

COMPITI MATEMATICA settimana dal 6 al 10 aprile

Lunedì 6 aprile

COPIA NEL QUADERNO ED ESEGUI LE EQUIVALENZE :

88 cm =..... m	4 cg =..... g
92 Kg =..... g	2,55 hg =..... dg
3,42 dal=..... dl	750 mm =..... m
2,36 dam=..... dm	17 l =..... hl

COPIA NEL QUADERNO, METTI IN COLONNA ED ESEGUI LE OPERAZIONI:

$$0,456 + 2456 + 11,24 =$$

$$678,903 - 654,075 =$$

$$564 \times 2,9 =$$

$$675,4 : 3,4 = (\text{ applica la proprietà invariantiva })$$

34 : 25 = (RICORDA quando la divisione non dà resto 0, è possibile continuare per calcolare le cifre decimali)

Martedì 7 aprile

Disegna su 2 fogli (non nel quaderno) 2 esagoni regolari seguendo le indicazioni del video, già commentato insieme, presente su Classroom di matematica.

Usa il righello e, come compasso, lo strumento che hai scelto (puoi guardare di nuovo il video "Geometria senza compasso " al link <https://accorcio.to/gac> nella sezione matematica-video)

Esegui sul quaderno le seguenti operazioni:

$$4,5 + 4,47 + 3,25 =$$

$$405265 - 39126 =$$

$$9,14 \times 7 =$$

$$1389,9 : 63 =$$

COPIA NEL QUADERNO E RISOLVI IL PROBLEMA :

Lungo il perimetro di un'aiuola di forma quadrata vengono interrate 44 piantine di viole, alla distanza di 8 cm l'una dall'altra.

Quanto misura il perimetro? Quanto misura l'area dell'aiuola?

Mercoledì 8 aprile

Ricopia sul quaderno la tabella (senza disegni) ed esegui : trasforma i pesi in kg (equivalenza) e moltiplica per il costo al kg

PRODOTTO	costo di un chilogrammo	costo di
 GELATO	5,75 €	400 g _____ €
YOGURT 	2,08 €	150 g _____ €
 MERENDINE	3,74 €	80 g _____ €
BISCOTTI 	1,37 €	1,2 Kg _____ €
 PASTA	1,35 €	500 g _____ €
PANE 	4,35 €	2 Kg _____ €
 PELATI	0,95 €	12 hg _____ €

Venerdì 10 aprile

Se ti è piaciuta la torta puoi, se vuoi, puoi preparare anche questi biscotti, e poi rispondi alle domande sul peso e sul costo.

Ricopia sul quaderno le domande e rispondi

DOMANDE

1. Quanto pesa l'impasto prima di stenderlo?

In grammi.....

In hg ...

In kg

2. Se sei riuscito a fare 15 colombelle e le hai farcite con 400 gr di marmellata, quanto pesa ogni colombella?

In grammi

In hg

3. Se devi preparare 30 colombelle per il mercatino di Pasqua di quanta farina hai bisogno?

.....

4. Se riesci a venderne in tutto 25 al costo di 0,45 euro l'una, quanti soldi riesi ad incassare?

.....

COLOMBELLE



Difficoltà: Molto facili

Tempo di preparazione: 15 minuti +20 minuti riposo

Tempo di cottura: 10 minuti

Consigli: Con questa dose e se avete rispettato le regole di altezza dei biscotti dovrebbero venirne circa 15.

Ingredienti: (devono essere tutti a temperatura ambiente)

300 gr di farina

200 gr di burro

100 gr di zucchero

1 tuorlo

1 bustina di vanillina

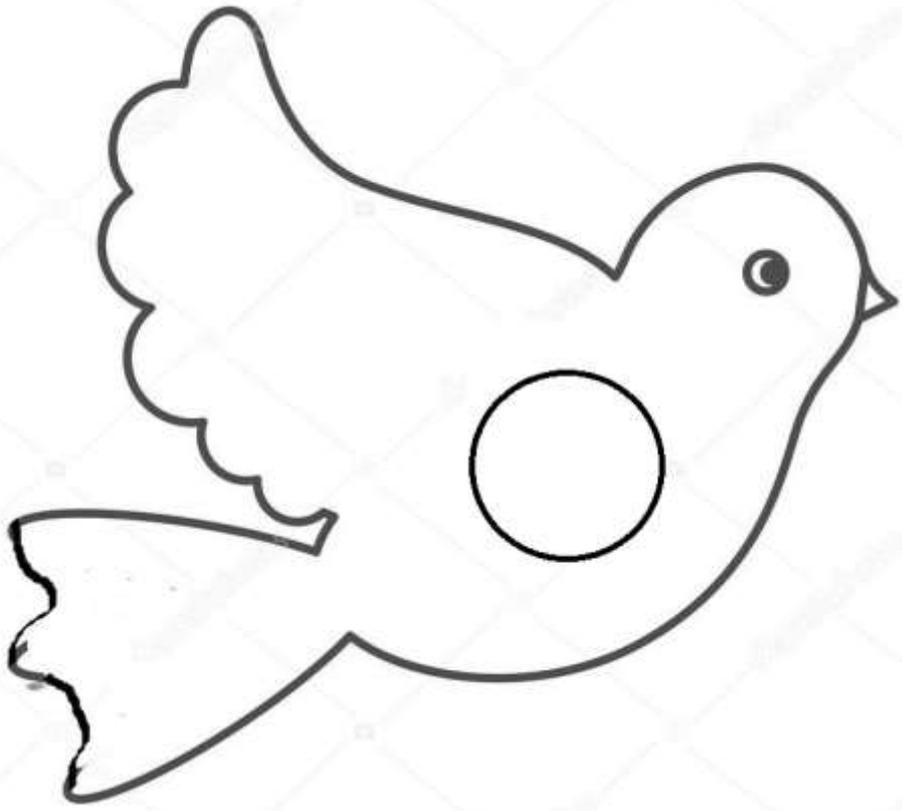
zucchero a velo

marmellata di albicocca o pesche o Nutella

Procedimento:

- Dentro una ciotola capiente lavora il burro, poi metti lo zucchero e continua a lavorarlo.
- Aggiungi la vanillina e il tuorlo d'uovo. Lavora per qualche minuto.
- Comincia a metterci metà della farina
- Usa una spianatoia, metti sopra tutto l'impasto e aggiungi la farina rimasta, lavorandolo bene.
- Crea una palla liscia e lasciala in frigo per una ventina di minuti.
- Poi stendi la pasta alta circa 7 mm col mattarello.
- Accendi il forno a 180° e fallo arrivare a temperatura.
- Crea con la formina* a colomba i biscotti e in metà pratica un buco al centro.
- Metti i biscotti su carta da forno e cuocili per una decina di minuti. NON devono cuocere molto (non devono diventare marroni altrimenti cambiano sapore)
- Aspetta che si raffreddino e togliili dalla teglia.
- Una volta freddi spalma i biscotti senza buco di marmellata (o Nutella) e copri con il biscotto col buco precedentemente spolverizzato di zucchero a velo.

*Se non hai, come me, la formina della colomba, per ritagliare la forma puoi disegnarla sulla carta da forno, ritagliarla e appoggiarla sopra all'impasto spianato. Con la punta di un coltello ritaglia il contorno seguendo la sagoma ritagliata: metà delle colombine con il buco e metà senza.



Puoi costruire, se vuoi, anche una COLOMBA DI CARTA TRIDIMENSIONALE per la tavola del giorno di Pasqua. Guarda il video tutorial :

<https://www.youtube.com/watch?v=kMhtEA2looY>



BUONA PASQUA !!!!



MARTINI