

Activitat 4

MATEMÀTICA I OUS

Fins fa pocs anys, els ous sempre s'havien venut per dotzenes (12 unitats) o mitges dotzenes (6 unitats) i inclús hi havia la "dotzena de frare" que eren 13 quan es tractava de rebre i 11 quan es tractava de donar. Avui es manté la tradició de les dotzenes, però a més els ous es classifiquen en classes i categories segons el pes:

Classe	Pes màxim de l'ou	Pes mínim per dotzena
0	+ 75 g	-
1	70-75 g	870 g
2	65-70 g	810 g
3	60-65 g	750 g
4	55-60 g	690 g
5	50-55 g	630 g
6	45-50 g	570 g
7	-45 g	-

- a) Quina relació hi veus entre els pesos mínims per dotzena?
- b) Usant la calculadora, mireu com hauran d'estar compostades les dotzenes perquè aquesta classificació es pugui donar (exemple: 70 g x 12 = 840 g; cal doncs que hi hagi ous que superin els 70 g i aquests excessos sumin almenys 30 g).

CURIOSITAT. Una altra manera de classificar els ous és tenint en compte com són de frescs: posant un ou al fons d'un recipient amb aigua (on hi hagi 4 g de sal per litre) si és fresc queda a baix estirat, si té entre 4 i 6 dies el seu eix s'inclina 20°, entre 8 i 10 dies l'eix s'inclina 45°... i quan no és gens fresc acaba flotant a dalt. Vet aquí com un transportador d'angles pot servir per determinar com és de fresc un ou!

"ABANS DE COMPRAR PRODUCTES FRESCOS
CAL SABER VEURE LA SEVA CATEGORIA"

Moltes classificacions són informatives. Exigeix aclaracions abans de comprar, sobretot sobre la qualitat.

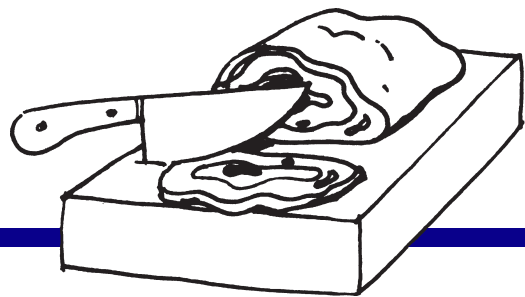
Matemàtica fresca

Carn, peix, hortalisses, fruita, ous,... i tantes altres coses fresques constitueixen deliciosos elements gastronòmics. Els principis matemàtics que ens ajudaran a fer bons càlculs de preus també ens poden ajudar a ser conscients com a consumidors de les moltes maneres que hi ha de classificar aquests

productes en classes, categories, tipus, etc. En aquesta fitxa, per la màgia de les classificacions, veurem unides relacions matemàtiques amb cuixes de xai, llenguados, pastanagues, melons i ous.

