



IN PIZZERIA

Alunna: Sara Baldi (Classe IV C, a. s. 2013 – 2014, Scuola Primaria “San Biagio Platani”, Roma)

Referente: Ins. Annarita Monaco

Una giornata con la matematica

Il pizzaiolo Giorgio, una mattina, deve andare a fare la spesa. Innanzitutto conta quanti tavoli ha (sono dieci), poi conta il numero di posti che ci sono in ogni tavolo ($5+4+3+2+6+2+8+4+6=40$).

Pensa di dover fare due turni e quindi deve calcolare: $40 \times 2 = 80$. Giorgio, quindi, deve fare la spesa per 80 persone.

Al supermercato compra: 2 cassette di pomodori da 15 euro ciascuna, 5 sacchi di farina da un euro ciascuno, 5 bustine di lievito da 0,50 centesimi l'uno, 3 litri d'acqua da 0,60 centesimi ciascuna. 3 chili di patate che ha pagato 5 euro e 5 mozzarelle da 1,20 euro.

Infine va a pagare e la cassiera gli dice che il totale è di 71,90 euro. Il pizzaiolo consegna 80 euro e ottiene di resto 8,10 euro.

Finalmente ritorna al ristorante dove lavora e prepara le sue pizze, usando gli ingredienti specifici nelle loro giuste proporzioni, basandosi sulla sua ricetta segreta.

Arrivano, un po' per volta, 70 clienti e ognuno di loro chiede una pizza e una bottiglia d'acqua al tavolo.

A fine giornata il pizzaiolo Giorgio si trova 350 euro per le pizze e 30 euro per l'acqua; in tutto incassa 380 euro.

Giorgio, contento del suo lavoro e fiero dei risultati ottenuti, rientra a casa con il suo fresco incasso.

Una giornata senza la matematica

La mattina il pizzaiolo, prima di andare a fare la spesa, guarda i suoi tavoli, ma non riesce a capire quante persone si possono sedere.

Quando si reca, poi, al supermercato compra: cassette di pomodori, farina, lievito, acqua, patate e mozzarelle in quantità a lui sconosciute.

Quando va alla cassa, consegna alla cassiera un euro, non conoscendo il suo valore; neanche la cassiera, in effetti, conosce il valore di un euro, quindi ringrazia il suo cliente sorridendo.

Il pizzaiolo torna in pizzeria, ma non riesce a fare l'impasto per la pizza: prima di tutto mette un po' d'acqua e moltissima farina, ma così l'impasto risulta troppo duro; aggiunge, quindi, una brocca d'acqua e l'impasto, a questo punto, è troppo molle! Aggiunge farina e l'impasto torna ad essere troppo duro; aggiunge acqua e l'impasto è di nuovo molle.

Non si rassegna: prova ad aggiungere un po' di farina, ma si accorge di averla finita.

Decide, così, di mettere nel forno la pizza così com'è, senza regolare i gradi del forno.

Le pizze che prepara sono molli e bruciacchiate!!.

Quando arrivano i clienti, lui consegna lo stesso le pizze, ma i clienti iniziano a fare boccacce e lasciano il tutto nel piatto, si alzano e se ne vanno via, senza pagare nulla, ma proprio nulla.

Alla fine della giornata, il pizzaiolo torna a casa abbattuto e scoraggiato; non ha incassato un soldo.

E' anche tutto "impiasticciato" di un impasto molliccio e appiccaticcio.

Ed è per questo che la moglie si arrabbia e lo manda a dormire in bagno.