

**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

### Bizcocho de Limón, Tomillo y Arándanos (Pound Cake)

Grados 3-5 Common Core Math - Number and Operations - Fractions

Edad Recomendada para la receta: 7-11 años

Receta del Chef Kelcy Scolnick

#### Bizcocho de limón, tomillo y arándanos

Ingredientes:

Para el bizcocho

- 1 1/2 tazas de harina tamizada + 1 cucharada de arándanos
- 1 cucharadita de baking powder
- ¼ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de tomillo fresco ( o seco)
- Ralladura de 2 limones
- 8 oz de arándanos frescos o congelados
- ½ tazas de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- ½ taza de leche

Para el glaseado:

- Jugo de 1 limón
- ½ taza de azúcar glas (powdered sugar)



**Materiales:**

- Molde para bizcocho de 9 pulgadas en forma de corona o cualquier molde desmontable(ver a continuación)
- Tazones para mezclar
- Cucharas y tazas medidoras
- Batidora eléctrica de mano o cuchara de madera
- Colador o batidor (si tienes uno)

**Preparación:**

1. Precalienta el horno a 350 grados, engrasa tu molde de 9 pulgadas y enharínalo un poco. Si no tienes un molde de bizcocho en forma de corona... ¡no te preocupes! Puedes usar cualquier molde desmontable de 9 pulgadas, una lata vacía sin etiqueta y frijoles secos o arroz. ¡Simplemente prepara el molde con grasa y harina, coloca la lata en el centro y rellénalo con frijoles o arroz para pesarlo cuando el bizcocho se esté horneando y creciendo!
2. Tamiza los ingredientes secos con el romero y la ralladura de limón y déjalos a un lado por ahora. Si no tienes un colador, simplemente bate los ingredientes todos juntos. Coloca los arándanos en un tazón aparte y cúbrelos con 1 cucharada de harina. Esto ayudará a que los arándanos queden suspendidos en la mezcla en vez de que queden todos en el fondo.
3. Mezcla el azúcar y la mantequilla, añade los huevos uno a uno y mezcla bien con la batidora de mano hasta que la mezcla quede suave y esponjosa (1 minuto) o a mano (2-3 minutos)
4. Trabajando por lotes, ve alternando añadiendo lo seco y lo húmedo en la mezcla (siempre empezando y terminando con lo seco) hasta que todo se mezcle bien. Añade los arándanos y mezcla suavemente con cuidado de no romper los arándanos.
5. Coloca la masa en el molde y alisa la parte de arriba con el dorso de la cuchara o espátula. Mete el molde en el horno durante 1 hora o hasta que al pinchar el centro del bizcocho con un palillo este salga limpio.
6. Mientras el bizcocho se hornea, prepara el glaseado mezclando el jugo de limón y el azúcar.
7. Saca el bizcocho terminado del horno y deja que se enfríe en el molde. Dale la vuelta en una bandeja de rejilla para que se enfríe más y añádele el glaseado. A mí personalmente me gusta colocar un molde o papel pergamino debajo de la bandeja de rejilla para que las gotas que desprenda el bizcocho caiga en ellos y así sea más fácil limpiar luego.

**Conexiones Common Core:****Grados 3-5****Common Core: Números y Operaciones- Fracciones**

CCSS.MATH.CONTENT.3.NF.A.1

Entender una fracción  $1/b$  como la cantidad de 1 parte cuando la cantidad total se parte en "b" partes iguales; entender una fracción  $a/b$  como la cantidad formada por partes a de tamaño  $1/b$ .

CCSS.MATH.CONTENT.3.NF.A.3.B

Reconocer y generar fracciones equivalentes. Por ejemplo:  $1/2 = 2/4$ ,  $4/6 = 2/3$ . Explicar

por qué son equivalentes las fracciones, por ejemplo, usando un modelo visual de fracciones.

**CCSS.MATH.CONTENT.4.NF.A.2**

Comparar dos fracciones con diferentes numeradores y diferentes denominadores, por ejemplo, creando denominadores o numeradores comunes o comparando con una fracción de referencia como  $1/2$ . Reconocer que las comparaciones son solo válidas cuando las dos fracciones se refieren al mismo conjunto. Toma nota de los resultados de las comparaciones con símbolos  $>$ ,  $=$ , or  $<$ , y justifica tus conclusiones, por ejemplo, usando un modelo visual de fracciones.

**CCSS.MATH.CONTENT.4.NF.B.4.A**

Entender una fracción  $a/b$  como un múltiple de  $1/b$ . Por ejemplo, usar un modelo visual de fracciones para representar  $5/4$  como el producto  $5 \times (1/4)$ , tomando nota de la conclusión de la ecuación  $5/4 = 5 \times (1/4)$ .

**CCSS.MATH.CONTENT.5.NF.B.6**

Resolver problemas del mundo real que impliquen la multiplicación de fracciones y números mixtos, por ejemplo, usando modelos visuales de fracciones o ecuaciones para representar el problema.

