

MATEMATICKÁ KUCHÁRKA PRE DETI



10 receptov plných čísel a
chutných výsledkov!

Naučíš sa:

- ✓ Merať a vážiť ingrediencie
- ✓ Počítať, násobiť a deliť
- ✓ Pracovať so zlomkami
- ✓ Plánovať čas
- ✓ A hlavne – variť super jedlá!



sapiensbridge.sk

OBSAH

Ako používať túto kuchárku.....	2
Tvoje kuchynské pomôcky.....	2

RECEPTY:

1. Matematické lievance.....	3
2. Zlomková pizza.....	5
3. Násobilkové cookies.....	7
4. Geometrické sendviče.....	9
5. Percentuálny smoothie.....	11
6. Delené muffiny.....	13
7. Špagety na čas.....	15
8. Odčítacie palacinka.....	17
9. Sčítací ovocný šalát.....	19
10. Finálny matematický koláč.....	21
Certifikát.....	26

VITAJ, MLADÝ MATEMATIK-KUCHÁR!



Ahoj!



Volám sa Sova VIKI a som tu,
aby som ti ukázal, že na
matematike si môžeš aj
pochutnať!

V tejto kuchárke nájdeš **10 super receptov**, pri ktorých sa naučíš:

-  Počítať a merať
-  Násobiť a deliť
-  Pracovať so zlomkami
-  Plánovať čas
-  Poznávať geometrické tvary

Ako to funguje?

Každý recept má:

-  Zoznam ingrediencií s množstvami
-  Matematické úlohy (ľahké, stredné, ťažké)
-  Postup prípravy krok po kroku
-  Bodovací systém
-  Miesto na fotku tvojho výtvoru

Pravidlá:

1. Vždy si umy ruky pred varením
2. Popros dospelého o pomoc pri rúre a krájaní nožom.
3. Maj pripravené všetky pomôcky

Bav sa a neboj sa chybiť!

Bodovací systém:

Každý recept = 10 bodov

Všetky matematické úlohy správne
= +5 bonusových bodov

Celkovo môžeš získať: 150 bodov

**Pri 100+ bodoch dostaneš
certifikát! 🏆**

RECEPT 1

MATEMATICKÉ LIEVANCE 🥞

Obtiažnosť: ★★☆☆☆ | Čas: 20 minút | Porcie: 8 ks

INGREDIENCIE:

- ☐ 2 vajcia
- ☐ 200 ml mlieka
- ☐ 150 g hladkej múky
- ☐ 1 lyžička cukru
- ☐ štipka soli
- ☐ 2 lyžice oleja

POMÔCKY:

- Miska • Metlička (mixér) • Odmerka
- Váha • Panvica • Naberačka



POSTUP:

1. Rozšľahaj vajcia v miske
2. Pridaj mlieko a premiešaj
3. Postupne pridávaj múku
4. Pridaj cukor, soľ a olej
5. Rozohrej panvicu
6. Nalievaj cesto naberačkou
7. Smaž z oboch strán dozlatista
8. Počítaj, koľko si urobil!



ČAS:

Každý lievanec = 2 min

8 lievancov = $8 \times 2 = \underline{\quad\quad}$ min

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 1

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Koľko ml mlieka potrebuješ?

Odpoveď: _____ ml

[Priestor na výpočet]

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

Máš len 100 ml mlieka. O koľko % menej lievancov urobíš?

Výpočet: $(100/200) \times 100 =$
_____ %

To znamená _____ lievancov.

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Chceš urobiť 16 lievancov (2×).

