

Karta pracy **M+** do multipodręcznika dla klasy 4 szkoły podstawowej



Urodzinowy tort



Część A. Sprawdź, czy rozumiesz film.

1. Uzupełnij poniższy tekst brakującymi słowami.

Przepis na tort

Do wypieku ciast zwykle potrzebne są, mąka, cukier i tłuszcz. łączą ze sobą te produkty, ucierając je starannie i mieszając w odpowiednim urządzeniu. W czasie wyrabiania masy dodają do niej specjalny proszek, aromaty i bakalie. Surowe ciasto wlewają do specjalnych metalowych wyłożonych, dzięki któremu ciasto po upieczeniu nie przywiera do ścianek formy. Blachy, w których wypieka się torty, to

W, gdy mokra masa się ogrzeje, zamienia się w gaz, przez co tort i staje się pulchny. Musi upłynąć około godziny, aby ciasto włożone do gorącego piekarnika się upiekło. Potem wyjmuje się je z, przekłada kremem, nasącza i dekoruje.

Szczególnie ciekawe jest lukrowanie. Polega ono na nałożeniu na cienkiej warstwy wytworzonej z i kamienia, czyli osadu zeszkobanego ze ścianek starych po

Dodanie osadu zapobiega krystalizacji cukru. Nie byłoby dobrze, gdyby podczas jedzenia tortu wyczuwało się na języku drobiny słodkich kryształków.

2. Wykorzystując tekst do zadania 1. oraz wiadomości z filmu, ustal, które z poniższych zdań są prawdziwe, a które fałszywe. Zaznacz odpowiednie pola.

- | | | |
|--|---------------------------------|--------------------------------|
| Na świecie żyje więcej ludzi niż kurcząt. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |
| Samiec kury to kogut. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |
| Muffiny to duże torty przygotowywane na szczególne okazje. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |
| Bezy przyrządza się z żółtek. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |
| Do niektórych kremów tortowych dodaje się czekoladę. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |
| Torty mogą być dekorowane między innymi bezami i lukrem. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |
| Najbardziej energetycznym składnikiem tortu jest mąka. | <input type="checkbox"/> prawda | <input type="checkbox"/> fałsz |

3. Umieszczone poniżej kadry z filmu przedstawiają w niewłaściwej kolejności etapy wypieku urodzinowego tortu. Ponumeruj je w odpowiednim porządku.



Część B. Rozwiąż poniższe zadania.

Zadanie 1. Ile jajek, ile szklanek mąki pszennej i ile szklanek cukru trzeba użyć, żeby upiec 18 biszkoptów tortowych?

.....
.....
.....
.....

Odp.
.....

Składniki na biszkopt tortowy

- ✓ 6 jajek
- ✓ 3/4 szklanki mąki pszennej
- ✓ 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- ✓ 1 szklanka cukru
- ✓ 2 łyżki wody
- ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Zadanie 2. Jedna szklanka mąki pszennej waży 170 g, a jedna szklanka cukru – 240 g. Zaznacz zdania prawdziwe.

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki waży mniej niż 100 g.

Na 4 biszkopty tortowe potrzebujemy więcej niż pół kilograma mąki.

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru waży 180 g.

Na 2 biszkopty tortowe potrzebujemy więcej niż pół kilograma cukru.

Zadanie 3. Mama upiekła Krzysiewi tort w kształcie prostopadłościanu. Patrząc z góry na ten tort, widzimy kwadrat o wymiarach 20 cm x 20 cm.

a) Ile centymetrów kwadratowych wynosi pole powierzchni górnej warstwy tortu?

.....
.....

Odp.

b) Mama Krzysia postanowiła tak ułożyć na torcie wisienki, aby były oddalone od brzegu o 1 cm, a od siebie o 2 cm. Ile wisienek będzie na torcie?



Odp.

Zadanie 4. Tort Zefirek w cukierni Łasuch waży 2,5 kg. W tej cukierni kilogram każdego tortu kosztuje 38 zł.

a) Oblicz pisemnie, ile trzeba zapłacić, kupując całego Zefirka.

Odp.

b) Ile kilogramów Zefirka można kupić za 190 zł?

Odp.

Zadanie 5. Największy i najcięższy na świecie tort lodowy zrobiono w Kanadzie w 2011 roku. Do jego przyrządzenia użyto 9 ton lodów, 91 kg ciasta biszkoptowego oraz 136 kg polewy i ciastek. Reszta składników to dodatki. Ciasto ważyło 10,13 tony i było cięższe od rekordowego tortu przygotowanego pięć lat wcześniej w Chinach o 1,36 t. Odpowiedz na poniższe pytania. Rachunki wykonaj bez korzystania z kalkulatora.

a) Ile ważyły dodatki?

Odp.

b) Ile ważył tort przygotowany w Chinach w roku 2006?

Odp.



Zadanie 6. Na urodziny Zygmunta przyszło 14 gości. Rodzice chłopca przygotowali na tę uroczystość dwa jednakowe torty, każdy o wadze 2,4 kg. Zygmunt chciałby sprawiedliwie podzielić torty między gości, rodziców, panią od matematyki, którą odwiedzi jutro, i siebie. Odpowiedz na pytania.

a) Jaka część (ułamek) tortu przypadnie każdemu z zaproszonych gości?

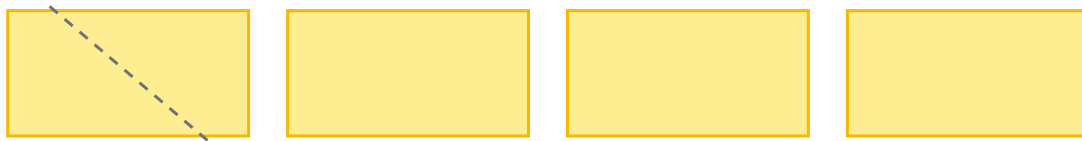
Odp.

b) Ile waży jeden kawałek urodzinowego tortu?

