**COMPITO DI REALTA’: Frazioni dolci per Pasqua!**

**Cari alunni, oggi vi chiedo un compito…dolce! Dovrete preparare insieme a mamma o nonna o papà un dolce tipico marchigiano: il ciambellone farcito con la nutella!**

**Ma attenzione**!!! Ci sono da calcolare le quantità degli ingredienti, e non dovete fare i furbi: inutile cercare la ricetta perché dovete rispettare tassativamente quella che tempo fa mi diede mia suocera (madre di mio marito, nonna di Mattia e Gioele)…e si sa che le suocere non vanno contestate! Scherzi a parte, dovrete :

1)ricavare le “dosi” prima di realizzare il dolce e la quantità di ogni ingrediente rimasta! Ma voi lo sapete, che mi piacciono i problemi a… tappe!

2)Perciò mentre il dolce cuocerà nel forno dovrete scrivere le sequenze tramite il diagramma a blocchi (vi aiuterete con le foto e ricordate di inserire parole come “inizio, Prima, Poi, Quindi, ….infine”) e come ultimo compito…

3).. dovrete calcolare il costo degli ingredienti : secondo voi si guadagnerà di più a farlo in casa o a comprarlo? Un suggerimento: prima di mangiarlo pesate su una bilancia il dolce intero….è un dato che vi potrebbe servire .Scrivetemi e spiegatemi perché conviene la prima o la seconda opzione.



Iniziamo! Guarda la prima foto…

Questi sono gli ingredienti principali, ma non ne ho utilizzato tutta la quantità, perciò il tuo compito è capire quanto di ogni ingrediente ho utilizzato e quanto ne è rimasto.

Ho preso 3 uova intere e le rotte in una scodella, sbattendole con una forchetta.

Poi ho preso lo zucchero: di un pacco da 1 kg= 1000 grammi, ne **ho utilizzato 3/20 di 1000…………………………………………………………………………………………………..**

****

Ho versato lo zucchero e l’ ho mescolato con le uova!

Lo zucchero rimasto è………………….grammi

****

Quindi ho aggiunto la FARINA e me ne sarà rimasta ………………grammi

Un pacco corrisonde a 1 KG = 1000 GRAMMI ed **io ho utilizzato i 4/10 di 1000** grammi quindi…………………………………………………………………………………………………Se ti ricordi, 4/10 puo’ essere la frazione equivalente di ……………… infatti se rifai il calcolo, la quantita’ che ho usato e’ uguale o diversa?.........................

Ho mescolato la farina con lo zucchero e le uova e **ho aggiunto il burro**, che avevo fatto sciogliere in un pentolino. Di 250 grammi di burro ne **ho utilizzato la metà cioè ½** quindi …………………



Aggiunta del burro. Me ne è rimasto………grammi

**Successivamente ho messo il latte**, ma non tutto, anzi una piccola quantità: infatti se 1 litro corrisponde a 1000 millilitri io ne ho usati 4/100 di 1000 quindi …………………………………………………………………………………………………………

Se non avete una siringa, di solito corrisponde a circa due dita di un bicchiere!



Aggiunta del latte.

Del latte è rimasto ……….. millilitri.

Se i genitori vogliono si può aggiungere un po’ di anice………circa un dito di un bicchiere.





Dopo di che si grattugia nell’impasto la buccia di un limone intero.



Quindi si mette una bustina intera di lievito (da 16 grammi)

Mentre si accende il forno a 180 gradi, si prende una teglia, un pezzo di carta da forno e lo si spennella con un cucchiaio di olio.

 

Ora arriva uno dei momenti più dolci: si versa il contenuto della scodella sulla carta da forno e la si distende con una forchetta… poi si mette la nutella, dopo averla resa liquida sciogliendola a “ bagnomaria” (acqua calda in una pentola).

 

In questo caso se avete un barattolo da 450 grammi dovete versare l’intera quantità e stenderla sopra l’impasto… e poi largo alla vostra creatività!!

 

Io ho messo le gocce di cioccolato…se il peso iniziale era di 200 grammi ed ora e’ di 130 grammi…quanti grammi ne ho messi? ..........................................................................



Aggiunta di gocce di cioccolato.



La carta oleata permette il facile distacco dell’impasto che va ripiegato su se stesso.

 

Infine si guarnisce a fantasia, io di solito lo trasferisco in una pirofila e lo metto in forno preriscaldato a 180 gradi per 35-40 minuti!

 

Buon Appettito!

Ricordatevi di fare il diagramma a blocchi e di calcolare i prezzi degli ingredienti che ti servono per fare il ciambellone! Puoi sempre utilizzare il volantino del supermercato.