



Aprenentatge a casa



Aprendrem...

- Fraccions $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{3}{4}$
- Fraccions equivalents
- Llegir, comprendre i seguir instruccions
- A incorporar les nostres pròpies idees
- A col·laborar amb els companys i companyes
- Elaborar croissants

Connexions

Abans de començar, podries situar els països en negreta a un mapa?

Sabies que...?

Malgrat que els croissants s'associen a **França**, van ser inspirats pel *Kipfel* austríac (**Àustria**), una pasta en forma de mitja lluna amb una massa semblant al brioix, més densa i menys escamosa que el croissant actual.

En aquesta Càpsula aprendràs a preparar croissants tant dolços com salats. Seràs tu el pastisser/a del croissant del futur?



Prepara't!

Arreplega tots els ingredients i estris de cuina que necessitaràs.



Ingredients



- Pasta de full rodona
- 1 ou
- Ingredients a escollir. Ex: crema de xocolata

Indica els ingredients que ja tens

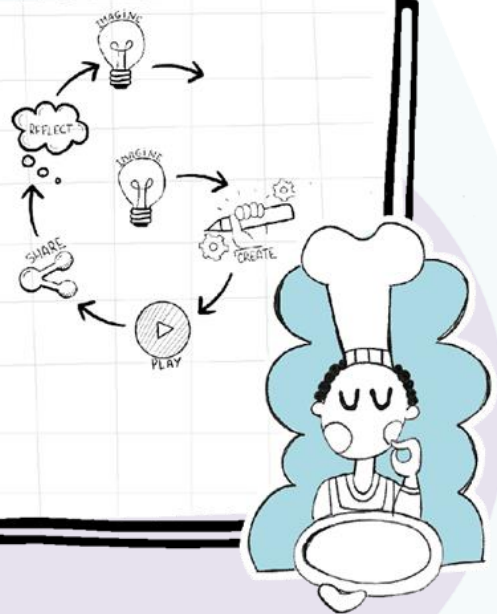
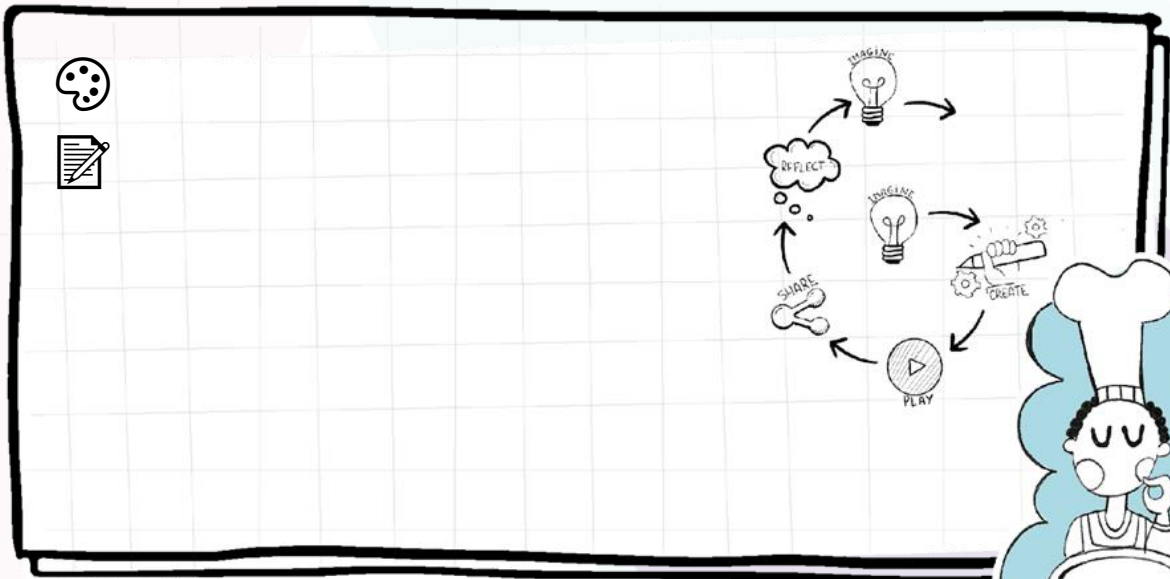
Et falta algun ingredient?
Per quin el podries substituir?
N'utilitzaràs d'altres per decorar?
Escriu-los.

Altres ingredients



Imagina

Quins passos hauràs de seguir per fer aquesta recepta? Dibuixa'ls.





A cuinar!

Neteja't les mans, posa't el davantal i demana la supervisió d'un adult quan sigui necessari.

1- Després de preescalfar el forn a 180° , estenem la pasta de full sobre una superfície plana i la **tallem en dos $\frac{1}{2}$** .



2- Seguidament, dividim els dos $\frac{1}{2}$ per la meitat o en 3 parts.

Si ho representéssim en forma de fracció, **quin denominador tindríem?**

3- Tallem els quarts o els sisens en dues parts iguals.

Si voleu que $\frac{1}{2}$ dels croissants siguin dolços i l'altre salats, **quin seria el numerador de la fracció de triangles que hi posareu crema de xocolata?**



4- Poseu una cullerada de crema de xocolata o l'ingredient dolç que heu triat a la part ampla del triangle.





5- Feu un tall al mig de la base dels triangles i cargoleu-los. Un cop cargolats, doblegueu cap a l'interior les puntes.



6- Trieu dos o tres ingredients diferents pels croissants salats i repetiu els passos 4 i 5.

Quina fracció de triangles salats és de cada gust?



7- Trenca i bat els ous en un bol. A continuació, pinta els croissants i decora'ls, per exemple, amb fideus de xocolata. Alternativament, tira-hi sèsam o alguna espècie com orenga.



8- Forneja els croissants durant 1/3 d'hora a 180°.

Si una hora=60 min, 1/3 d'hora=?

Bon profit!





Tastar i compartir

Fes un dibuix o fotografia els teus croissants.

Comparteix-lo al Padlet/Google Classroom.

He tastat els meus croissants amb...



Reflexionar

Escull una de les següents preguntes i desenvolupa la seva resposta.

1. Coneixes alguna recepta semblant? Quina? Esmenta les parts de la seva preparació.
2. Si haguessis de preparar un croissant original, què canviaries? Com ho faries?
3. Quines fraccions equivalents a $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{3}$ o $\frac{1}{4}$ has trobat en l'elaboració de la recepta?

Quantes estrelles li dones a la teva
creativitat? Pinta-les!





Taller a l'escola



Imagina

Quins passos hauràs de seguir per fer aquesta recepta? Dibuixa'ls.

Reflexiona

Escull una de les següents preguntes i desenvolupa la seva resposta.

1. Coneixes alguna recepta semblant? Quina? Esmenta les parts de la seva preparació.
2. Si haguessis de preparar un croissant original, què canviaries? Com ho faries?
3. Quines fraccions equivalents a $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{3}$ o $\frac{1}{4}$ has trobat en l'elaboració de la recepta?

Quantes estrelles li dones a la teva
creativitat? Pinta-les!