A. Koľko vajec potrebuješ?

Výpočet: $2 \times 2 =$ _____

B. Koľko ml mlieka?

Výpočet: $200 \times 2 =$ _____ ml

C. Koľko g múky?

Výpočet: $150 \times 2 =$ _____ g



MIESTO NA FOTKU:

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□□ (5 bodov)



RECEPT 2

ZLOMKOVÁ PIZZA 🍕

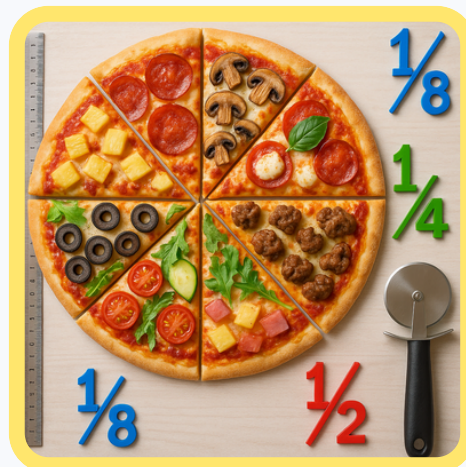
Obtiažnosť: ★★★☆☆ | Čas: 35 minút | Porcie: 8 dielov

INGREDIENCIE:

- ☐ 1 hotové cesto na pizzu
- ☐ 200 g paradajkovej omáčky
- ☐ 150 g syra
- ☐ 100 g šunky
- ☐ 50 g šampiňónov
- ☐ 50 g kukurice

POMÔCKY:

- Plech • Váha • Nôž na pizzu
- Lyžica • Pravítko



POSTUP:

1. Rozohrej rúru na 200°C
2. Rozlož cesto na plech
3. Natri omáčkou
4. Rozdeľ syr na polovice ($\frac{1}{2}$)
5. Posyp celú pizzu syrom
6. Rozdeľ oblohu podľa úlohy 3
7. Peč 20 minút
8. Rozrež na 8 dielov pravítkom



GEOMETRIA:

Priemer pizze: _____ cm

Polomer: _____ cm (priemer $\div$ 2)

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 2

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Rozrež pizzu na 8 rovnakých dielov. Každý diel je aký zlomok?

Odpoveď: $1/$ _____

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

A. Zjedol si 3 diely. Aký zlomok pizze si zjedol?

Odpoveď: _____/8

B. Koľko % pizze si zjedol?

Výpočet: $(3/8) \times 100 =$ _____ %

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

Daj na $1/2$ pizze šunku.
To je _____ dielov.

Daj na $1/4$ pizze kukuricu.
To je _____ diely.

Daj na $1/8$ pizze šampiňóny.
To je _____ diel.

Koľko dielov ostalo bez oblohy?

Výpočet: $8 - 4 - 2 - 1 =$



MIESTO NA FOTKU:

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□ (5 bodov)



RECEPT 3

NÁSOBILKOVÉ COOKIES 🍪

Obtiažnosť: ★★☆☆☆ | Čas: 30 minút | Porcie: 12 ks

INGREDIENCIE:

- ☐ 200 g múky
- ☐ 100 g masla
- ☐ 80 g cukru
- ☐ 1 vajce
- ☐ 100 g čokoládových kvapiek
- ☐ 1 lyžička prášku do pečiva

POMÔCKY:

- Miska • Váha • Plech
- Papier na pečenie • Lyžica



POSTUP:

1. Rozohrej rúru na 180°C
2. Roztop maslo
3. Zmiešaj maslo s cukrom
4. Pridaj vajce
5. Pridaj múku a prášok
6. Pridaj čokoládové kvapky
7. Vytvor 12 guliek
8. Peč 15 minút



ČASOVÝ PLÁN:

Príprava: 15 min

Pečenie: 15 min

Celkom: _____ min

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 3

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Koľko cookies urobíš?

Odpoveď: _____ kusov

Ak zješ 3, koľko ostane?

Výpočet: $12 - 3 =$ _____

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Chceš urobiť 24 cookies (12×2).

