

La torta preferita – allegato 1

Nelle prossime pagine trovi le ricette di sei tipi di torte accompagnate dalle rispettive ricette e descrizioni: **a** (crostata ai mirtilli), **b** (crostata al cioccolato e castagna), **c** (strudel alla crema, miele e arancia), **d** (ciambella alle pesche sciropate), **e** (ciambella cacao e cioccolato), **f** (torta integrale alle mele e miele).

1. Devi preparare una torta scelta fra questi sei tipi. In base alle informazioni che trovi nelle descrizioni per la preparazione delle singole torte, elenca i criteri che potresti prendere in considerazione per la scelta delle torte che potrebbero essere preparate dalla classe. Guardando le sei proposte, quali sono secondo te i criteri da prendere in considerazione per scegliere quale torta preparare?

.....

.....

.....

.....

2. Scegli la torta che preferiresti e trova un modo per riassumere le scelte effettuate da tutti i tuoi compagni di classe. Che frazione rappresenta il numero di allievi che ha scelto la tua stessa torta, rispetto al totale degli allievi della tua classe?

.....

.....

.....

.....

3. Sia $T = \{ \mathbf{a}; \mathbf{b}; \mathbf{c}; \mathbf{d}; \mathbf{e}; \mathbf{f} \}$ (l'insieme dei sei tipi di torte).

Scrivi per elencazione i seguenti sottoinsiemi di T :

A l'insieme delle torte che contengono frutta

$A = \{ \dots \}$

B l'insieme delle torte che contengono cioccolato

$B = \{ \dots \}$

C l'insieme delle torte di facile preparazione

$C = \{ \dots \}$

D l'insieme delle torte di costo medio

$D = \{ \dots \}$

E l'insieme delle torte di costo basso

$E = \{ \dots \}$

$A \cap C = \{ \dots \}$

$B \cup D = \{ \dots \}$

$A \cap (C \cup E) = \{ \dots \}$

Descrivi a parole gli elementi di ciascuno degli insiemi $A \cap C$, $B \cup D$, $A \cap (C \cup E)$.

.....

.....

.....

.....

4. Tenendo presente che per la fase di preparazione e cottura delle torte si hanno a disposizione due ore di lezione della durata di 45 minuti l'una, le proposte sono tutte realizzabili? Calcola quanto tempo si impiega per la fase di preparazione e la fase di cottura di ogni torta:

Crostata ai mirtilli: REALIZZABILE? si no
 preparazionemin cottura.....min TOTmin ovveroh emin

Crostata al cioccolato e castagna: REALIZZABILE? si no
 preparazionemin cottura.....min TOTmin ovveroh emin

Strudel alla crema, mele e arancia: REALIZZABILE? si no
 preparazionemin cottura.....min TOTmin ovveroh emin

Ciambella alle pesche sciroppate: REALIZZABILE? si no
 preparazionemin cottura.....min TOTmin ovveroh emin

Ciambella cacao e cioccolato: REALIZZABILE? si no
 preparazionemin cottura.....min TOTmin ovveroh emin

Torta integrale alle mele e miele: REALIZZABILE? si no
 preparazionemin cottura.....min TOTmin ovveroh emin

5. Per preparare le torte, oltre agli ingredienti già presenti nel magazzino della scuola, abbiamo acquistato:

- 2 Kg di farina (costo 1.20 franchi al Kg)
- 3.5 Kg di mele (costo 2.20 franchi al Kg)
- 500 ml di latte (costo 1.30 franchi al litro)
- 700 g di cioccolato fondente (costo 1.20 per 100 g)

Se abbiamo pagato con due banconote da 10 franchi, quanti franchi abbiamo ricevuto di resto? (risolvi il problema con una sola espressione).

.....

.....

.....

6. Scegli una torta e calcola le dosi dei vari ingredienti necessari per realizzarla per il numero di persone che fanno parte della tua classe.

NUMERO DI PERSONE NELLA CLASSE:

LA RICETTA È PENSATA PER QUANTE PERSONE?

Ingredienti e quantità necessari:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Quali sono le professioni che ruotano attorno alla produzione e commercializzazione di una torta?

.....

.....

.....

.....

.....