Categoría: **Divulgación matemática**

Autor:
Claudi Alsina

Editorial:
Ariel

Año de publicación:
2015 (15/09/2015)

Nº de hojas:
220

ISBN: **978-84-344-2271-1**

(Reseña pendiente de realización. Mientras se realiza la misma y para que os sirva de orientación os dejamos con lo escrito en la contraportada)

Contraportada:

¡Lo que faltaba! ¿Para comer o cocinar también necesitamos matemáticas?

Tranquilos. Afortunadamente la humanidad ha logrado guisar y comer desde siempre sin saber grandes cosas. Pero entonces ¿para qué este libro? Pues para divertirnos mientras aprendemos un poco de matemáticas. Para descubrir la importancia de la ciencia en utensilios como las latas de conserva, el wok o la olla a presión; para ver con otros ojos verduras con formas fractales; para aplicar las recetas de un libro a nuestro número de comensales; o

simplemente, para aprender a hacer dieta de forma más efectiva. Porque los números están presentes en las etiquetas, en las cantidades, en los volúmenes, en las temperaturas de cocción. Hay una geometría de los objetos, de los ingredientes. Y en la cocina hay que hacer reglas de tres, sumas y porcentajes. Por no hablar, claro, de la importancia de la economía doméstica en el carro de la compra.

Todos somos cocineros y comensales y por tanto el libro quisiera ser de interés para cualquiera que desee ver esas relaciones curiosas entre geometría y cocina. Y convertirnos, así, en auténticos mateschefs .

Materias: Matemática cotidiana, geometría, aritmética, cocina.
Autor de la reseña: