

## МАТЕМАТИЧЕСКАЯ КУЛИНАРИЯ

*Хадасевич Алина Андреевна, студент 1-го курса  
кафедры «Технология и методика преподавания» ИПФ  
Белорусский национальный технический университет, г. Минск  
(Научный руководитель – Гундина М.А., канд. физ.-мат. наук, доцент)*

Известно, что умение переводить из одних единиц измерения в другие сыпучие и жидкие продукты — залог удачного блюда. Без знания математики очень сложно рассчитать количество продуктов для блюда, рассчитанного, например, на шести человек, когда в рецепте все пропорции рассчитаны на 4 порции.

Продукты
3 яйца
1/2 стакана сахара
250 г маргарина
3 стакана муки
1/2 ч. л. соли
1/2 ч. л. соды
Начинка:
1 банка вареного сгущенного молока

Рисунок 1 – Произведенный расчет для приготовления одной тарелки орешков

Кулинария – это совокупность способов приготовления из продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.

Математика играет большую роль в кулинарии, для приготовления какого-либо блюда необходимо соблюдать рецепт, в котором указывается точное соотношение продуктов, которые нужно соблюдать в процессе приготовления.

При взвешивании продуктов в кулинарии используются математические величины: масса и объём. Также важным вопросом является учет единиц времени, которые также играют важную роль в процессе приготовления.

Никак не обойтись без использования пропорций, где задействуется математика в данной области.

Рассмотрим ситуацию использования математических навыков в кулинарии. К примеру, нам необходимо испечь пирог, но у нас в наличии имеется 3 яйца, а по рецепту необходимо 4 яйца. В состав рецепта включены следующие компоненты: 180 г муки, 90 г масла, 125 г сахара и 4-х яиц. Из этого следует, что понадобится произвести расчеты на количество составляемых ингредиентов, опираясь на то количество яиц, что имеется в наличии.

Продукты
9 яйца
1,5 стакана сахара
750 г маргарина
9 стакана муки
1,5 ч. л. соли
1,5 ч. л. соды
Начинка:
3 банка вареного сгущенного молока
крошка от испеченных орешков (срезаем лишнее)
орехи

Рисунок 2 – Произведенный расчет для приготовления 3 тарелок орешков

Мука Сахар Масло
100% 180г 125г 90г
25% x x x
x= 45г 31,25г 22,5
*3 135г 93,75г 67,5г

Рисунок 3 – Расчет для приготовления пирога с использованием 3 яиц

Таким образом, найдено необходимое количество компонентов для изготовления пирога.

Из вышесказанного можно сделать вывод о том, что математика является одной из наук, которые мы используем каждый день во всех сферах деятельности. Без математики нее не обходится ни одно приготовление какой-либо пищи. У поваров-профессионалов уже автоматизирован навык применения математику, у них уже сформировался некий алгоритм решения любой задачи, чего можно добиться, используя данную науку в повседневной жизни каждый день.