




KEPINIAI IR FIZIKINIAI DYDŽIAI

PROJEKTINIS DARBAS

Parengė: Gytis Kišonas,
7 a klasė



Projekto užduotis

- Iš pasirinkto pyrago recepto išrinkite visus fizikinius dydžius ir užpildykite lentelę.
- Pasinaudodami medžiagų tankio ir kitomis lentelėmis, apskaičiuokite bendrą visų produktų masę.
- Iškepkite šį pyragą ir virtualiai “pavaišinkite” visą klasę bei mokytoją :)



Ingredientai

- Kakava - 4 valgomieji šaukštai su kaupu
- Pienas - 1 stiklinė
- Cukrus - 1 stiklinė
- Miltai - 1 stiklinė
- Kepimo milteliai - 12 g
- Kiaušiniai - 2 vnt.
- Augalinis aliejus - 0,5 stiklinės
- Vanilinis cukrus - 1 arbatinis šaukštelis
- Druska - žiupsnelis

Fizikinio dydžio pavadinimas

- Tūris (kakava)
- Tūris (pienas)
- Tūris (cukrus)
- Tūris (miltai)
- Masė (Kepimo milteliai)
- Tūris (kiaušiniai)
- Tūris (augalinis aliejus)
- Masė (vanilinis cukrus)
- Tūris (druska)

Kiekis pagal receptą

- 4 valgomieji šaukštai su kaupu
- 1 stiklinė
- 1 stiklinė
- 1 stiklinė
- 12 g
- 2 vnt.
- 0,5 stiklinės
- 1 arbatinis šaukštelis
- žiupsnelis

Kiekis SI vienetais

- 9g = 0,009kg
- 250ml = 0,25 l
- 250ml = 0,25 l
- 250ml = 0,25 l
- 12 g = 0,012kg
- 2 vnt
- 125ml = 0,125l
- 10g = 0,01kg
- 5g = 0,005 kg

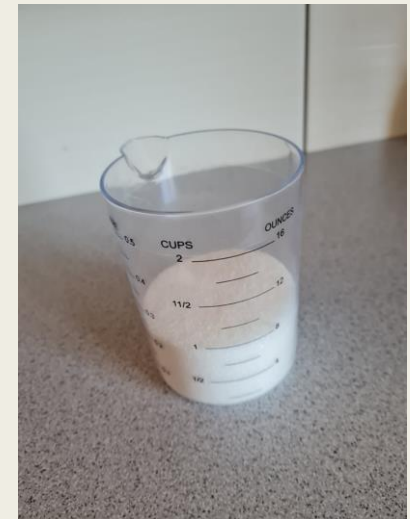
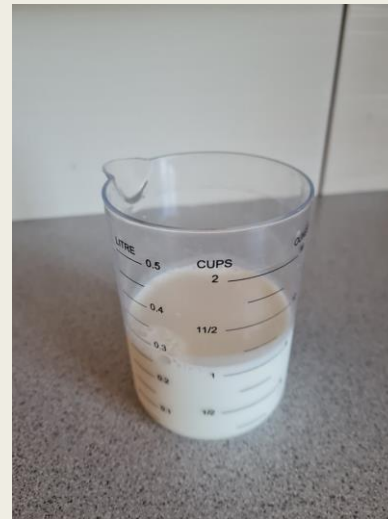
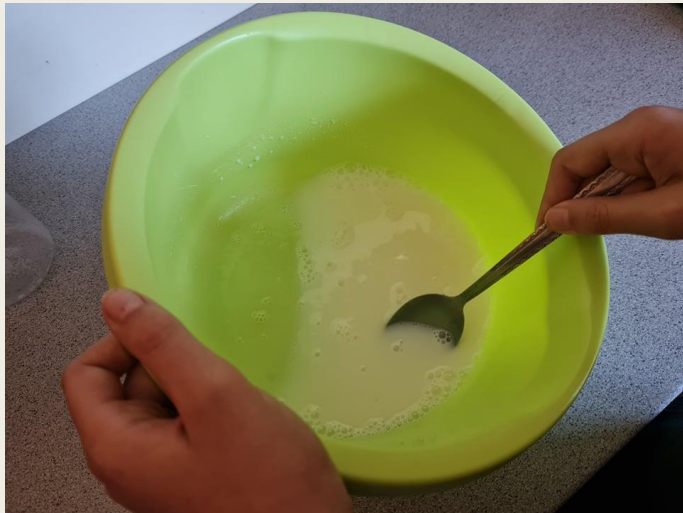
Bendra produktų masė

