

## RACÓ: MESURES DE MASSA I CAPACITAT

Concepte: La massa és la quantitat de matèria d'un cos.

Per exemple: un llapis pesa 10 grams, la taula pesa 3 quilos, 17 taronges pesen 5 quilos, un mosquit pesa 6 mil·ligrams.

Unitats de mesura:  $\boxed{\text{kg}}$  – hg – dag –  $\boxed{\text{g}}$  – dg –  $\boxed{\text{cg}}$  –  $\boxed{\text{mg}}$ .

Concepte: La capacitat és la unitat que mesura la quantitat de líquid que cap en un recipient.

Per exemple: en un tetabrick normal hi cap 1 litre de llet, en un tetabrick petitó hi caben 250ml. de suc, en una ampolla d'aigua petita 33 cl.

Unitats de mesura:  $\boxed{\text{kl}}$  – hl – dal –  $\boxed{\text{l}}$  – dl –  $\boxed{\text{cl}}$  –  $\boxed{\text{ml}}$ .

### **Activitat:**

En aquesta activitat interpretarem els conceptes de massa i capacitat mitjançant l'elaboració d'una recepta de cuina.

Observarem que diferents productes o materials poden tenir la mateixa capacitat però tenir diferent massa. Això és degut a que la seva densitat és diferent.

Practicarem també el canvi d'unitats dels sistemes internacionals de massa i capacitat.

Llegiu la recepta al darrere...

Racó: Mesures de massa i capacitat

Avui farem de cuiners i prepararem un esmorzar ben dolç: el tiramisú. Per fer-ho seguirem aquesta recepta:

### Ingredients: 4 persones

- 4 ous
- 0,5 Kg de formatge *mascarpone*
- 100 grams de sucre
- 75 cl de litre de llet amb cacau
- 200 g de melindros
- 30 g de cacau en pols



### Elaboració (30 minuts)

- 1.- Barregem el formatge *mascarpone* amb el sucre (costa una mica). Després hi aboquem els quatre rovells d'ou i continuem barrejant.
  - 2.- En un lloc a part convertirem les clares al punt de neu. Feta aquesta operació aboquem i barregem delicadament (no hem de trencar el punt de neu) les clares amb el formatge *mascarpone*.
  - 3.- Emplaçarem en una plata els *melindros* que haurem prèviament xopat generosament amb una piscina de llet amb cacau.
  - 4.- Quan haurem fet la primera capa de *melindros* xopats; amb una espàtula, escamparem una capa de la crema de *mascarpone* preparada anteriorment i repetirem l'operació una segona vegada o més, quedant al final a sobre una capa de crema *mascarpone*.
- S'aconsella preparar aquestes postres d'un dia per l'altre conservant-les obligatòriament a la nevera.
- Aquest plat se serveix havent-lo tret de la nevera mitja hora abans i sobretot havent tirat a l'últim moment i per sobre un polsim de cacau.

## FITXA D'AUTOAVALUACIÓ

GRUP:

NOMS:

### Activitat 1

Mesureu la massa i la capacitat que us facin falta dels següents ingredients que utilitzareu a la recepta. Feu-ho en les unitats de pes i capacitat que cregueu convenientes:

INGREDIENT	PES	BALANÇA UTILITZADA	CAPACITAT	RECIPIENT UTILITZAT
Melindros				
Sucre				
Cacau				
Llet				
Mascarpone				

A continuació realitzeu la recepta.

### Activitat 2

Mesureu la massa i la capacitat dels següents ingredients per completar la taula. Feu-ho en les unitats de pes i capacitat que cregueu convenientes:

INGREDIENT	PES	BALANÇA UTILITZADA	CAPACITAT	RECIPIENT UTILITZAT
Sucre	0,1 kg			
Cacau	100 g			
Llet			200 ml	
Aigua			20 cl	

Completeu la següent taula de les unitats internacionals de massa amb les dades que heu obtingut:

	kg	hg	dag	g	dg	cg	mg
Sucre	0,1						
Cacau				100			
Llet							
Aigua							

Completeu la següent taula de les unitats internacionals de capacitat amb les dades que heu obtingut:

	kl	hl	dal	l	dl	cl	ml
Sucre							
Cacau							
Llet							200
Aigua						20	

### Activitat 3

Completeu ara la següent taula i responeu les preguntes que venen a continuació:

	Massa en grams	Capacitat en mil·lilitres	Densitat = massa/capacitat
Sucre	100 g	ml	g/ml
Cacau	100 g	ml	g/ml
Llet	g	200 ml	g/ml
Aigua	g	200 ml	g/ml

- Què ocupa més 100 g de sucre o 100 g de cacau?
- Quina és més alta la densitat del sucre o del cacau?
- Completeu aquesta frase:  
*Si agafem la mateixa massa de dos ingredients el que té la densitat més ..... ocupa més espai.*
- Què pesa més 200 ml de llet o 200 ml d'aigua?
- Quina és més alta la densitat de la llet o la densitat del sucre?
- Completeu aquesta frase:  
*Si agafem la mateixa capacitat de dos ingredients el que té la densitat més ..... pesa més.*