

# Jestiva zadaća!

Dragi čitatelji,

jedna dimenzija matematičke kompetencije je i svjesnost učenika da je matematika u životu važna te pouzdanje u vlastite sposobnosti. S druge strane, u ušima nam zvoni ona česta rečenica "Što će meni to u životu trebati?" Onaj tko to pita očito nema razvijenu spomenutu dimenziju matematičke kompetencije. Jedan od razloga je možda to što mu niti kroz kurikulum niti na nastavi ta dimenzija nije bila adekvatno približena.

Konkretno primjene matematike i autentični zadaci važni su za razvoj ove kompetencije. Jedan od primjera korištenja autentičnih zadataka u nastavi matematike ili za domaću zadaću su – kad smo već u blagdanskom raspoloženju – recepti iz kuharica. (Moje iskustvo pokazuje da matematičarke peku izvrsne kolače.) Kroz analizu recepata, njihov odabir i samo izvršenje možemo vježbati procjenu, omjere, razmjere, pretvaranje mjernih jedinica, razlomke, decimalne brojeve, jednadžbe itd. Za početak, jedna od ideja može biti da učenici sami na autentičnim receptima iz svojih kućnih kuharica pronađu različite zapise racionalnih brojeva (decimalne, razlomke, mješovite brojeve), da odaberu jedan recept i naprave ga za domaću zadaću, uz nadzor roditelja. Važno je da imaju doticaj s autentičnim podacima, a ne nekim izmišljenima. Na taj način se praktičan rad povezuje s matematičkim sadržajem. Sljedeći korak bio bi dani recept, koji je npr. sastavljen za četiri osobe, prebaciti računanjem u recept s količinom namirnica za npr. 3 osobe, zatim za cijeli razred, za cijelu školu, samo za zbornicu i sl. Na taj način se iz praktičnog ipak izdižemo prema apstrakciji i zamišljanju stvari. Sličnu ideju imaju i autorice slikovnice pod nazivom *Eat Your Math Homework (Pojedi svoju zadaću iz matematike)* u kojoj je cilj da učenik za zadaću napravi neko jelo po danom receptu, zatim slijede matematičke aktivnosti, a na kraju se ta zadaća – pojede.

Da nastavim u prigodnom tonu, u nastavku ću s vama podijeliti jedan vrlo jednostavan (i prefin!) recept za vulkan-muffine koji je kod nas hit, a mogu ga raditi učenici. Zahvaljujem kolegici Ljiljani Klinger, također matematičarki i ravnateljici OŠ Matije Gupca iz Zagreba što ga je podijelila sa mnom (a preko mene još s mnogima).

## VULKAN-MUFFINI

Sastojci: 4 jaja, 14 dag margarina, 20 dag šećera, 15 dag čokolade za kuhanje, 10 dag oštrog brašna.

Šećer izmutiti s jajima. Rastopiti margarin i čokoladu i izmiješati ih zajedno. Sve skupa pomiješati te dodati brašno. Staviti u kalup za muffine. Peći 7 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 °C.

Na kraju svaki muffin prelići žličicom vrućeg pekmeza (npr. od višanja, ribizla i sl).

Dobar tek!

Ovaj uvodnik je zapravo samo uvertira u ideju mnogih tekstova u ovom broju MiŠ-a, a to je važnost primjene matematičkih sadržaja. Kolegica Ana Kuzle je u prošlom broju prikazala teorijsku podlogu rješavanja matematičkih problema, a u ovom broju prikazuje kako se ta teorija primijenila u nastavi. U tekstu kolege Kraljića pročitajte zanimljive učeničke ideje na temu decimalnih brojeva oko nas, a predstavljamo Vam i novu knjigu dragog profesora Branimira Dakića, u kojoj se također matematika povezuje sa svakodnevicom.

U prošlom broju smo govorili o matematičkim učionicama i pozvala sam vas da nam fotografirate vaše učionice i pošaljete nam slike. Zahvaljujem kolegicama na prekrasnim slikama, objavili smo ih na *Facebookovoj* i internetskoj stranici MiŠ-a. Pogledajte ih jer zaista potiču nove ideje. Pozivam vas i dalje da nam šaljete fotografije vaših učionica, a mi ćemo ih objaviti na *Facebooku*, a povremeno i u časopisu.

Na kraju vam od srca želim sretan Božić, ugodne blagdane te puno uspjeha i lijepih trenutaka u 2017. godini!

Srdačno,

*Dubravka Glanović Gračin*