



## RUOKAA JA MATEMATIIKAA

### 1. PAINOHÄVIÖ

Arvioikaa paljonko porkkanan paino vähenee kun sen kuorii. Kirjatkaa arvionne ylös, punnitkaa porkkana, kuorikaa se ja punnitkaa porkkana ja kuorijäte erikseen. Kuinka monta prosenttia kuorien osuus oli porkkanasta (painohäviö)? Toistakaa sama perunalla, omenalla tai muilla kasviksilla.

Arvio painohäviöstä	Kokonainen kasvis	Kuorittu kasvis	Kuorien paino	Painohäviö

### 2. PAINON ARVIOINTI

Arvioikaa, kuinka paljon on ½ kg kasviksia. Esille on koottu salaattia ja erilaisia juureksia. Kootkaa niistä kustakin puolen kilon pinot silmämääräisesti ja käsituntumalla arvioimalla. Punnitkaa sitten, kuinka lähelle puolta kiloa arvionne osui.

**Kuinka paljon lukemat erosivat?**

### 3. LEHMÄ

Etsikää netistä tietoa, mitä nimiä vasikoille kunakin vuonna annetaan.

Minä vuonna Mansikki on syntynyt?	Minä vuonna Aamu on syntynyt?	Kuinka monta vuotta on Mansikin ja Aamun syntymän välissä (Mansikki syntyi ennen Aamua)?

Ennakkotiedot: Lehmät elävät keskimäärin 5-6-vuotiaiksi ja ne tuottavat maitoa vuosittain 8000-9000 litraa. Lehmä alkaa tuottaa maitoa ensimmäisen vasikan syntymän jälkeen noin 2-vuotiaana.



Kuinka paljon yksi lehmä tuottaa maitoa koko elämänsä aikana?

#### 4. RUUANLAITOSSA TARVITTAVAT MITAT

Muuta seuraavat mitat celsius-asteiksi:

Ennakkotiedot:  $celsius = (fahrenheit - 32) / 1,8$

150 °F =	66 °C
392 °F =	
250 °F =	
482 °F =	

Muuta seuraavat mitat fahrenheit-asteiksi:

Ennakkotiedot:  $fahrenheit = celsius \times 1,8 + 32$

100 °C =	212 °F
204 °C =	
175 °C =	
93 °C =	

#### Paljonko on ...

Ennakkotiedot: 1 tl=5 ml, 1 rkl=15 ml, 1 dl=100 ml, 1 l=10 dl, 1 cup=2,4 dl

3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup =	dl
2 rkl =	tl
1 dl =	rkl
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> l =	dl

#### 5. RUOKAOHJE

Seuraavasta pullaohjeesta puuttuu osa mitoista ja raaka-aineista. Etsikää toinen pullaohje ja täydentäkää siitä puuttuvat tiedot tai muistelkaa ja päätelkää yhdessä luokan kanssa puuttuvat tiedot.

5		maitoa
	g	hiivaa
1-2	kpl	
	dl	sokeria
1	tl	
1		kardemummaa
n. 14		vehnä jauhoja
	g	voita tai margariinia



## RUOKAA JA MATEMATIIKKA

### 1. RUUANLAITTOSSA TARVITTAVAT MITAT

Paljonko on?

1 dl	tl
1/2 l	dl
1 l	dl
1 rkl	tl
1 1/2 dl	rkl

### 2. PUNNITSEMINEN JA KUORIMINEN

Punnitkaa eri kasvien paino ja kirjatkaa se ylös. Kuorikaa sitten kasvikset ja punnitkaa kuorittu kasvis uudestaan. Kuinka paljon eroa painoissa on?

Kasvis	Paino kokonaisena	Paino kuorittuna	Erotus

### 3. LEHMÄ

Etsikää netistä tietoa, mitä nimiä vasikoille kunakin vuonna annetaan.

<b>Minä vuonna Mansikki on syntynyt?</b>
<b>Millä alkukirjaimella vasikannimet alkavat tänä vuonna?</b>
<b>Keksikää yhdessä parin kanssa 20 nimeä tämänvuotisille vasikoille.</b>