****

**PROJEKTAS „Motyvuoti mokytojai ir tėvai, – motyvuoti mokiniai“ Nr. 09.2.1-ESFA-K-728-01-0022 (1.2.3. veikla, 6 projektas)**

**KLAIPĖDOS R. GARGŽDŲ „MINIJOS“ PROGIMNAZIJOS MATEMATIKOS MOKYTOJOS ONOS GIRKONTIENĖS 7E KLASĖS MATEMATIKOS PROJEKTAS „MAMOS DESERTAS“**

**2019 m. balandis**

Projekto tikslas. Mokėti paskaičiuoti kiek kainuoja „Mamos desertas“ ir kiek kainuoja 1 kilogramas

deserto.

Projekto uždaviniai.

1. Paskaičiuoti deserto kainą ir sužinoti svorį.
2. Mamos ir dukros (sūnaus) bendravimas ir bendradarbiavimas.

Vasario pradžioje mokiniams pasiūlau sudalyvauti šiame projekte. Leidau pageidaujančius laisvai užsirašyti. Panoro dalyvauti 21 mokinys.

Numatėme darbo eigą :

* Pagamintą desertą nufotografuoti, pasverti.
* Surašyti produktus kurie reikalingi šio deserto gamybai.
* Įvertinti kiekvienos sudedamosios dalies kainą.
* Bendrą kainą.
* Paskaičiuoti kiek kainuoja 1 kilogramas šio deserto.

Vėliau mokiniams nurodžiau projekto pristatymo eigą.

Projekto pristatyme dalyvavo Gerdos mama.

Skaidrių pagalba prisiminėm projekto tikslą, uždavinius. Pristatymas vyko uždarame rate. Mokiniai vienas po kito kalbėjo apie desertą, kurį gamino namuose. Gerdos mama vaikus pagyrė.

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_20190303_181852  TINGINYS  Produktai:   * 400g sausainių. 1,41€ * 50g karamelės. 0,45€ * 80g sviesto. 0,73€ * 100g juodo šokolado. 1,24€ * 50g pieninio šokolado. 0,59€   Bendra kaina: 4,42€  Svoris: 900g  1kg kaina: 4,91€  AISTĖ | Kondensuoto pieno spurgutės **Produktai:** 50 g sviesto – 62 ct; 0,5 stiklinės cukraus – 20 ct; 0,5 a. š. vanilinio cukraus – 36 ct;120 g miltų – 42ct; 0,5 a. š. kepimo miltelių – 34 ct; 4 kiaušiniai - 40ct; 1 indelis saldinto kondensuoto pieno 95ct ; **Gaminimo eiga.** Kiaušinius išplakam su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Išmaišom kepimo miltelius. Ištirpiname sviestą bei kondensuotą pieną. Po truputį persijojame ir išmaišome miltus. Tešla turi būti be gumuliukų. Įkaitinam aliejų ir su drėgnomis rankomis imam tešlą ir darom nedidukus rutuliukus. Kai aliejus įkaista metam į jį po vieną rutuliuką. Ištraukę iš aliejaus dedam ant popierinių rankšluosčių kad susigertų aliejaus perteklius. SKANAUS. **Viso 620 gramų kainavo 3.29 eurų.**  1 kilogramas kondensuotų pieno spurgučių kainuoja 5,31 eurų.  DEIMANTAS Ž. |
| 53909732_263261104563700_8320901323797037056_n.jpg  Tinginys  Produktai :  ● **400 gramų** Sausainių 1.50eur  ● **400 gramų** Kondensuoto (saldinto) pieno 1,48eur  ● **190 gramų** Sviesto 1.47eur  **● 2 šaukštai** Kakavos 5cnt  ● **1,5 šaukšto** Saldžios kakavos 4cnt  ● **1 šaukštas** Cukraus 2cnt    **Bendra kaina** - 4.56eur  **Svoris** - 990gramų  **1kg kaina** - 4.62eur  FAUSTAS | **TRAŠKŪS VAFLIUKAI**    **Produktai:** 6 kiaušiniai. 0,99€;200g cukraus. 0,17€;400g miltų. 1,02€**;** 20g vanilinio cukraus. 0,22€**;** 200g sviesto. 1,67€  **Bendra kaina:** 4,07€  **Svoris:** 250g  **1 kg kaina: 16,28€**  KAMILĖ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Obuolių pyragas**  Produktai:   * 4 vidutiniai obuoliai. 67 ct. * 4 kiaušiniai. 56 ct. * 100g. miltų. 75 ct. * 50g. cukraus. 6 ct. * Arbatinis šaukštelis cinamono. 5ct. * Žiupsnelis druskos   Bendra kaina- 2,09 eurai.  Svoris: 662g.  https://scontent.fplq1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/54209273_784136075297907_734878138525286400_n.jpg?_nc_cat=108&_nc_ht=scontent.fplq1-1.fna&oh=8cf7507f5da2ae550a1144c974e91055&oe=5D1B94461kg kaina: 3,16 eurai.  NEDA | Tinginys su karamele  Tinginiui pagaminti reikės:   1. 350g. sausainių „Gaidelis“- kaina 0,5eur. 2. 1 indelio karamelės- kaina 1,5eur. 3. 80g. sviesto- kaina 0,8eur. 4. 100g. juodo šokolado- kaina 0,8eur. 5. 50g. pieninio šokolado-kaina 0,4eur.   Tinginio kiekis 600g.- kaina 4eur.  1kg. tinginio kaina 6,6eur.    NOJUS |
| TINGINYS  **Produktai:**   * 400g sausainių. 1,35€ * 50g karamelės. 0,45€ * 80g sviesto. 0,87€ * 100g juodo šokolado. 1,33€ * 50g pieninio šokolado. 0,59€   **Bendra kaina:** 4,59€. **Svoris:** 900g. **1kg kaina:** 5,04€  SALOMĖJA | **Žemaičių blynai**  zemaiciu-blynai-su-vistienos-idaru.jpg  **Produktai**  ● **1kg.** - Bulvių **45cnt.**  ● **1vnt.** - Kiaušinių **6cnt.**  ● **3valg. šaukštai** - Miltų **2cnt.**  ● **400gramų** - Kiaulienos **7.74eur**  ● **1vnt.**  - Svogūnų **3cnt.**  ● **1valg. šaukštas** - Sviesto **13cnt.**  ● **3valg. šaukštai** - Aliejaus **20cnt.**  **Bendra kaina** - **8.63eur**  **Svoris - 1,430 kg.**  **1kg kaina - 6.03eur**  ADRIJUS |

