



HAPUR HUPUR MATEMATİK

SAYILAR MUTFAKTA!



Ebru Arık



GİRİŞ

Mutfaktaki matematik dünyasından merhabalar. Evet evet yanlış duymadınız. Mutfakta bile matematik var. Belki hatırlarsınız, “SAĞIM SOLUM MATEMATİK” kitabında matematiğin hayatın birçok alanındaki kullanımlarından bahsetmiştik. Şimdi de günlük hayatımızda matematiğin kullanımında direksiyonu mutfağa doğru kırmaya karar verdik. Hazırsanız, mutfak önlüklerinizi giyin, aşçı şapkanızı takın ve mis gibi kokuların kaynağındaki matematiğin varlığını hissetmeye başlayın.



Mutfakta neler mi yapacağız? Mis gibi kokan kesirler konumuzu anlatıp örüntülerin tadına bakacağız. Şimdi matematik konularımızdan çeşitli menüler oluşturmaya başlayalım. Konuları yiyerek, içerek pekiştirmeye hazır mısınız? Cevabınız kocaman bir “EVEEEEET!” ise mis gibi konuları pişirmeye başlıyoruz.

DİKKAT! Aile büyüklerimiz olmadan mutfakta çalışmalar yapmayalım.



Matematik Mutfakta Ne İşe Yarar?

Gelelim mutfaktaki matematik dünyasının faydalarına. Mutfakta yapılabilecek eğlenceli matematik etkinliklerimizle; sayıları, ölçüleri, oranları ve toplama-çıkarma gibi temel matematik becerilerimizi geliştirirken yemek yapma sürecini daha keyifli hâle getireceğiz. İşte kitapta detaylı bir şekilde değineceğimiz konular ve bu konulara ilişkin ufak alıştırmalar:

Malzemeleri Ölçme ve Kıyaslama:

Yemek yapma sürecinde malzemeleri ölçmek için farklı ölçü kapları ve kaşıklar kullanılabilir.

Örnek

“Bir su bardağı un kaç yarım su bardağı yapar?” veya “Bir çorba kaşığı, kaç çay kaşığı eder?” gibi sorularla miktar kıyaslaması yapılabilir.

Yarım ve Çeyrek Miktarlarını Hesaplama

Tarifler, ihtiyaca göre yarıya (2'ye) veya çeyreğe (4'e) bölünebilir.

Örnek

Bir tarifte “2 bardak süt” kullanılıyorsa, “Bu miktarın yarısı ne kadar olur?” veya “Çeyreği ne kadar olur?” gibi sorularla kesirleri öğrenmiş olursunuz.

Toplama-Çıkarma ile Malzeme Listesi Oluşturma

Malzeme listesine sahip olup olmadığınızı kontrol etmek için liste yapabilirsiniz.

Örnek

“5 yumurtamız bulunmaktadır. Tarif için 3 yumurtaya ihtiyacımız var. Kaç yumurta daha gerekir?” gibi basit çıkarma işlemleriyle toplama-çıkarma pratiği yapabilirsiniz.

Oran ve Orantı Kullanarak Tarif Çoğaltma

Bir yemeğin daha fazla kişiye yetecek şekilde hazırlanması için oran orantı kullanılabilirsiniz.

Örnek

Tarifi verilen yemek iki kişilik. Siz dört kişilik yapmak istiyorsunuz... Her malzemeyi iki katına çıkarma işlemiyle çarpma becerilerinizi geliştirebilirsiniz.



Sıralama ve Adım Sayma

Tarifin aşamalarını sıralayabilirsiniz. Adımları numaralandırarak “İlk olarak ne yapıyoruz, ikinci olarak ne yapıyoruz?” gibi sorular sorarak sıralama yeteneklerinizi geliştirebilirsiniz.

Yiyecekleri Parçalara Ayırarak Bölme İşlemi

Kek, pizza veya börek gibi yiyecekleri eşit parçalara bölerek bölme işlemini pekiştirebilirsiniz.

Örnek

Bir pizzayı 8 eşit parçaya böldüğünüzde her dilimin tüm pizzanın sekizde biri olduğunu gösterebilirsiniz. gibi.



Kendi Tariflerini Yazma ve Hesaplama

Yeni bir tarif oluşturmaya çalışın. “1 bardak un ekleyeceğiz, peki diğer malzemeleri ne kadar eklemeliyiz?” gibi sorularla miktar hesaplamaları yapabilirsiniz.

İşte başlıkta özetlediğimiz bu tür etkinlikler mutfakta sadece miktar hesaplayarak lezzetli yemek yapabileceğinizi değil, aynı zamanda matematiği günlük hayatta nasıl kullanabileceğinizi de görmenizi sağlar. Bu sürece dahil olarak tarifleri yapmanız da öğrenme sürecinizi kolaylaştırır. Matematik konularını içeren yemek tarifleri hem yemek yapmaktan keyif alınmasını hem de matematik becerilerinin gelişmesini sağlar.

İşte birkaç örnek:

Renkli Kurabiye Matematiği

Malzeme Listesi

1 su bardağı un

1/2 su bardağı şeker

1/2 su bardağı tereyağı

1 çay kaşığı vanilya

1 yumurta

Sentetik olmayan gıda boyası (tercihe göre birkaç renk seçilebilir)

Matematik Etkinliği

Tarifteki miktarları ölçerek, hangi malzemenin diğerinden ne kadar fazla veya az olduğunu bulabilirsiniz.



Gıda boyası ile farklı renklerde kurabiyeler yaparak her rengin sayısını karşılaştırabilir, en fazla veya en az olan renkten kaç tane olduğunu söyleyebiliriz.

Pizza Bölme Oyunu

Malzeme Listesi

Hazır pizza tabanı veya hamur

Sos (domates sosu)

Rendelenmiş peynir

Sucuk, zeytin, biber, mantar gibi çeşitli malzemeler.

Matematik Etkinliği:

- Pizzayı önce 4, sonra 8, finalde de 12 eşit parçaya bölerek sınırsız pizzamızı yemeye hazır hâle getirelim. Her yediğiniz dilimin pizza tabanının kaçta kaç olduğunu söyleyebilirsiniz. Yani hem karnınız hem zihniniz doyacak.

Örnek

8 dilim yapıldıysa her dilim, bütün bit pizzanın sekizde biri ($\frac{1}{8}$) olur. Üzerine koyacağınız malzemeleri eşit şekilde paylaştıralım. 8 dilim pizzanın her birine 3 zeytin koyalım ve toplamda kaç zeytin kullanıldığını hesaplayalım.

Mesaj Kutusu

Mutfağa adını attığında aslında bir bilim laboratuvarına girersin. Ama bu laboratuvarda bilim gözlükleri yerine önlük takılır, deney tüpleri yerine tencereler kullanılır ve hesap makineleri değil, eller çalışır. Aman dikkat et! Görünmeyen kahraman oradadır. O da Matematiktir!

