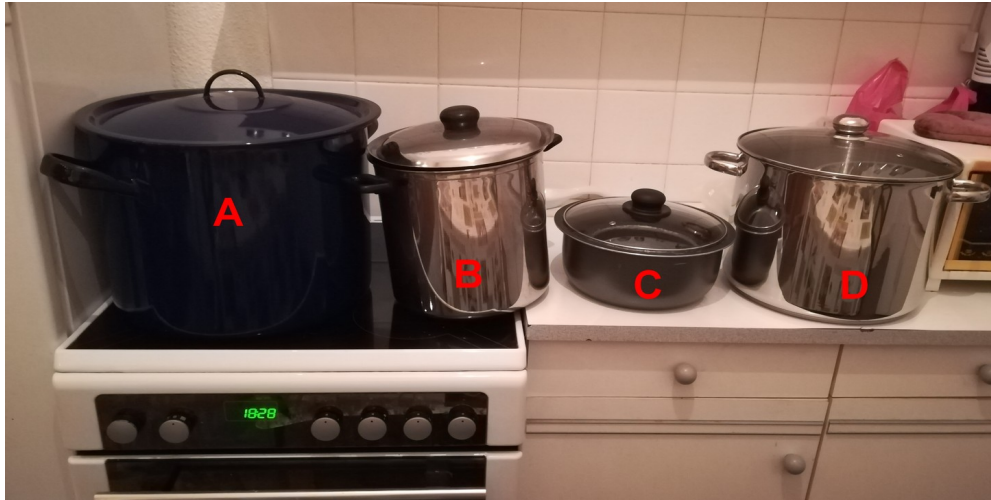


S3 : Dans la cuisine, les ustensiles.



Recette de couscous aux légumes de saison.

Pour 6 personnes

Comptez largement 2 h de temps

Pour le bouillon :

1,5 kg d'épaule de mouton, 2 oignons blancs, 1 petit bouquet de persil plat, 4 c. à soupe d'huile neutre

Épices : 1 c. à café de poivre noir, 1 c. à café de gingembre, 1/2 c. à café de pistils de safran, un cube de bouillon, un piment très doux et sel.

Légumes : 4 grosses carottes, 2 courgettes, 4 navets, 2 pommes de terre ou patate douces, 1 poivron, 2 aubergines (attention ça colore la sauce), 1 à 2 tomates ...

Environ 4 L d'eau



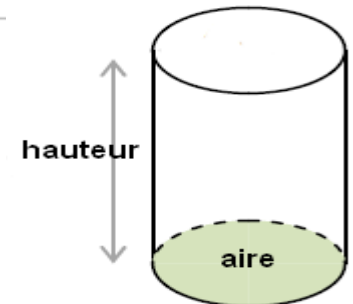
Informations utiles

Pour calculer le **volume** d'un solide en dm^3 , on multiplie l'**aire de sa base** en dm^2 par sa **hauteur** en dm. $V = A \times H$

Les dimensions des récipients sont indiquées dans le tableau ci-contre.

Pour rappel, $1 \text{ l} = 1 \text{ dm}^3$

| <u>récipient</u> | <u>Aire</u> | <u>Hauteur</u> |
|------------------|-------------------|----------------|
| A | 11 dm^2 | 2,9 dm |
| B | 4,5 dm^2 | 2,5 dm |
| C | 4,5 dm^2 | 1,1 dm |
| D | 7 dm^2 | 2,4 dm |



Sacha a l'habitude de faire du couscous pour 6 personnes dans le récipient B. Quel est le plus petit récipient que l'on peut utiliser pour préparer un couscous pour 15 personnes?

ATTENTION, pour pouvoir ajouter les ingrédients il faut prévoir une contenance égale à **deux fois le volume d'eau prévu pour le bouillon**.

Fais d'abord une estimation de la contenance nécessaire et du récipient choisi sur la ligne 1, puis utilise les informations à ta disposition pour calculer plus précisément et donner une réponse sur la ligne 2; tu compareras enfin ta proposition avec les résultats obtenus et tu noteras la différence sur la ligne 3.

Tu peux utiliser une calculatrice, un tableau de proportionnalité, mais tous tes calculs doivent être écrits et justifiés au verso de la feuille.

- 1
- 2
- 3