|  |  |
| --- | --- |
| Vaizdo rezultatas pagal uÅ¾klausÄ âpaprastas pyragasâ  Pyragas   * 4 kiaušiniai – 0,28 eurų * 200g cukraus – 0,16 eurų * 400g miltų – 0,19 eurų * 10 šaukštų aliejaus – 0,9 eurų * 2 a. š. kepimo miltelių – 0,3 eurų * 10 lašų kvapų – 0,15 eurų   600g kainavo 1,98 eurų  1 kilogramas – 3,30 eurų  AUDRA | **Kūmos pyragas**  **Kiaušiniai. 3 vnt.**  **Cukrus. 150 g**  **Aliejus. 100 ml**  **Miltai 170 g**  **Kepimo milteliai 1 a. š.**  **Vanilinis cukrus. 1 a. š.**  **Braškės. 1 sauja**  **Šilauogės. 1 sauja.**  **Svoris: 830 g**  **Kaina: 5.50 €**  **1 kg kaina: 6.63 €**  EMILIS |
| https://scontent-arn2-2.xx.fbcdn.net/v/t1.15752-9/54514990_410022183133722_3770179690371743744_n.jpg?_nc_cat=109&_nc_ht=scontent-arn2-2.xx&oh=b143e7c5d24510ede99e53093f8e6e0d&oe=5D066009**Žagarėliai**  Ingredientai:  Varškė 250g:1,40€  Kiaušiniai 2vnt.:20ct  Cukrus 3 valgomieji šaukštai:25ct  Druska 1 žiupsnelis:2ct  Kepimo milteliai 2 arbatiniai šaukšteliai:30ct  Vanilinis cukrus 1 valgomasis šaukštas:20ct  Miltai 200g:30ct  Kaina:2,85€  Svoris:700g  1kg kaina:3,50€  GERDA | **https://scontent-arn2-2.xx.fbcdn.net/v/t1.15752-9/54435278_1990509531075472_4414316959617777664_n.jpg?_nc_cat=100&_nc_ht=scontent-arn2-2.xx&oh=05f04614335f122eff7aff70ad6dd4d6&oe=5D1E5669Bandelės**  Ingredientai:  Pienas 500ml:25ct  Šviežios mielės 25g:40ct  Cukrus 150g:15ct  Margarinas 150g:80ct  Miltai 800g:70ct  Kaina:2,30€  Svoris:1,625g  1kg kaina:1,70€  SKAISTĖ |