Vyplň tabuľku:

Ingrediencia	Pôvodné	Nové
Múka	200g	_____g
Maslo	100g	_____g
Cukor	80g	_____g
Vajcia	1ks	_____ks
Čokoláda	100g	_____g

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

A. Každé cookie má 8 čokoládových kúskov. Koľko kúskov potrebuješ na 12 cookies?

Výpočet: $12 \times 8 =$ _____

B. Máš 100 g čokolády. 1 kúsok = 1 g. Stačí ti to?

Potrebuješ: _____ g

Máš: 100 g

Áno / Nie (zakrúžkuj)



MIESTO NA FOTKU:

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□□ (5 bodov)



RECEPT 4

GEOMETRICKÉ SENDVIČE 🥪

Obtížnosť: ★☆☆☆☆ | Čas: 15 minút | Porcie: 4 ks

INGREDIENCIE:

- 8 plátkov chleba
- 4 plátky šunky
- 4 plátky syra
- 2 rajčiny
- 4 listy šalátu
- maslo

POMÔCKY:

- Nôž • Doska • Pravítko
- Formičky na vykrajovanie



POSTUP:

1. Natri chlieb maslom
2. Poukladaj šunku, syr, šalát
3. Pridaj rajčiny
4. Prikry druhým chlebom
5. Nakrájaj na tvary:
 - Sendvič 1: Trojuholníky
 - Sendvič 2: Štvorce
 - Sendvič 3: Obdĺžniky
 - Sendvič 4: Tvoj vlastný tvar



GEOMETRICKÁ TABUĽKA:

Tvar

- trojuholník
- štvorec
- obdĺžnik

Strany

Rohy

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 4

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Nakrájaj sendviče na rôzne tvary:

- Trojuholník - koľko má rohov? Odpoveď: _____
- Štvorec - koľko má strán? Odpoveď: _____
- Obdĺžnik - koľko má uhlov? Odpoveď: _____

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Sendvič je štvorec 10 cm × 10 cm.

Rozrež ho diagonálne.

Vzniknú 2 trojuholníky.

Aká je dĺžka každej strany

Dve strany: _____ cm

Prepona: cca _____ cm

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

A. Máš 4 sendviče. Každý rozrežeš na 4 časti. Koľko kúskov máš?

Výpočet: $4 \times 4 =$ _____

B. Príde 6 kamarátov. Každý chce 2 kúsky. Koľko kúskov potrebuješ?

Výpočet: $6 \times 2 =$ _____

Stačí ti 16 kúskov?

Áno / Nie



MIESTO NA FOTKU:

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□□ (5 bodov)



RECEPT 5

PERCENTUÁLNY SMOOTHIE 🥤

Obtiažnosť: ★★★☆☆ | Čas: 10 minút | Porcie: 2 poháre

INGREDIENCIE (celkom 500 ml):

- 200 ml jogurtu (40%)
- 150 ml pomarančového džúsu (30%)
- 100 g jahôd (20%)
- 50 g banánu (10%)
- 1 lyžička medu

POMÔCKY:

- Mixér • Odmerka • Váha
- 2 poháre • Slamky



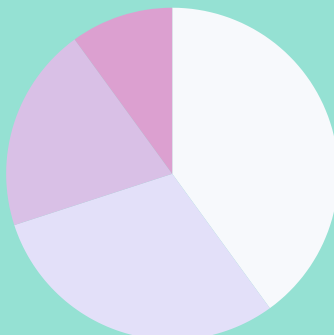
POSTUP:

1. Zmeraj jogurt – 200 ml
2. Pridaj pomarančový džús
3. Pridaj umyté jahody
4. Nakrájaj a pridaj banán
5. Pridaj med
6. Mixuj 30 sekúnd
7. Rozdeľ do 2 pohárov
8. Každý pohár má _____ ml



PERCENTUÁLNY GRAF:

- 40% Jogurt (najväčšia časť)
- 30% Džús
- 20% Jahody
- 10% Banán (najmenšia časť)



👤 Označ jednotlivé časti grafu %

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 5

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Chceš urobiť 1000 ml smoothie (2× viac). Vypočítaj nové množstvá:

Jogurt: $200 \text{ ml} \times 2 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml

Džús: $150 \text{ ml} \times 2 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml

Jahody: $100 \text{ g} \times 2 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

Banán: $50 \text{ g} \times 2 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Vyplň percentá v tabuľke:

Ingrediencia	Množstvo	%
Jogur	200ml	40%
Pomar.džús	150ml	<u> </u> %
Jahody	100g	<u> </u> %
Banán	50g	<u> </u> %

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

Máš len 100 ml jogurtu (namiesto 200 ml). To je 50% z pôvodného.

