

Familias :

Las Clases de Comida Familiar de Pilot Light están diseñadas para llevar la educación alimentaria a tu hogar. Recomendamos usar los Recursos Familiares de la siguiente forma:

1. Ver el video de Comida Familiar para la clase familiar.
2. Hacer la receta en familia
3. En la sección “Conexiones Common Core”, los niños pueden aprender de y sobre los alimentos a la vez que fortalecen sus habilidades de “Common Core English Language Arts o Maths”
4. ¡Se proporcionan preguntas para Debatir en Familia y Actividades de Extensión para que los estudiantes de todas las edades tengan oportunidad de participar en esta experiencia de aprendizaje!



Clase de Comida Familiar Pilot Light
Focaccia : Writing Needs to “RISE”
Grades 1 - High School Common Core English Language Arts -
Writing - Production and Distribution of Writing

Edad Recomendada: A partir de 10 años con la ayuda de un adulto

Receta de Chef Kelly Dull**Focaccia****Ingrediente:**

- 6 ¼ tazas (1 lb 14 oz) de harina para todo uso
- 2 ¾ tazas de agua tibia
- 1 cucharadita de levadura seca activa
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 30 onzas de aceite de oliva (además de para aderezar)
- Sal de escamas o sal kosher (para espolvorear)

**Materiales:**

- 2 tazones grandes para mezclar
- Envoltorio de plástico
- Tazas y cucharas medidoras
- Molde para hornear o una bandeja con bordes (13”x9”)

Preparación:

1. Mezcla 4 tazas de harina, agua y levadura en un tazón grande. Cúbrela con un envoltorio de plástico y deja reposar la mezcla en un lugar cálido hasta que triplique

- su tamaño y burbujee (alrededor de 2 horas).
2. Añade sal, azúcar y las 2 ¼ tazas de harina restantes y mezcla bien hasta que no queden trozos secos.
 3. Echa 2 cucharadas de aceite de oliva en un tazón grande. Coloca la masa en un tazón, cúbrelo y déjalo reposar hasta que duplique su tamaño (alrededor de una hora).
 4. Echa 3 oz de aceite de oliva en un molde o bandeja de horno con bordes de 13"x9". Presiona la masa en la bandeja y estírala suavemente con los dedos hacia los bordes de la bandeja. Cubre la bandeja con un envoltorio de plástico y déjala reposar en un lugar caliente unos 45 minutos o hasta que se hinche.
 5. Precalienta el horno a 450 grados. Una vez que el pan esté hinchado, usa las yemas de los dedos para presionar las hendiduras en la masa ("los hoyuelos") y rocía de una o dos cucharadas de aceite de oliva, espolvorea con sal de escamas y cúbrelo con tus aderezos preferidos.
 6. Hornea el pan a 440 F unos 25-30 minutos o hasta que se dore. ¡Disfrútalo!

Ideas adicionales de toppings u aderezos:

Ajo Hierbas:

- 3 dientes de ajo
- 3 oz de aceite de oliva
- ½ taza de romero fresco
- 1 cucharada de sal de escamas o sal kosher

Mezcla el aceite, el ajo y el romero en un tazón pequeño y déjalo reposar al menos 1 hora. Usa un pincel de repostería para cubrir la masa con la mezcla y luego espolvorea con sal. Hornea según las indicaciones dadas...

¡Sé creativo con estos ingredientes: queso Mozzarella, queso Parmesano, tu queso favorito, peperoni, aceitunas, pimienta roja o verde, tomates partidos en dos, cebolla y puerro caramelizados, uvas partidas en dos, romero...o cualquier ingrediente similar que quieras!

Conexiones Common Core:

Grados 1 hasta High School

English Language Arts - Writing - Production and Distribution of Writing - Estándar 5:
CCSS.ELA-LITERACY.W.1.5 (El 1er grado estándar aparece a continuación - cada año la complejidad se irá incrementando)

Con el asesoramiento y el apoyo de los adultos, los alumnos se centrarán en un tema, responderán preguntas y sugerencias de sus compañeros y añadirán cuantos detalles sean necesarios para fortalecer la escritura.

¿Qué significa esto?

