










## Préparer de la soupe

Imaginez que vous devez préparer le dîner pour un groupe de 18 personnes. Voici la recette que vous voulez utiliser :

Recette : <u>Soupe aux tomates</u>	Portions : <u>6 personnes</u>
Ingrédients :	
<u>2 cuillères à soupe</u>	<u>3 tasses de bouillon de légumes</u>
<u>d'huile d'olive</u>	<u>Une boîte de 28 oz de purée de tomates</u>
<u>1 cuillère à soupe de beurre</u>	<u>1/2 cuillère à café de sucre</u>
<u>1/4 tasse d'oignons hachés</u>	<u>3 cuillères à soupe de basilic frais haché</u>
<u>1/2 cuillère à café de farine</u>	

Vous avez accès aux outils de mesure (tasses et cuillères) suivants :

- 3 tasses 
- 1 tasse 
- 1/2 tasse 
- 1/4 tasse 
- 1 cuillère à soupe 
- 1 cuillère à café 
- 1/2 cuillère à café 

Pour chacun des ingrédients dans la recette, déterminez combien vous en aurez besoin et quel est le meilleur outil à utiliser pour mesurer cette quantité. Souvenez-vous que la recette vous permet de préparer 6 portions alors que 18 personnes viennent dîner!

Ingrédient	Combien vous aurez besoin	Outils pour mesurer
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	6 cuillères à soupe d'huile d'olive $2 \text{ c. à soupe} \times 3 = 6 \text{ c. à soupe}$	1 cuillère à soupe
1 cuillère à soupe de beurre		
1/4 tasse d'oignons hachés		
1/2 cuillère à café de farine		
3 tasses de bouillon de légumes		
Une boîte de 28 oz de purée de tomates		
1/2 cuillère à café de sucre		
3 cuillères à soupe de basilic frais haché		