**Measurement methods- שיטות מדידה**

**מטרות-**

1. להכיר את שיטות המדידה השונות בהכנת מזון.
2. לבדוק דיוק של כלים שונים.
3. להכיר את ציוד המטבח ולתרגל.

בדיקה 1-

1. מלאו מי ברז בכלי המדידה השונים , העבירו אותם למשורה, ובדקו את נפחם המדויק

כוס שתיה \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ספל\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

כוס חד פעמית \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

כוס מדידה \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

כף מדידה\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

כף מרק\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. מלאו מים , בעזרת כף מדידה , חצי כוס מדידה.

כמה כפות נכנסות בחצי כוס ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. מלאו כף מדידה בעזרת כפית.

כמה כפיות נכנסו בכף מדידה ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**מה המסקנות לגבי דיוק הכלים השונים?**

בדיקה 2-

מדדו ושיקלו את החומרים שונים-

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | קמח (גרמים) | סוכר (גרמים) | מלח (גרמים) | פצפוצי אורז (גרמים) |
| כוס מדידה |  |  |  |  |
| כוס חד פעמית |  |  |  |  |
| ספל |  |  |  |  |
| כוס שתיה |  |  |  |  |
| כף מדידה |  |  |  |  |
| כף רגילה |  |  |  |  |
| כפית |  |  |  |  |

מדוע יש הבדלים במשקל החומרים השונים ?

בדיקה 3- בונוס.

בעזרת הכלים שלמדתם, ענו על השאלה הבאה-

מה כבד יותר- שמן או מים ?

**מילון**

measuring cup-כוס מדידה

weight- משקל

Disposable cup- כוס חד פעמית

Cup- ספל
Graduated cylinder- משורה

 Volume- נפח

Flour קמח

Measuring spoon- כפית מדידה

מטרות- Goals

מסקנות- Conclusions