Vypočítaj 50% z ostatných ingrediencií:

Džús: $150 \text{ ml} \times 0,5 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml

Jahody: $100 \text{ g} \times 0,5 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

Banán: $50 \text{ g} \times 0,5 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

Celkom: ml smoothie



MIESTO NA FOTKU:

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□□ (5 bodov)



RECEPT 6

DELENÉ MUFFINY 🧁

Obtiažnosť: ★★☆☆☆ | Čas: 35 minút | Porcie: 12 ks

INGREDIENCIE:

- ☐ 240 g múky
- ☐ 120 g cukru
- ☐ 120 ml mlieka
- ☐ 60 ml oleja
- ☐ 2 vajcia
- ☐ 1 lyžička prášku do pečiva
- ☐ 60 g čokoládových kúskov

POMÔCKY:

- Forma na 12 muffinov
- Papierové košíčky • Miska
- Váha • Odmerka • Lyžica



POSTUP:

1. Rozohrej rúru na 180°C
2. Vlož košíčky do formy
3. Zmiešaj suché ingrediencie
4. Zmiešaj mokré ingrediencie
5. Spoj všetko dokopy
6. Pridaj čokoládu
7. Rozdeľ cesto ROVNOMERNE do 12 košíčkov
8. Peč 20 minút
9. Nechaj vychladnúť



DELENIE V PRAXI:

Spôsob 1: Lyžicou

(počítaj lyžice)

Každý muffin = _____ lyžíc

Spôsob 2: Váhou

Celé cesto: _____ g

Každý muffin: _____ g

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 6

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Máš cesto na 12 muffinov.
Rozdelíš ho rovnomerne.
Koľko cesta ide do každého?

Odpoveď: 1/_____ z celku

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Celkové množstvo cesta je 600 g. Rozdeľ ho na 12 muffinov.

Výpočet: $600 \div 12 = \underline{\hspace{2cm}}$ g
Každý muffin má _____ g cesta.

Kontrola:

$12 \times \underline{\hspace{2cm}} = 600 \text{ g } \checkmark$

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

A. Máš 60 g čokolády na 12 muffinov.

Koľko g ide do každého?

Výpočet: $60 \div 12 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

B. Chceš dať čokoládu len do 6 muffinov (polovica).

Koľko g bude v každom?

Výpočet: $60 \div 6 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

C. Porovnaj:

12 muffinov: _____ g každý

6 muffinov: _____ g každý

Rozdiel: _____ g



MIESTO NA FOTKU:

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□ (5 bodov)



RECEPT 7

ŠPAGETY NA ČAS

Obtiažnosť: ★★☆☆☆ | Čas: 25 minút | Porcie: pre 4 osoby

INGREDIENCIE:

- ☐ 400 g špagiet
- ☐ 500 ml paradajkovej omáčky
- ☐ 200 g mletého mäsa
- ☐ 1 cibuľa
- ☐ 2 strúčiky cesnaku
- ☐ soľ, korenie
- ☐ parmezán na posypanie

POMÔCKY:

- Veľký hrniec • Panvica
- Cedník • Časovač • Lyžica



POSTUP:

1. 🕒 0:00 – Začni variť vodu
2. 🕒 0:05 – Nakrájaj cibuľu
3. 🕒 0:08 – Daj špagety do vody
4. 🕒 0:08 – Opraž cibuľu a mäso
5. 🕒 0:16 – Pridaj omáčku k mäsu
6. 🕒 0:20 – Preced' špagety
7. 🕒 0:21 – Zmiešaj všetko
8. 🕒 0:25 – HOTOVO! Dobrú chuť!