Los estudiantes convertirán la receta usando el escenario: “Cómo podrías hacer este bizcocho si solo tienes  $1/4$  taza y  $1/4$  cucharadita en casa?” Los estudiantes reescribirán la receta para mostrar todas las medidas de las tazas y cucharitas en cuartos ( $2$  tazas =  $8/4$  tazas o  $8 1/4$  tazas) antes de seguir la receta. Bonus: ¡En realidad, sigue la receta usando solo  $1/4$  de taza y  $1/4$  de cucharitas!

**¿Qué significa esto?**

Common Core Math está destinado a preparar a los estudiantes para resolver problemas del mundo real. Proporcionar un escenario del mundo real (cocinar sin tener los instrumentos de medición adecuados) ayuda a que los estudiantes resuelvan este problema poniendo en práctica lo que saben sobre medición, fracciones y equivalencia.

En esta lección, tú (el estudiante) trabajarás en convertir números enteros ( $1$  y  $2$ ) y fracciones ( $1/2$ ) en cuartos.

**¿A qué se parecerá esto? [Escalonado por grados si es posible]**

Materiales necesarios:

- Papel y lápiz
- $1/4$  tazas medidoras
- $1/4$  cucharillas

Instrucciones :

1. Muestra la receta a los estudiantes y léela con ellos.
2. Presenta el siguiente escenario del mundo real (vuelve a escribir si es necesario): “Yo quería hacer esta receta con vosotros hoy, pero tenemos un pequeño

problema... ¡Solo tengo  $\frac{1}{4}$  tazas medidoras y  $\frac{1}{4}$  cucharillas! ¿Cómo podemos hacer esta receta usando solo  $\frac{1}{4}$  de tazas medidoras  $\frac{1}{4}$  cucharillas? Se reescribirá la receta para mostrar las medidas en cuartos.

3. Los estudiantes trabajarán solos, en grupos o en parejas para convertir todas las medidas en cuartos. Echa un vistazo a la receta reescrita a continuación.
4. Pide a los estudiantes que, usando papel/lápiz o cualquier otro método, demuestren cómo saben que estas conversiones son correctas. Di: “No queremos que nuestras medidas sean diferentes a la receta original. Queremos que sean equivalencias perfectas. ¿Cómo sabremos con seguridad que estas son las conversiones adecuadas?”

#### Como referencia:

Para el bizcocho:

- $\frac{6}{4}$  tazas de harina tamizada + 1 cucharada de arándanos
- $\frac{4}{4}$  cucharadita de baking powder
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- $\frac{8}{4}$ t fresh thyme
- Ralladura de 2 limones
- 8oz de arándanos frescos o congelados
- $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla (puede reescribirse como  $\frac{2}{4}$  pero no será necesario hacerlo si usamos mantequilla en barra)
- $\frac{4}{4}$  taza de azúcar
- 2 huevos
- $\frac{2}{4}$  taza de leche

Para el glaseado:

- Jugo de 1 limón
- $\frac{2}{4}$  taza de azúcar glass (powdered sugar)

#### Preguntas para Debatir en Familia:

**Las familias/los niños pueden debatir o escribir sobre:**

- ¿Por qué son útiles las mediciones? ¿Cómo tener un sistema de medición hace que nuestro mundo o nuestras vidas sean más fáciles?
- Cuando cocinamos, las tazas y las cucharillas miden la cantidad de una sustancia ¿Cuáles son otras formas o unidades para medir cantidades al cocinar?
- ¿Qué otras fracciones podríamos haber usado en lugar de cuartos?
- ¿En qué otra situación podrías necesitar convertir algo (distancia, peso, unidades de medida) en fracciones?

#### Actividades de Extensión:

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

- Esta actividad podría reescribirse para otros escenarios (por ejemplo, solo tener una  $\frac{1}{8}$  de taza o  $\frac{1}{3}$  de taza haría que la actividad sea más difícil)
- Esta actividad podría reformularse para escenarios más complicados como, por

ejemplo, tener solo una taza de medir que mida onzas.

- Los niños pequeños pueden usar 1- tazas medidora y  $\frac{1}{2}$ - taza medidora para experimentar y verificar que las conversiones sean las adecuadas. Determinar que  $\frac{2}{4}$  encaja perfectamente en una taza medidora de  $\frac{1}{2}$  es una forma visual muy útil para que los niños vean la conversión.
- Las barritas de chocolate (con divisiones para separar en pedazos) ofrecen un enfoque visual y útil de las fracciones; rompe una barrita de chocolate para mostrar a los niños que  $\frac{1}{2}$  es igual que  $\frac{2}{4}$ . Esto podrá permitir una comprensión más profunda de qué es exactamente una fracción en el contexto de los alimentos.

*Esta Clase Familiar original fue escrita por Jessica Wood, miembro de Pilot Light Food Education.*