



Witamy,
chcielibyśmy
przedstawić naszą
prezentację o
masie.

Proporcję wykorzystujemy w przepisach kuchennych do obliczania masy.

Jednostki masy :

1t, 1kg, 1dag, 1g, 1mg

Zależności między jednostkami masy:

$1 \text{ t} = 1000 \text{ kg}$

$1 \text{ kg} = 100 \text{ dag}$

$1 \text{ kg} = 1000 \text{ g}$

$1 \text{ dag} = 10 \text{ g}$

$1 \text{ g} = 1000 \text{ mg}$



Sposoby przeliczania

- Zamień na gramy

- $30\text{dag} = 300\text{g}$ *Spójrz na wykres: zamieniając dekadagramy na gramy mnożymy liczbę razy 10.*

- $8\text{kg} = 8000\text{g}$ *Spójrz na wykres: zamieniając kilogramy na gramy mnożymy liczbę razy 1000.*

- $16\text{dag} = 160\text{g}$ *Wiesz już jak to działa? Kieruj się strzałkami i rozwiąż samodzielnie...*

- Zamień na dag

- $50\text{g} = 5\text{dag}$

- $580\text{g} = 58\text{dag}$

- Zamień na kilogramy

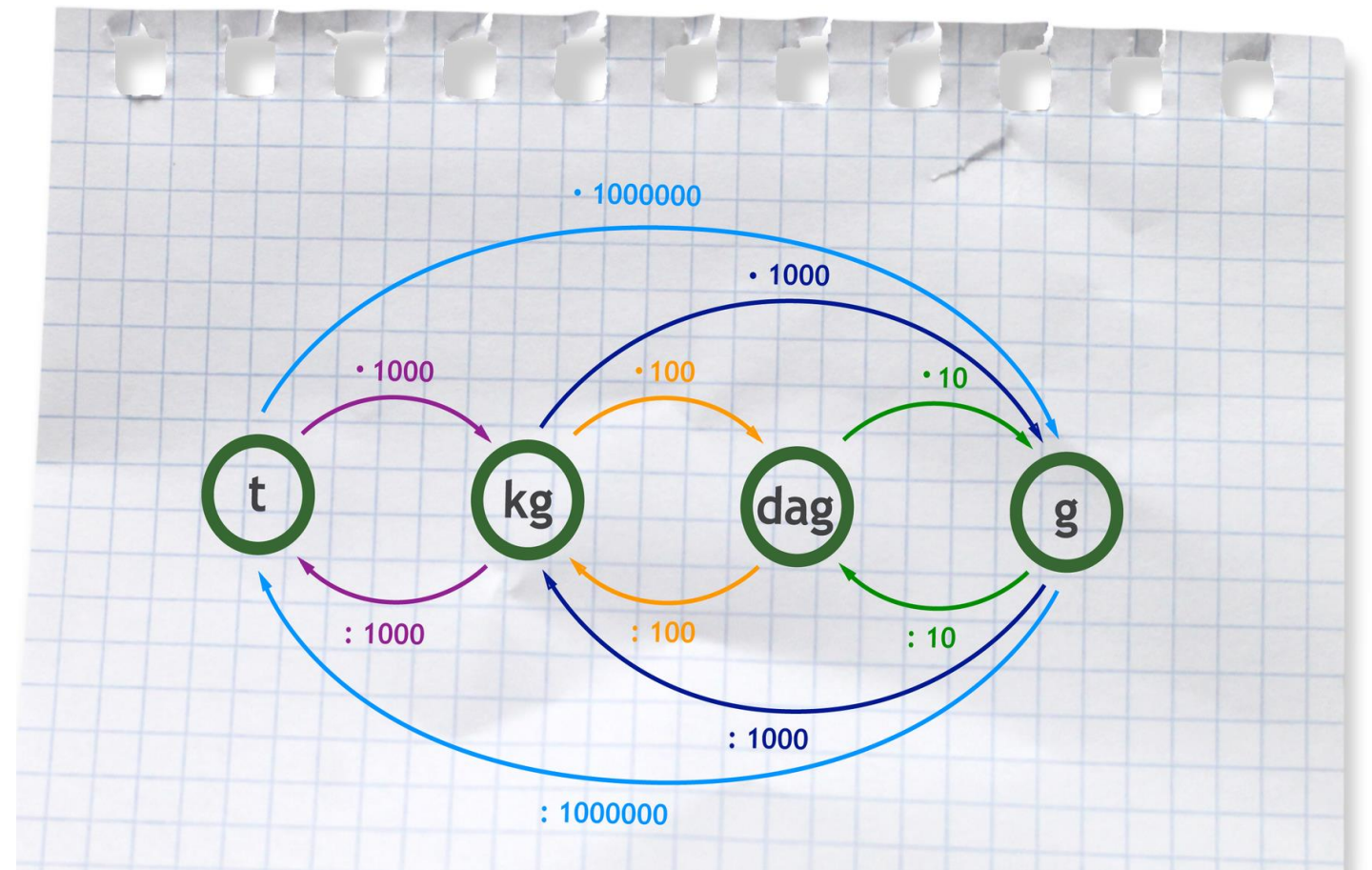
- $2000\text{g} = 2\text{kg}$

- $3800\text{g} = 3,8\text{kg}$

- Zamień na tony

- $7000\text{kg} = 7\text{t}$

- $8000\text{kg} = 8\text{t}$



*Z pewnością dałeś radę... uważaj tylko, by kierować się w odpowiednią stronę - zgodnie ze zwrotem...
GRATULUJEMY!!!*

Przykłady dla klasy.

... i obserwatorów... ;-)

- $7,5\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{dag}$
- $300\text{dag} = \underline{\hspace{2cm}}\text{g}$
- $1,2\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{dag}$
- $12000\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{t}$
- $2000\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{t}$
- $60\text{dag} = \underline{\hspace{2cm}}\text{kg}$
- $8,9\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{g}$
- $1000\text{g} = \underline{\hspace{2cm}}\text{dag}$

- $6,9\text{dag} = \underline{\hspace{2cm}}\text{g}$
- $3640\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{t}$