Activitat 1

TOT AIXÒ ÉS CARN

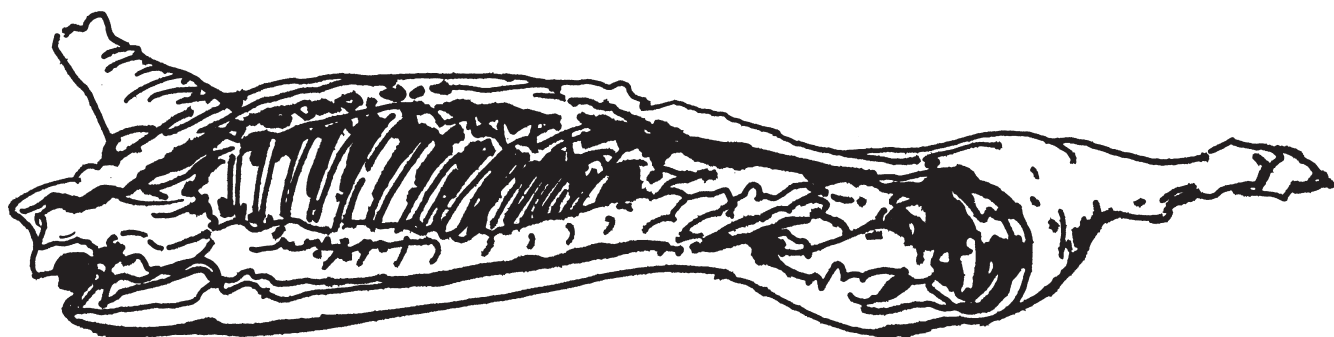


Avui, la carn es ven i valora en relació amb el pes en quilograms i amb la categoria. Abans s'usava la "lliura carnissera", equivalent a 1.200 g. Deixant de banda el pollastre, el conill i d'altres carns, si agafem el cas del boví, el porcí i l'oví veurem que les seves parts es classifiquen així:

Categoria	Porcí	Boví	Oví
Extra	Llom, filet	Filet, mitjana	Mitjana, costelles
Primera	Carn magra (cuixa), llonzes	Crostó, tapa plana, culata, cap de mort, tall rodó (cuixa)	Cuixa, palpissos
Primera B	-	Jarret, peixet, llata, filet de llonzes, culata (espatlla), tall rodó (espatlla)	Cuixa sencera
Segona	Carn magra (espatlla), llonzes de coll	Revés d'espatlla, garreta, conills, papada i coll	Espatlla (talls)
Segona B	-	-	Espatlla (sencera)
Tercera	-	Falda i cap de costella, pit, cap de costella i cua	Coll, pit, cua, falda, braó

a) Torneu a classificar les peces de carn aquí citades d'acord amb el criteri de les formes més corrents de cuinar-les:

Guisar	Rostir	Arrebossar	Escudella	Brasa, planxa o fregit



Activitat 2

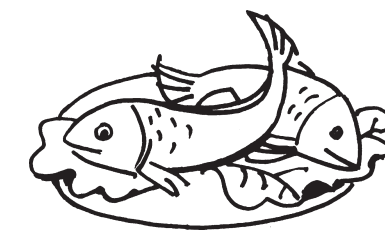
EL PEIX EN XARXES

El peix es ven per quilos, però encara és usual demanar "terces" (la "terça" era la tercera part de la lliura de 1200 g, o sigui uns 400 g).

a) Aquí et donem molts noms de peixos usuals en la cuina catalana:

Areng	Palaia	Congre	Tonyina	Rap	Llenguado
Oblada	Rèmol	Lluç	Nero	Seitó	Moll
Salmó	Anguila	Cap-roig	Gall	Verat	Truita
Llobarro	Bonítol	Sardina	Llúcera	Besuc	Angula

Peix	Aigua salada (mar)	Aigua dolça (riu, llac)
Blanc (fons marí)		
Blau (aigües superficials)		



b) En 100 grams de peix hi ha entre 15 i 20 g de proteïnes. Si és blanc dóna entre 60 i 100 calories, i si és blau entre 100 i 200 calories. Quin peix aporta més calories, les sardines o el lluç?

Activitat 3

L'APARTAT VERD

Les hortalisses i la fruita constitueixen elements importants del nostre consum alimentari. Aquí tens un llistat de noms prou coneguts:

Albercoc	Mongeta	Col-i-flor	All	Pera	Enciam
Api	Pebrot	Escarola	Carbassó	Préssec	Fava
Ceba	Raïm	Maduixot	Codony	Tomàquet	Meló
Col	Albergínia	Pastanaga	Figa	Alvocat	Pèsol
Endivia	Bleda	Plàtan	Espinac	Caqui	Pruna
Llimona	Cirera	Taronja	Mandarina	Cogombre	

a) Classifiqueu posant cada nom a la casella corresponent:

Fruits	Bulbs	Arrels
Fulles	Cols	Llegums