ČASOVAČ AKTIVÍT:

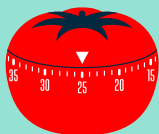
Nastav si časovač pre každú časť:

Voda: 5 min

Špagety: 12 min

Mäso: 8 min

Omáčka: 5 min



GANTTOV GRAF:

Nakresli, čo kedy robíš:



1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 7

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

Špagety sa varia 12 minút.
Začal si o 12:00.
Kedy budú hotové?
Výpočet: $12:00 + 12 \text{ min} =$

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Časový plán prípravy:

Úloha	Čas	
Nakrájať cibuľu	3min	_____
Opražiť mäso	8min	_____
Variť špagety	12min	_____
Ohriať omáčku	5min	_____

Všetko má byť hotové o 12:30.
Kedy musíš začať?
Celkový čas:
 $3+8+12+5 =$ ____ min
Začať o: $12:30 -$ ____ = _____

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

Niektoré úlohy môžeš robiť súčasne! Naplánuj to:

12:00 - Začni variť vodu
12:05 - Voda vrie, daj špagety + SÚČASNE opraž mäso
12:13 - Mäso hotové, pridaj omáčku
12:17 - Špagety hotové (12 min)
12:18 - Omáčka hotová (5 min)
Pôvodný čas: 28 minút

Optimalizovaný čas: _____ minút
Ušetril si: _____ minút



MIESTO NA FOTKU:



POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□ (5 bodov)

RECEPT 8

ODČÍTACIA PALACINKA 🥞

Obtiažnosť: ★★☆☆☆ | Čas: 30 minút | Porcie: 1 veľká

INGREDIENCIE:

- ☐ 250 ml mlieka
- ☐ 150 g múky
- ☐ 2 vajcia
- ☐ 50 ml vody
- ☐ 2 lyžice cukru
- ☐ štipka soli
- ☐ maslo na vymazanie

PLNKA (na výber):

- ☐ 100 g Nutelly
- ☐ 150 g džemu
- ☐ 80 g mletých orechov
- ☐ 50 g práškového cukru



POSTUP:

1. Zmiešaj vajcia s cukrom
2. Pridaj mlieko a vodu
3. Postupne pridávaj múku
4. Rozohrej veľkú panvicu
5. Nalej VŠETKO cesto naraz
6. Smaž z oboch strán
7. Naplň podľa chuti
8. Rozrež na 8 dielov



POMÔCKY:

- Veľká panvica • Miska
- Metlička (mixér) • Naberačka • Váha

— ODČÍTACIA HRA:

Začínaš s 8 dielmi palacinky.

Zjedol si 1 diel: $8 - 1 = \underline{\quad}$

Zjedol si ďalší: $\underline{\quad} - 1 = \underline{\quad}$

Dal si 2 diely babke: $\underline{\quad} - 2 = \underline{\quad}$

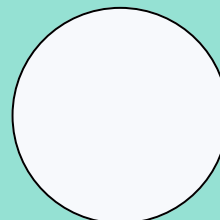
Koľko ti zostalo? $\underline{\quad}$



VIZUALIZÁCIA:

Nakresli palacinku rozdelenú na 8:

Vyfarbi, koľko si zjedol!



1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 8

ÚLOHA 1 - ĽAHKÁ ★

A. Máš 250 ml mlieka. Použiješ 200 ml do cesta. Koľko ti zostane?

Výpočet: $250 - 200 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml

B. Máš 150 g múky. Použiješ 120 g. Koľko ti zostane?

Výpočet: $150 - 120 = \underline{\hspace{2cm}}$ g

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

A. Palacinku rozdelíš na 8 dielov. Zjedol si 3 diely. Koľko dielov zostalo?

Výpočet: $8 - 3 = \underline{\hspace{2cm}}$

B. Máš 100 g Nutelly. Na každý diel dáš 10 g.

Koľko dielov môžeš naplniť?

