

## Défi du mardi 26 mai 2020

Voici l'étiquette de ma conserve de ratatouille.

- 1) Quelles sont les 3 principaux ingrédients et leur proportion (pourcentage) ?

Dans ma ratatouille, il y a principalement :

- De la courgettes 36%,
- de la pulpe de tomates 29%
- et de l'aubergines frites 12%

- 2) Rappel : le pourcentage signifie que pour 100g de produit acheté, il y a par exemple 36g de courgettes. Quelle est donc la masse sur 100g de ratatouille des 3 principaux ingrédients ?

Dans 100g de ratatouille, il y a donc 36g de courgettes, 29g de pulpe de tomates et 12g d'aubergines frites.

- 3) J'ai dans ma conserve 500g de ratatouille. Quelle est donc la masse de chacun des principaux ingrédients dans ma conserve ?

Masse de ratatouille	100g	500g
Masse de courgettes	36g	180g
Masse de pulpe de tomates	29g	145g
Masse d'aubergines	12g	60g

(Diagramme : un ovale bleu avec 'x5' et des flèches indiquant la multiplication de la colonne 100g par 5 pour obtenir la colonne 500g.)

- 4) Si j'ai 24 grammes d'aubergines dans mon assiette, quelle est la quantité totale de ratatouille que j'ai dans mon assiette ?

Si j'ai 24g d'aubergines, c'est  $2 \times 12$ .

$2 \times 100g = 200g$ .

J'ai donc 200g de ratatouille dans mon assiette.