|  |  |
| --- | --- |
|  | EMILIJA |
| BEATRIČĖ | Keksiukai “Laimas”    Keksiukai „Laimas“ yra paprasti, nebrangūs ir skanūs keksiukai. Šie keksiukai darosi pakankamai lengvai, nereikia daug specialių įrankių. Vienas keksiukas sveria ~ 83g, taigi 12 vnt. svers 996 g.  Keksiukams reikia: 250 g cukinijų, 125 g tirpinto sviesto, 150 g cukraus, 2 didelių kiaušinių, 250 g miltų, po pusę šaukštelio maistinės sodos ir kepimo miltelių bei vieno laimo.  Cukinijas sutarkuokite, sudėkite į kiaurasamtį ir palikite, kad nuvarvėtų skystis. Tuo metu labai gerai mikseriu išplakite kiaušinius su cukrumi ir tirpintu sviestu. Atskirame dubenyje sumaišykite miltus su soda ir kepimo milteliais. Į kiaušinių masę įtarkuokite žaliosios citrinos žievelę ir išspauskite sultys. Sudėkite cukiniją, miltus, gerai išmaišykite iki vientisos masės. Tešlą padalinkite į keksiukų formeles ir 1800 laipsnių orkaitėje kepkite 25 minutes. Iškepusius atvėsinkite.  Glajui reikia: 500 g maskarponės, 100 g cukraus pudros ir vieno laimo sulčių.  Mikseriu maskarponę gerai išplakite su cukraus pudra ir laimo sultimis iki kreminės masės. Ja aptepkite kiekvieną atvėsusį keksiuką ir bent pusvalandį palaikykite šaldytuve, kad kremas šiek tiek sutvirtėtų.  Iš šio kiekio ingredientų keksiukų išeina 12 vnt.  Keksiukais galima mėgautis su arbata ar kava. Skanaus!  Keksiukų kainos paskaičiavimas:   * Sviesto kg kaina - 8,45, 125g kaina - 1,06 Euro * Cukraus kg kaina - 0,49 Euro, 150g kaina - 0,08 Euro * Kiaušinių 10 vnt. kaina - 2,00 Euro, 2 vnt. kiaušinių – 0,4 Euro; * Miltų kg kaina - 0,44 Euro, 250 g kaina – 0,11 Euro; * Maskarponės kg kaina - 8,00, 500 g maskarponės kaina – 4 Euro; * Cukraus pudros kg kaina - 1,20 Euro, 100g kaina – 0,12 Euro; * Laimų kg kaina – 1,89 Euro, 1 vnt. sveria – 75 g, 2 vnt. kaina – 0,28 Euro.   **Vieno keksiuko kaina** ~**0.50 Euro, o kilogramo –** ~**6,05 Euro.**  KASPAR |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *C:\Users\Iki 18 metų\Desktop\5108.jpg***KEKSAS SU VANILE**   |  |  | | --- | --- | | **INGREDIENTAI:**  Tešlai:  5 kiaušinių  150 g cukraus  1 šaukštelis vanilinio cukraus  1 žiupsnelis druskos  75 g miltų  75 g krakmolo  25 g kakavos  Padažui:  250 g margarino VILNIUS kepiniams  1,5 šaukšto vanilinio cukraus 4 šaukštai pieno | **PRODUKTŲ KAINOS:**  Kiaušiniai (11): 2,80€  Cukrus (1KG): 0,99€  Vanilinis cukrus (800g): 1,80€  Druska (1KG): 1,10€  Miltai (1KG): 1,70€  Krakmolas (1KG): 1,20€  Kakava (800g): 1,35€  