Výpočet: $100 \div 10 = \underline{\hspace{2cm}}$

Koľko Nutelly zostane?

Výpočet: $100 - (10 \times 8) = \underline{\hspace{2cm}}$ g

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

Nákupný rozpočet: 5 € Ceny:

- Mlieko: 0,80 €

- Múka: 0,60 €

- Vajcia: 1,20 €

- Nutella: 2,50 €

Spolu: $0,80 + 0,60 + 1,20 + 2,50 = \underline{\hspace{2cm}}$ €

Zostáva ti: $5,00 - \underline{\hspace{2cm}} = \underline{\hspace{2cm}}$ €

Stačí ti rozpočet? Áno / Nie

Ak kúpiš džem (1,80 €)

namiesto Nutelly, koľko ušetríš?

Výpočet: $2,50 - 1,80 = \underline{\hspace{2cm}}$ €



MIESTO NA FOTKU:



POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□ (5 bodov)

RECEPT 9

SČÍTACÍ OVOCNÝ ŠALÁT 🍓

Obtiažnosť: ★☆☆☆☆ | Čas: 15 minút | Porcie: pre 4 osoby

INGREDIENCIE:

- 100 g jahôd
- 150 g banánov
- 80 g kivi
- 120 g pomarančov
- 50 g čučoriedok
- 100 g jablka
- 2 lyžice medu
- šťava z 1 citróna

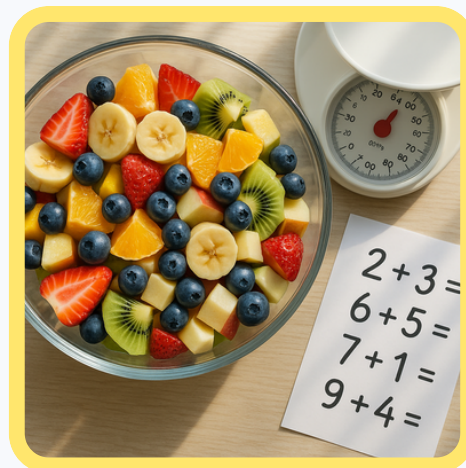
POMÔCKY:

- Veľká miska • Nôž
- Doska • Váha • Lyžica



POSTUP:

1. Umy všetko ovocie
2. Odváž každé ovocie zvlášť
3. Nakrájaj na kúsky
4. Dávaj do misky a SČÍTAVAJ:
 - Jahody: 100 g (spolu: 100g)
 - Banány: +150g (spolu: 250g)
5. Polej medom a citrónovou šťavou
6. Jemne premiešaj
7. Rozdeľ na 4 porcie



+ SČÍTACIA TABUĽKA:

Ovocie	Gramáž	Priebežný súčet
• jahody	100g	100g
• banán	150g	-----
• kiwi	80g	-----
• pomaranče	120g	-----
• čučoriedky	50g	-----
• jablko	100g	-----

 **GRAF ZLOŽENIA:** Nakresli stĺpcový graf: [Os X: druhy ovocia] [Os Y: gramáž 0-150g]

1234 MATEMATICKÉ ÚLOHY: 9

ÚLOHA 1 - LÁHKÁ ★

Sčítaj všetko ovocie:

Jahody: 100 g

Banány: + 150 g

Kiwi: + 80 g

Pomaranče: + 120 g

Čučoriedky: + 50 g

Jablko: + 100 g

SPOLU: _____ g

ÚLOHA 2 - STREDNÁ ★★

Rozdeľ šalát na 4 porcie. Každá porcia má koľko gramov?

Výpočet: _____ ÷ 4 = _____ g

Koľko % tvorí každé ovocie?

