

Lezione di matematica!

Non vi piace studiare la matematica? È una materia tosta per voi e non vi entra proprio in testa? Vi sentite talvolta "persi" davanti a certi "problemi"? Beh, c'è una soluzione. Un metodo che forse vi addolcirà la pillola.

"Scopri la matematica in cucina" con i testi di Simona Colpani e le illustrazioni di Emilio Ignozza (Editoriale Domus, 2023) è un libro che fa conoscere la matematica da una prospettiva molto particolare, golosa direi! *La matematica è un ingrediente molto presente nel mondo che ci circonda e si manifesta in tanti piccoli gesti che compiamo ogni giorno, quando giochiamo ma anche cuciniamo.* Non ci pensiamo, ma ogni gesto o attività richiede operazioni matematiche: le quantità nel dosare gli ingredienti (per esempio, il pizzico è una misura particolare: sapete a cosa corrisponde? Lo trovate a pagina 20 del libro). Matematica è anche l'ordine degli attrezzi e degli ingredienti in cucina; lo scandire i tempi per la cottura; il riposo degli impasti per la preparazione di un piatto, e anche il tempo necessario a ripulire la cucina... pezzetti di tempo che, sommati insieme portano al "totale", cioè quello che è necessario per cucinare una ricetta.

E poi la suddivisione degli ingredienti: *fette, rondelle o spicchi. Dividere in parti uguali non è sempre facile in cucina.* Puoi scoprire le frazioni affettando le banane! Se guardi bene ti accorgerai che le figure geometriche sono ovunque, anche in cucina! Sono cerchi il bordo di tazzine, bicchieri, vasi, ciotole e piatti e poi troviamo rettangoli, quadrati, eccetera eccetera. Pensiamo agli stampi. Quante sono le forme? Rotonde, quadrate, decorate (come quelle per budini). Basti pensare alle teglie da cucina (quelle che si aprono con la cerniera oppure la leccarda del forno) fino a arrivare a quei piccoli stampi per fare i biscotti. Attraverso ciascuno di essi plasmiamo l'impasto in una forma geometrica: il ciambellone è rotondo, il biscotto *petit* è un rettangolo. La matematica è presente in operazioni che necessitano di molta accuratezza in cucina, come a esempio suddividere l'uovo dal tuorlo. Insomma è in ogni dove. Decorare i dolci non è forse creazione di figure simmetriche e/o geometriche sopra un piano orizzontale, quello delle torte? E apparecchiare la tavola non segue una serie di operazioni? Tutto da leggere nel libro. La pubblicazione fa parte della collana "Il cucchiaino d'argento", una serie rivolta ai giovani cucinanti, de "Il cucchiaino d'argento". Credo che basti ciò per garantire la qualità del contenuto! Età di lettura: da 6 anni.

"Scopri la matematica in cucina" lo trovi in sala **Tweenager** tra i libri divulgativi di culinaria alla collocazione **R.640.41.COL. I**

Dalla pagina 50 del libro possiamo allacciare il grembiule e selezionare una ricetta da realizzare tra quelle descritte.

La nostra scelta è caduta su di una, golosa e veloce.

Non avendo il forno a microonde abbiamo utilizzato il classico forno elettrico. Ecco cosa serve per la **torta in tazza**

(a pagina 84 del libro): *1 tazza di porcellana, 1 cucchiaino, 1 frusta (facoltativa), 1 ciotola grande, 2 ciotoline, 2 piatti e 2 bicchieri.*

Ingredienti: *1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di cacao, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 cucchiaino di olio di semi di girasole, 3 cucchiaini di latte e lo zucchero a velo.*



Nella ricetta non si utilizzano uova.

In una ciotola mischiamo tutti gli ingredienti in polvere poi aggiungiamo il latte e l'olio di semi di girasole. Mescoliamo con una piccola frusta l'impasto fino a che non diventa compatto e semifluido. Nel frattempo accendiamo il forno a 180°. Su consiglio del *Sous Chef* abbiamo scelto le tazzine da caffè in porcellana adatte alla cottura in forno, al posto di una tazza grande della ricetta originale. Spalmiamo con un dito un poco di olio di semi nelle due tazzine (sistemate su di una piccola teglia per garantire equilibrio e stabilità) e subito dopo versiamo il composto. Cuociamo per circa 15 minuti. Quando le due tortine sono gonfie e ben cotte, di un bel colore marrone, spegniamo il forno. Lasciamole dentro ancora un po'. Sforbiamo i *cupcakes*, spolveriamo sopra lo zucchero a velo e... gustiamo la leccornia ancora tiepida. Da servire in tazza. Per rendere ancor più golosa la leccornia l'abbiamo accompagnata con una spruzzata di panna spray!



Leggendo il libro ci rendiamo conto di come la matematica sia presente in ogni nostra azione, nel *dividere uno strato di pasta frolla o realizzare linee perpendicolari di cioccolatini colorati, moltiplicare cucchiaini di farina o scoprire le frazioni affettando le banane. Puoi vivere la matematica, scoprirla dove meno te la immagini, assaggiarla e superare così ogni timore per il regno dei numeri. La matematica non è mai stata così golosa!* (nella quarta di copertina).

Allineate, contate, fate divisioni e pesate: se volete diventare "Cucinanti in erba" dovete essere anche un po' matematici!

Golose "operazioni"!

MRC