Margarinas „VILNIUS“ (300g): 1,35€  Pienas (2L): 1,80€ |   **Iš viso sumokėjau: 14.09€**  **Bendra masė: 1KG 343g**  **KG Kaina: 10.49€** ROKAS R. | **TINGINYS**  SAUSAINIAI 4 PAKELIAI 400G. 1,40EURŲ  KONDENSUOTAS PIENAS 1 SKARDINĖ 250G. 1,40EURŲ  SVIESTAS 80G. 1,20EURŲ  VISO 730G. 4.00EURŲ  1 KG. KAINA 5,48EURŲ  C:\Users\hp\Desktop\pyragas-tinginys-su-kondensuotu-pienu.png  DOMANTAS |
| Morengų sausainiai  P6220956.JPG  Mums reikės:  4 kiaušinių (1,50€)  200 g cukraus (0,65ct)  Žiupsnelis druskos (0,06ct)  Gaminimas  Kiaušinių baltymus išplakti su cukrumi iki standžių putų. Gautą masę su šaukštu dedame į skardą išklota kepimo popieriumi. Kepti apie 45min. orkaitėje, įkaitintoje iki 100°C temperatūros. Tuomet dar apie 1val. palikti orkaitėje atvėsti.  **Iš viso: 2,21€**  **Svoris: 500g**  **1kg kaina: 4,42€**  ANIELĖ | Varškės apkepas  Vaizdo rezultatas pagal uÅ¾klausÄ âvarskes apkepasâ  **Aš su mama gaminau varškės apkepa**  **1 kg liesos varškės 3,50 euro 12 v. š. manų kruopų 0,50 euro 1 ½ puodelio pieno 0,40 euro 6 dideli kiaušiniai 1,10 euro 9 v. š. Cukraus 0,70 euro 1 a. š. vanilinio cukraus 0,13 euro**  **1. Manų kruopas supilkite į dubenėlį. Užpilkite pienu ir atidėkite į šalį, kol kruopos išbrinks. 2. Dubenyje kiaušinių trynius išplakite su cukrumi ir vaniliniu cukrumi iki purios, baltos masės. 3. Sudėkite į dubenį varškę. Išmaišykite ir smulkintuvu sutrinkite iki vientisos masės, kol neliks sausų varškės gabalėlių. 4. Supilkite išbrinkusias manų kruopas (jei jos nesugėrė viso pieno, viskas gerai, tiesiog supilkite visą dubenėlio turinį). 5. Įlašinkite kelis lašelius romo ekstrakto (nebūtina) ir dar kartą visą masę pertrinkite iki idealiai vientisos konsistencijos. 6. Kitame dubenyje iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus. 7. Sudėkite juos į dubenį su visais produktais. Lengvai, lėtais judesiais įmaišykite baltymus į varškės masę. 8. Paruoštą masę supilkite į kepimo indą (20×30 cm dydžio), išklotą kepimo popieriumi. Paviršių išlyginkite. 9. Kepkite pradeda pernelyg ruduoti, uždenkite folija. 10. Iškepus, išimkite iš orkaitės ir kelias minutes palaukite, kol sutvirtės. Pjaustykite gabalėliais, dėkite į lėkštes ir nedelsiant patiekite. Valgykite su norimais priedais: uogomis, uogienėmis, grietine ar kt. Skanaus! iki 180°C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 50-60 minučių. Jei viršus kepimo metu**  **Viso 2,085 kg kainavo 6,33 euro**  **1 kg kainuoja apie 3,04 euro** ROKAS L. |

