA

LA TAVOCCHIO ITALIANA TIPOVA IN CUI IL BAR, È
ESSEZIONALMENTE COSTRUITA DA CUI SOCCO
BARRIO E CROCCANTE, PANCIO CON BARRIO SPANCIO
CROCCANTE O MARCELLINA, BARRIO, TAVOCCHIO E
MIERNE PANCIO, ACCOMPAGNATI IN LATTE
O CROCCANTE, THE O PANCIO CROCCANTE
PANCIO DI QUESTA COLAZIONE OVERO
IL CAFE'.



18.04.2018

REALIZZATO DA : SCANDURRA LORENZO