Jahody: $(100 \div \underline{\quad}) \times 100 = \underline{\quad} \%$

Banány: $(150 \div \underline{\quad}) \times 100 = \underline{\quad} \%$

Kiwi: $(80 \div \underline{\quad}) \times 100 = \underline{\quad} \%$

Pomaranče: $(120 \div \underline{\quad}) \times 100 = \underline{\quad} \%$

Čučoriedky: $(50 \div \underline{\quad}) \times 100 = \underline{\quad} \%$

Jablko: $(100 \div \underline{\quad}) \times 100 = \underline{\quad} \%$

POZNÁMKY:

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□ (5 bodov)

ÚLOHA 3 - ŤAŽKÁ ★★★

Ceny ovocia:

Jahody: 3,50 €/100g

Banány: 1,20 €/150g

Kiwi: 2,00 €/80g

Pomaranče: 1,80 €/120g

Čučoriedky: 4,00 €/50g

Jablko: 0,80 €/100g

Celková cena:

$3,50 + 1,20 + 2,00 + 1,80$
 $+ 4,00 + 0,80 = \underline{\quad} \text{€}$

Cena za 1 porciu:

$\underline{\quad} \div 4 = \underline{\quad} \text{€}$



MIESTO NA FOTKU:



RECEPT 10

FINÁLNY MATEMATICKÝ KOLÁČ 🍰

Obtiažnosť: ★★★★★ | Čas: 60 minút | Porcie: 12 dielov

INGREDIENCIE – CESTO:

- 300 g múky
- 200 g masla
- 150 g cukru
- 4 vajcia
- 100 ml mlieka
- 1 prášok do pečiva
- vanilkový cukor

INGREDIENCIE – KRÉM:

- 500 ml smotany na šľahanie
- 100 g práškového cukru
- 200 g mascarpone

OZDOBA:

- 150 g čerstvého ovocia
- 50 g čokolády
- jedlé čísla/ozdoby

POMÔCKY:

- Forma Ø 24 cm • Mixer
- Váha • Odmerka • Miska
- Špachtľa • Nôž



POSTUP PRÍPRAVY:

ČASŤ 1 – CESTO (20 min)

1. Rozohrej rúru na 180°C
2. Vyšľahaj maslo s cukrom
3. Pridávaj vajcia po jednom
4. Pridaj múku a prášok
5. Nakoniec mlieko
6. Vlej do vymastenej formy



**TOTO JE TVOJA FINÁLNA
VÝZVA!**

**Použiješ VŠETKY matematické
zručnosti naraz!**

ČASŤ 2 – PEČENIE (35 min)

7. Peč pri 180°C
8. Skúška špajdlou po 30 min
9. Nechaj vychladnúť vo forme 10 min
10. Vyklop na mriežku

ČASŤ 3 – KRÉM (10 min)

11. Vyšľahaj smotanu
12. Pridaj cukor a mascarpone
13. Šľahaj do stuhnutia

ČASŤ 4 – ZDOBENIE (15 min)

14. Rozrež koláč na 2 pláty
15. Potri krémom
16. Prikry druhým plátom
17. Potri zvyšným krémom
18. Ozdob ovocím a čokoládou
19. Pridaj matematické ozdoby!

POZNÁMKY:

[illegible]

 KREATÍVNE ZDOBENIE:

Použi jedlé čísla a symboly:

- Tvoj vek
- Oblíbené číslo
- Matematické vzorce
- Geometrické tvary z ovocia

MIESTO NA FOTKU:



KOMPLEXNÉ MATEMATICKÉ ÚLOHY: 10

ÚLOHA 1 - MERANIE ★★

Spočítaj celkovú hmotnosť cesta:

$$300 + 200 + 150 + (4 \times 60) + 100 + 20 + 10 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ g}$$

Forma má priemer 24 cm. Aký je polomer? $\underline{\hspace{2cm}}$ cm

$$\text{Obvod: } 2 \times \pi \times r = 2 \times 3,14 \times \underline{\hspace{1cm}} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ cm}$$

ÚLOHA 2 - ZLOMKY ★★★

Rozrež koláč na 12 dielov.

Každý diel = $1/\underline{\hspace{1cm}}$ koláča

Zjedli ste 5 dielov.