A partir del primer grado, se espera que los estudiantes retomen, revisen sus habilidades de escritura. Como parte de este proceso, se espera que los estudiantes revisen su trabajo agregando más detalles (desde añadir adjetivos y adverbios en los primeros grados hasta diálogos y pequeños detalles en high school) y que editen su trabajo para las convenciones

básicas de escritura, como es el uso adecuado de mayúsculas y signos de puntuación. De igual modo que al hornear pan, se recomienda un periodo de descanso entre cada paso para que el escritor (en este caso, el estudiante) pueda revisar su escritura con la mente fresca.

En esta clase, el estudiante trabajará en escribir un texto de su elección, revisándolo bien para ir agregándole detalles. Luego, el texto se revisará enfocándose en las convenciones de escritura para una mayor claridad.

¿A qué se parecerá esto?

Materiales necesarios:

- Papel
- Lápiz
- Lápices de colores para la redacción y revisión

Instrucciones:

1. Los estudiantes crearán una historia o un relato personal. Asegúrate de que se salten líneas y dejen espacios entre las palabras para que su escritura se pueda leer claramente.
2. Los estudiantes volverán a leer su texto y luego lo dejarán apartado a un lado.
3. Durante el descanso de la escritura, los estudiantes ilustrarán sus textos. Esta ilustración podría ser un solo dibujo para un alumno de 1er grado o un cómic o novela gráfica para un estudiante más mayor.
4. Después de 45 minutos, se leerán los textos de nuevo y le harás preguntas a los estudiantes que les ayuden a agregar detalles. Algunas ideas serían:
 - a. ¿Puedes decirme más sobre a qué se parece _____? (Primary)
 - b. ¿A qué hora del día/noche ocurre tu historia? (Primary)
 - c. ¿Dónde están los protagonistas? ¿Qué llevan puesto? (Primary)
 - d. ¿Qué sonidos oyen los protagonistas? (Primary)
 - e. ¿Cómo pasaron los personajes de _____ a _____ (para lograr una mayor claridad de la conversación o para preguntar por el movimiento real de la historia) (De Intermediate hasta High School)
 - f. ¿Qué piensan los personajes y cómo podrías expresarle eso al lector? (De Intermediate hasta High School)
 - g. ¿El diálogo suena conforme a como quieres que se escuche a los personajes? ¿Suena auténtico? (High School)
5. Los estudiantes harán sus cambios (los más pequeños usarán lápices de colores para ayudarse a revisar los borradores) Se pueden hacer cambios en los espacios que quedaron al saltarse líneas cuando escribieron su primer borrador.
6. Da otro descanso. Durante el mismo, los estudiantes más jóvenes pueden investigar sus libros favoritos e identificar donde pusieron mayúsculas y signos de puntuación sus autores. Los estudiantes más mayores pueden identificar en sus libros favoritos las formas en que sus autores usaron el diálogo y como expresaron estados de ánimo para ayudarse a configurar los rasgos de sus personajes.
7. Después del segundo descanso, los estudiantes repasarán sus textos una vez más para corregir las mayúsculas y los signos de puntuación y para mejorar la claridad de los mismos. La claridad se verifica mejor haciendo que el autor lea su texto en voz alta (leer en voz alta hace que el lector se centre más en las palabras escritas y no

- solo en visualizar la historia que escribió)
8. Los estudiantes pueden ya publicar sus textos. Reescribirán sus textos con las nuevas revisiones y modificaciones.

Preguntas para Debatir en Familia:

Las familias/los niños pueden debatir o escribir sobre:

- ¿Qué otros aspectos de la vida tardan un tiempo en completarse? ¿Por qué piensas que algunas cosas requieren más tiempo que otras?
- Cada miembro de la familia puede escribir sobre una vez en que tuvieron que seguir intentando algo muchas veces hasta hacerlo “bien”. Se podrá hacer un libro familiar. Algunos ejemplos serían ganar un videojuego o aprobar una clase muy difícil.

Actividades de Extensión:

Aquí tienes algunas recomendaciones para hacer actividades relacionadas con esta receta:

- Matemáticas: Piensa en cómo el área y el volumen están relacionados. Si haces la focaccia en una bandeja más pequeña, ¿cómo cambia su altura? ¿Podrías diseñar un experimento que mida como se relacionan el área y el volumen?
- ¡Haz tu propia focaccia en un lienzo! ¿Podrías usar ingredientes para crear una imagen? ¿Quizás rodajas de cebollas para hacer flores? ¿Podrías hacer un dibujo de tu texto usando ingredientes?

Esta Clase Familiar original fue escrita por Chandra Garcia-Kitch, miembro de Food Education