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Ona\Desktop\Mamos desertas\ARNAS 1.jpgARNAS | C:\Users\Ona\Desktop\Mamos desertas\ARNAS 2.jpg |

Mokinių mintys apie projektą:

**Aistė** – Desertas „Tinginys“ man skanus. Gaminau kartu su mama. Sužinojau jo kainą. Išmokau pagaminti.

**Deimantas Ž.** – „Kondensuotos pieno spurgutės“. Skanus ir lengvas desertas. Gamino mama ir aš. Sužinojau kiek kainuoja šios spurgutės. Man šis projektas patiko.

**Faustas** – „Tinginys“. Mama padarė šį desertą. Aš pasvėriau ir nufotografavau. Paskaičiavau jo kainą. Vėliau visa šeima skaniai valgėme.

**Kamilė** – „Traškūs vafliukai“. Gamino sesė ir aš. Tai labai skanus desertas. Sužinojau bendrą kainą, svorį ir vieneto kainą. Buvo įdomu ir naudinga.

**Neda** – „Obuolių pyragas“. Man šis pyragas labai skanus. Gaminau aš ir mama. Iškepus pasvėriau ir nufotografavau, įvertinau šio deserto kainą. Ragavo visa šeima. Šis projektas naudingas, nes dabar moku gaminti ir paskaičiuoti bendrą kainą.

**Nojus** – „Tinginys su karamele“ man skaniausias. Tėtis supirko produktus. Gaminau aš ir pamotė.

Fotografavau, svėriau, paskaičiavau šio deserto kainą. Po to visa šeima skaniai valgėme. Man patiko šis projektas.

**Salomėja** – „Tinginys“. Šis desertas paprastas ir mano šeima jį visada gamina. Gaminau aš ir mama. Pasvėriau, nufotografavau ir sužinojau kainą. Visi šeimos nariai ragavo. Šis projektas naudingas, nes išmokau jį gaminti.

**Adrijus** – „Žemaičių blynai“. Tai nėra desertas, bet mama gamino ir nusprendžiau nufotografuoti, pasverti ir įvertinau kainą.

**Audra** – „Pyragas“. Tai pirmas desertas kurį išmokau gaminti. Gaminau aš ir mama. Man šis projektas buvo naudingas.

**Emilis** – „Kūmos pyragas“. Šį desertą gamino kūma ir aš. Produktus supirko močiutė. Ragavo visi šeimos nariai.

**Gerda** – „Žagarėliai“ mėgstamiausias desertas. Gamino mama ir aš. Pasvėriau, nufotografavau ir sužinojau kainą. Tai man buvo naudinga, nes išmokau geriau gaminti.

**Skaistė** – „Bandelės“. Gaminau aš, man padėjo mama. Šis projektas naudingas. Galės šiuo receptu pasinaudoti ir kiti klasės draugai.

**Juta** – „Naminiai keksiukai“. Šį desertą pasirinkau todėl, nes jis yra labai greitai pagaminamas, pigus ir labai skanus. Šį desertą gaminau aš. Pasvėriau. Šį skanėstą nufotografavo mano mama. Keksiukų degustacija pasibaigė peštynėmis. Toks projektas tikrai naudingas, nes į jį įsitraukė visa šeima. Taip pat buvo įdomu sužinoti šio deserto vertę – vieneto kainą, svorį.

**Emilija** – „Traškūs vafliukai“. Padėjo mama. Tai labai skanu. Išmokau gaminti, įvertinti bendrą kainą ir vieneto kainą. Man patiko.

**Beatričė** – „Keksas“. Tai nesudėtinga ir skanu. Gaminau aš ir mama. Pasvėriau, nufotografavau ir sužinojau deserto kainą. Man buvo įdomu ir naudinga.

**Kaspar** – keksiukai „Laimas“. Pasirinkau, nes jis paprastas ir pigus. Gaminau aš ir mama. Pasvėriau ir sužinojau deserto kainą. Nufotografavo sesė, nes jai tai labai patinka. Šeimos nariai ragavo šį desertą.

**Rokas R.** – „Keksas su vanile“ mano mėgstamiausias. Gamino mama ir aš. Išmokau paskaičiuoti kekso kainą ir sužinojau, kad jis nėra toks pigus. Ragavo visa šeima. Šis projektas naudingas, nes pirmą kartą pabandžiau pagaminti savo mėgstamą desertą.

**Domantas** – „Tinginys“. Tai paprastas ir nebrangus desertas. Jį gaminau aš ir mama. Man patiko.

**Anielė** – „Morengų sausainiai“ lengvas ir gardus desertas. Gaminau aš. Pasvėriau, nufotografavau ir sužinojau kainą. Šį desertą matė visi šeimos nariai, kol brolis visko nesuvalgė. Šis projektas man naudingas, nes galima pasisemti naujų įdėjų.

**Rokas L.** – „Varškės apkepas“. Šį desertą man pasiūlė močiutė. Gaminau aš ir mama. Nufotografavo pusseserė. Gaminti patiko, nes smagiai praleidau laiką.

**Arnas** – „Senelio Broniaus pyragas“ yra labai skanus ir paprastai paruošiamas. Gamino mama ir aš.

Ragavo visa šeima. Man patiko šis projektas.