Zjedli ste $\underline{\hspace{1cm}}/12$ koláča

To je $\underline{\hspace{1cm}}\%$ (zaokrúhli)

Zostáva $\underline{\hspace{1cm}}/12$ koláča

To je $\underline{\hspace{1cm}}\%$

ÚLOHA 3 - NÁSOBILKA ★★★

Chceš urobiť 2× väčší koláč.

Prepočítaj ingrediencie:

$$\text{Múka: } 300 \times 2 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ g}$$

$$\text{Maslo: } 200 \times 2 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ g}$$

$$\text{Cukor: } 150 \times 2 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ g}$$

$$\text{Vajcia: } 4 \times 2 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ ks}$$

$$\text{Mlieko: } 100 \times 2 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ ml}$$

ÚLOHA 4 - ČAS ★★★★★

Časový plán:

- Príprava cesta: 20 min

- Pečenie: 35 min

- Chladnutie: 30 min

- Príprava krému: 10 min

- Zdobenie: 15 min

$$\text{Celkový čas: } \underline{\hspace{1cm}} + \underline{\hspace{1cm}} + \underline{\hspace{1cm}} + \underline{\hspace{1cm}} + \underline{\hspace{1cm}} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ minút}$$

To je $\underline{\hspace{1cm}}$ hodín a $\underline{\hspace{1cm}}$ minút

Začínaš o 14:00.

Kedy bude koláč hotový? $\underline{\hspace{2cm}}$

ÚLOHA 5 - PERCENTÁ ★★★★★

Celková hmotnosť koláča: 1500 g

Cesto: 900 g = _____ % koláča

Krém: 450 g = _____ % koláča

Ozdoba: 150 g = _____ % koláča

Spolu: 100%

BODY:

□□□□□□□□ (10 bodov)

BONUS:

□□□□□ (5 bodov)

ÚLOHA 6 - ROZPOČET

★★★★★

Ceny ingrediencií:

Múka: 0,80 €

Maslo: 2,50 €

Cukor: 0,60 €

Vajcia: 1,80 €

Mlieko: 0,70 €

Smotana: 1,50 €

Mascarpone: 2,80 €

Ovocie: 3,00 €

Čokoláda: 1,50 €

Celková cena: _____ €

Cena za 1 diel: _____ ÷ 12
= _____ €

FINÁLNA TABUĽKA:

recept

pripravený recept 10
bodov

všetky úlohy správne
5 bodov

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10



TVOJE VÝSLEDKY:

Recept 1: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 2: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 3: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 4: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 5: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 6: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 7: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 8: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 9: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

Recept 10: □□□□□□□□□□□□□□ (__/15)

CELKOVÝ POČET BODOV: _____/150

☀️ TVOJA ÚROVEŇ:

- ☐ 0–50 bodov: Začiatočník
- ☐ 51–100 bodov: Pokročilý
- ☐ 101–130 bodov: Expert
- ☐ 131–150 bodov: Majster!



Dátum dokončenia: _____



Podpis rodiča: _____

[Miesto na pečiatku/nálepku]

🏆 **GRATULUJEME!** 🏆



📷 **UKÁŽ NÁM SVOJE VÝTVORY!**

Pošli nám 3 fotky jedál z Matematickej kuchárky a získaj
CERTIFIKÁT s твоjím menom na vytlačenie!
sapiens.bridge@gmail.com

Naučil si sa:

- ## TVOJE OBLÚBENÉ RECEPTY:

1. _____

2. _____

3. _____

☀ ČO ĎALEJ?

- Vymysli si vlastné matematické recepty
- Nauč varenie svojich kamarátov
- Experimentuj s novými jedlami
- Zdieľaj svoje fotky na sociálnych sieťach s **#MatematickáKuchárka**

*Ďakujeme, že si s nami varil!
Matematika je všade okolo nás – aj v
kuchyni!*

sapiens.bridge@gmail.com
www.sapiensbridge.sk



 **POZNÁMKY A NÁPADY:**

[illegible]