- $32646\text{g} = \underline{\hspace{2cm}}\text{kg}$
- $100000\text{dag} = \underline{\hspace{2cm}}\text{t}$
- $56020\text{g} = \underline{\hspace{2cm}}\text{kg}$
- $150\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{t}$
- $8945\text{dag} = \underline{\hspace{2cm}}\text{kg}$
- $1200,5\text{kg} = \underline{\hspace{2cm}}\text{t}$

Składniki na pizzę

- 25 g świeżych drożdży [lub 7 g instant]
- 150 ml ciepłej wody
- ½ łyżeczki cukru
- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy





Obliczanie proporcji.

Chcemy zrobić 5 pizz a jeśli na 3 pizzę potrzeba 250g mąki to zrobimy to tak:

$$250g:3=83,3g$$

*Najpierw obliczamy, ile mąki potrzebujemy na jedną pizzę...
skoro na 3 pizze potrzebowaliśmy 250 gramów, to na jedną wykorzystamy
3 razy mniej mąki...*

$$83,3*5=416,5g$$

*... wiemy już, że na jedną pizzę wykorzystamy około 83,3 gramów, a na pięć pizz?
Odpowiedź sama ciśnie się na usta: 5 razy więcej!*

Więc wniosek z tego taki

Że na 5 pizz potrzeba 416,5g

Mąki pszennej

Przykład drugi obliczania proporcji

- Na 3 pizze potrzeba 25 g świeżych drożdży, a my chcemy zrobić 5 pizz, więc ile potrzeba gramów drożdży:
- $25\text{g}:3=8,3$ *Postępuj analogicznie do obliczeń dotyczących masy mąki - oblicz ilość na jedną pizzę...*
- $8,3*5=41,5\text{g}$ *... a wykorzystane wyniki wykorzystaj do obliczenia dowolnej ilości pizz...
(my - zgodnie z treścią - obliczyliśmy dla 5 pizz)*
- Więc wniosek z tego taki że na 5 pizz potrzeba 41,5g świeżych drożdży



Chcielibyśmy przedstawić wam
naszą rymowankę:

Masę pizzę w
gramach,
kilogramach
wyliczamy a później
do pieca ją wkładamy
i się nią zajadamy!!



- To już koniec naszej prezentacji dziękujemy za obejrzenie I mamy nadzieję że wam się podobało
- Zrobili ją: Nikodem Kulej, Lena Pakuła, Marek Skuballa, Stiven Wojsa, Kacper Maźniak , Maja Lepiorz