$$m = 0,009 \text{ kg} + 0,25 \text{ kg} + 0,25 \text{ kg} + 0,25 \text{ kg} + 0,012 \text{ kg} + 0,125 \text{ kg} + 0,01 \text{ kg} + 0,005 \text{ kg} = 0,916 \text{ kg}$$



Receptas

- Pirmiausia į dubenį supilame 1 stiklinę pieno ir 1 stiklinę cukraus.



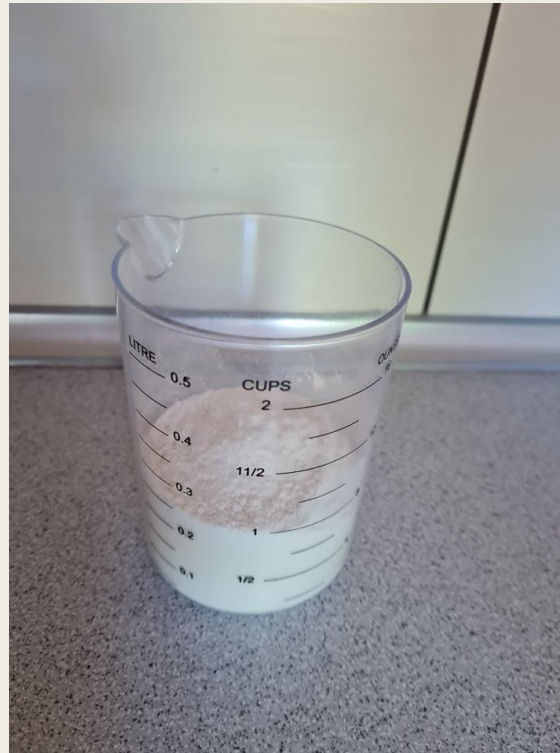
Receptas

Vis pamaišant beriama 4 valgomieji šaukštai su kaupu kakavos ir gautą masę padaliname į dvi lygias dalis.



Receptas

- 1 stiklinę miltų sumaišome su 12g kepimo miltelių.



Receptas

- Į dubenį mušame 2 kiaušinius, išplakame, pilame į vieną dalį kakavos masės, išplakame, beriame žiupsnelį druskos, vanilinį cukrų, persijotus miltus, išmaišome.



Receptas

- Pilame 0,5 stiklinės augalinio aliejaus, išmaišome. Gautą tešlą pilame į kepimo popieriumi išklotą kepimo indą.



Receptas

- Orkaitę įkaitiname iki 180 laipsnių ir kepame pyragą apie 20-30 minučių (kuo pyragas storesnis tuo ilgiau reikia kepti). Praėjus laikui išimame pyragą, likusią kakavos masę išplakame, užpilame ant pyrago viršaus ir dar šauname į orkaitę 5-6 minutėms.



Ir štai tobulas šokoladinis keksas



Išvada!!!

- Keksas labai drėgnas, skanus ir receptas pavyko.
- Labai gerai prisiminiau fizinius dydžius, bėdų nekilo matuojant.
- Apskaičiuoti kiekį buvo lengva nes naudojavau matavimo indą.
- Man mama padėjo įdėti ir išimti iš orkaitės bei paragauti.
- Labai skanus keksas rekomenduoju paragauti, jau gavau užsakymą iškepti tokį patį.

