



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



PONNU-perustaitokortti

Keittiöpaja

Laskutehtävä

KAURASÄMPYLÄT (15 kpl)

5 dl vettä

1 pss kuivahiivaa

tai 50 g tuorehiivaa

5 dl kaurahiutaleita

1,5 tl suolaa

0,5 dl siirappia

n. 6 dl vehnäjauhoja

50 g sulatettua voita

tai 1 dl öljyä

PINNALLE:

kaurahiutaleita

vettä



Liota kuivahiiva 42 asteiseen veteen. Sekoita joukkoon kaurahiutaleet. Lisää sen jälkeen suola, siirappi ja jauhoja pienissä erissä. Lisää sulatettu voi ja alusta joukkoon loput jauhot parissa erässä.

Pyörittele taikina sämpylöiksi ja laita kohoamaan pellille lämpimään paikkaan.

Voitele kohotuksen jälkeen vedellä ja sirottele pinnalle kaurahiutaleita. Voit valmistaa taikinasta myös leivän, lisää silloin paistoaikaa ja vähennä tarvittaessa uunin lämpöasteita.

Paista 225 asteessa 12-15 minuuttia.



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Tehtävät:

1. Suurena kaurasämpylöiden ohje kaksinkertaiseksi. Tämä tapahtuu kertomalla ohjeen määrät kahdella. Kirjoita laskutoimitus näkyviin. Laske myös, kuinka monta sämpylää tällöin saat.

2. Suurena ohje kymmenkertaiseksi. Tämä tapahtuu kertomalla ohjeen määrät kymmenellä. Kirjoita laskutoimitus näkyviin.

3. Ota nyt käyttöön kymmenkertainen ohje ja puolita se. Tämä tapahtuu jakamalla ohjeen ainemäärät kahdella. Kirjoita laskutoimitus näkyviin.



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Mittamuunnokset

Vetomitat:

1litra		1l
1 desilitra (dl)	litran 10:s osa	0,1l
1 senttilitra (cl)	litran 100:s osa	0,01l
1 millilitra (ml)	litran 1000:s osa	0,001l

Jos muunnat luvun suurempaan (esim. desilitran litraksi), niin pilkkua siirretään yksikön verran vasemmalle → **esimerkiksi 5 dl = 0,5 l**.

Jos taas muunnat pienempään (esim. desilitran senttilitraksi), niin pilkkua siirretään oikealle → **esimerkiksi 3 dl = 30 cl**.

1. Muuta kaurasämpylöiden ohjeen desilitrat litroiksi.

2. Ota nyt käyttöösi kymmenkertaiseksi suurennettu ohje. Muuta valmistusainemäärät desilitrojen osalta litroiksi. Kirjoita laskutoimitus näkyviin.



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Massan yksiköt:

1 kilogramma (kg)	1000 grammaa	1 kg
1 hehtogramma (hg)	100 grammaa	1 hg (ei yleisessä käytössä)
1 dekagramma (dag)	10 grammaa	1 dag (ei yleisessä käytössä)
1 gramma (g)		1 g

Jos muunnat luvun suurempaan (esim. gramman kilogrammaksi), niin pilkkua siirretään kolmen yksikön verran vasemmalle → $3000 \text{ g} = 3 \text{ kg}$.

Jos taas muunnat pienempään (esim. kilogramman grammoiksi), niin pilkkua siirretään oikealle → $0,5 \text{ kg} = 500 \text{ g}$.

Pilkkua siirretään aina yksi väli per yksikkö.

1. Muuta sämpyläohjeen grammamääräiset ainesosat kilogrammoiksi. Kirjoita laskutoimitus näkyviin.

2. Etsi keittiöstä tai internetistä kotitalouskäyttöön suunnattu kuivahiivapakkaus. Katso paljonko kuivahiivaa yksi pussi sisältää.

Laske sen jälkeen grammoina, kuinka paljon **kymmenkertaiseen taikinaan** laitetaan kuivahiivaa. Kirjoita laskutoimitus näkyviin.