Odp.



Zadanie 7. Zosia, aby podzielić prostokątny tort na pół, zrobiła jedno cięcie przechodzące przez środek ciasta (rysunek przedstawia cięcie widziane z góry). Czy Zosia rzeczywiście podzieliła ciasto na dwie równe części? Jak inaczej można podzielić prostokąt na dwie połowy o tym samym polu? Narysuj linie podziału na kolejnych prostokątach.



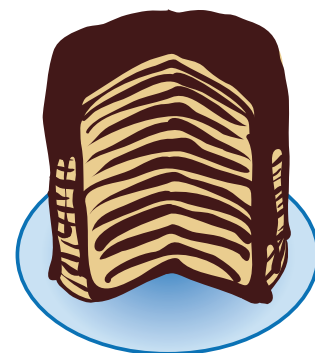
Odp.

Zadanie 8. Dziewięć tortów podzielono między cztery osoby i każda otrzymała tyle samo ciasta. Ile tortów otrzymała jedna osoba? Rozwiązanie zadania przedstaw na rysunku. Użyj do tego czterech kolorów. Uzupełnij zdanie pod rysunkiem.



Każda osoba otrzymała

Zadanie 9. Jakiej wysokości będzie czterdziestowarstwowy tort naleśnikowy wykonany z placków o grubości 2 mm, przełożony warstwami kremu czekoladowego o grubości 3 mm każda i polany dwumilimetrową warstwą czekolady?

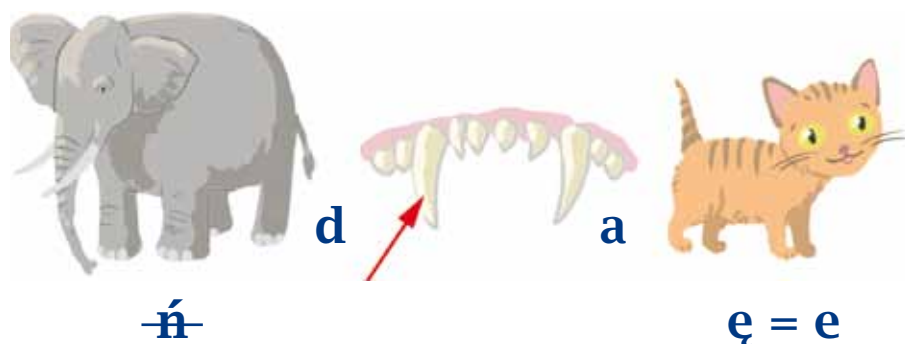


.....

 Odp.

Część C. Zagadki.

1. Rozszyfruj rebus.



2. Co to jest?

Ślinka pocieknie,
 Gdy ją zobaczę.
 Kupię tam ptysie,
 Torty, sękacze.

..... To

Część D. O co warto zapytać, o czym warto porozmawiać?

1. Czy lubimy torty? Jakie uroczystości uświetniane są tortami? Jakie są smaki tortów? Jakie są ich kształty?
2. Dlaczego torty są takie smaczne? Co się do nich dodaje, aby poprawić ich smak i wygląd? Czym, czego się nie je, zdobi się torty?
3. Czy w okolicy naszej szkoły są piekarnie lub cukiernie? Czy wypieka się tam torty w taki sposób, jak widzieliśmy na filmie? Jakie wyroby pobliskiego zakładu jada się najczęściej?
4. Jakie skutki może spowodować nadmierne spożywanie wyrobów cukierniczych?
5. Jak zostaje się cukiernikiem? Czy znamy kogoś, kto zawodowo zajmuje się produkcją tortów i ciast?
6. W jaki sposób wpływa się na trwałość tortów i czas ich przydatności do spożycia?
7. Co wiemy o kurzych jajach? Dlaczego warto je jeść?

Część E. Propozycje projektów i prac badawczych.

1. Zbliżający się koniec roku szkolnego to okazja, którą można uczcić tortem. Pieczenie ciasta może odbyć się w domu. W szkole można przygotować krem, przełożyć nim tort, potem go udekorować, a następnie wspólnie zjeść.
2. Torty pojawiły się w Polsce w XVI wieku. Dzięki komu torty zagościły na naszych stołach?
3. Jeżeli w pobliżu znajduje się cukiernia, warto ją odwiedzić, aby dowiedzieć się czegoś na temat rodzajów i liczby wypiekanych produktów, wielkości ich sprzedaży. Ile różnych wyrobów cukierniczych oferuje ta cukiernia, a ile inne cukiernie? Czy codziennie oferowane są świeże wypieki? Co robią cukiernie z niesprzedanymi ciastami, bułeczkami, tortami?
4. Warto wyszukać rozmaite przepisy na torty. Czym różnią się między sobą? Należy zwrócić uwagę nie tylko na odmienne składniki dodatkowe i elementy dekoracyjne, ale też na proporcje składników podstawowych.
5. W naszej kulturze jaja kojarzą się z Wielkanocą. W tym okresie spożywa się ich najwięcej. Z okazji świąt zdobi się jaja na wiele sposobów – powstają pisanki, kraszanki, lub wyklejanki. Jak zdobi się wielkanocne jaja w naszym regionie? Jak się je nazywa?
6. Jaka jest i do czego się odwołuje symbolika jaja? Czym jest jajo Fabergé, a czym jajo Kolumba?

