

Refrescarse Con Paletas

Explorar la transformación de sólidos y líquidos en la cocina

Idea Grande

Estudiantes van a poder usar diferentes medios de matemáticas y ciencias para cocinar.

Pautas de aprendizaje y desarrollo infantil de Illinois

7.C.ECa Con la ayuda del maestro, explorar el uso de herramientas de medición que usan unidades estándares para medir objetos y cantidades que tienen significado para el niño	Con la ayuda del maestro, usar herramientas estándares para medir pero sin expresar un interés en la cantidad (por ej., el maestro sugiere que vean cuántas reglas igualan la altura del estante; el niño lo ayuda a medirlo)
12.C.ECa Identificar, describir y comparar las propiedades físicas de objetos.	Corresponder objetos según sus propiedades físicas, como el color, la textura o la forma.
12.C.ECb Hacer experimentos con cambios en la materia cuando se combina con otras sustancias.	Explorar cambios en la materia con la ayuda del maestro (por ej., prepara una receta de gelatina para demostrar que la materia líquida puede convertirse en sólido, o derrite hielo para demostrar que los sólidos se pueden convertir en líquidos).

Ingredientes

- 4 vasos de fresas cortadas en cuartos
- 3/4 vasos de azúcar
- 1/2 vaso de agua
- 2 cucharadas de jugo de limón

Preparación

Antes de empezar a cocinar el adulto y estudiante deben de lavar las manos con jabón y agua. Ya deben de tener los ingredientes que la receta pide. Un adulto siempre debe de estar con el estudiante durante el proceso de cocinar.

Direcciones

1. Combinar las fresas y el azúcar en un recipiente. Dejar reposar hasta que las fresas comiencen a liberar sus jugos naturales, de 20 a 30 minutos. Colocar en una sartén con el agua a fuego medio. Cocinar a fuego lento hasta que se ablanden ligeramente, aproximadamente 5 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

2. Transfiera la mezcla a una licuadora o procesador de alimentos, agregue el jugo de limón y haga puré hasta que quede suave; alternatively, podría dejar algunos trozos si lo desea.
3. Si van usar moldes convencionales, divida la mezcla entre los moldes, cierre la tapa y congele hasta que esté sólido, aproximadamente 5 horas. (También pueden usar un recipiente de hielo).
4. ¡Comer y Disfrutar!

Preguntas para Investigar

¿Cuántas fresas crees que puede llenar 1 taza de medir?

¿Cómo cambio la mezcla de azúcar y fresas cuando la dejamos reposar? Cambio de color?

¿Textura? ¿Forma?

¿Qué va pasar cuando le ponemos calor a la mezcla?

¿Nuestra mezcla es un líquido o un sólido?

¿Cómo podemos cambiar nuestra mezcla de un líquido a un sólido?

¿Cómo podemos cambiar nuestra mezcla de un sólido a un líquido?

¿Cuáles sentidos estamos usando para cocinar?