



## ÁREA: MATEMÁTICA

Nivel Inicial.

Sección 5 años

Profesora: *Verónica Barbosa*

### “Hoy cocinamos”

Eje: LA MEDIDA

Contenido:

#### Recorte de contenido

- Uso de la medida no convencional.
- Iniciarse en la representación de medidas.

#### Introducción

¡Buen día familia!

Iniciaremos esta propuesta confiando que en estos tiempos de cuarentena alguna receta habrán realizado. Y si no es así no se preocupen que ahora podrán cocinar en familia.

Con esta propuesta los niños y las niñas podrán aproximarse a la noción de medidas no convencionales.

#### Inicio

Les propongo realizar una receta de galletitas para compartir con la familia en el desayuno, merienda o en esos momentos en los que queremos comer algo dulce. Estas galletitas se cocinan entre 7 y 10 minutos a horno medio.



Van a necesitar algunos utensilios de cocina:

- Un bowl.
- Un batidor de mano y si no tienen no se preocupen que pueden utilizar un tenedor.
- Una cuchara sopera.
- Una taza.

y también los siguientes ingredientes:

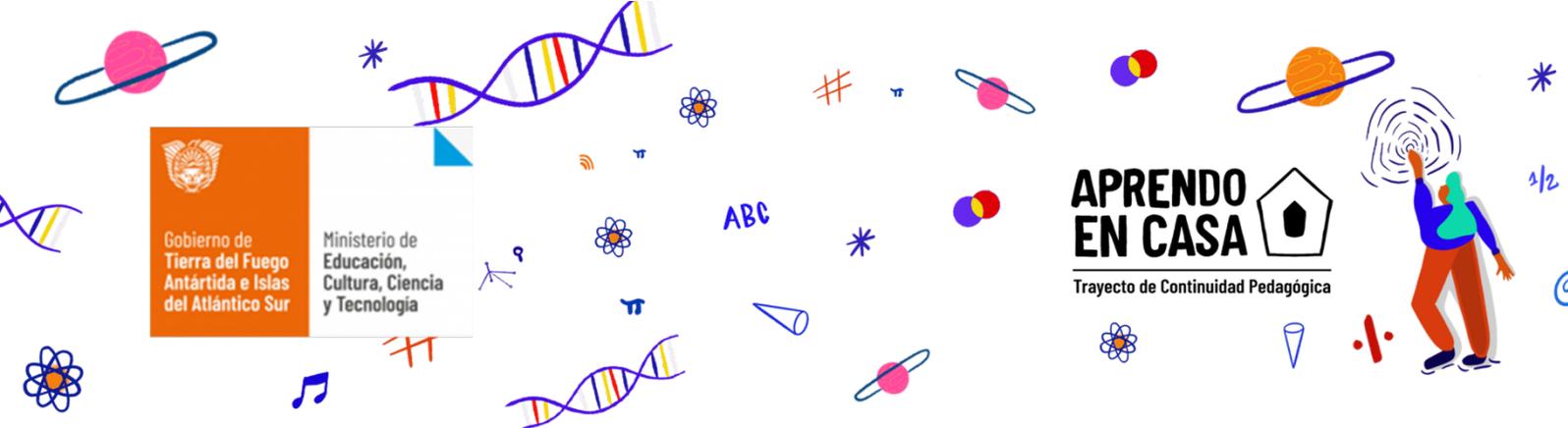
- Harina leudante o harina común a la que previamente le agregarán 1 cucharadita de polvo de hornear.
- Manteca o margarina.
- Azúcar.
- Huevos.
- Esencia de vainilla.
- Ralladura de limón.

## Desarrollo

Una vez que tengan todo listo vamos a ponernos manos a la obra. ¡Pero no se olviden antes de lavarse las manos!

Ahora si podemos comenzar...

Van a poner en el bowl 1/2 (medio) paquete de manteca y 1/2 (media) taza de azúcar. Lo van a batir hasta integrar. Le incorporan 2 cucharadas de esencia de vainilla y la ralladura de limón. Luego colocan 2 huevos y baten todo hasta integrar. Por último, incorporan las 2 tazas de harina y 2



cucharadas de agua fría. Con la ayuda de la cuchara integran todos los ingredientes hasta formar una masa. La dejan descansar en la heladera por  $\frac{1}{2}$  hora (30 minutos). Luego la sacan y pueden cortar pedacitos y hacer bolitas con la mano o estirar en la mesada con ayuda de un palote y utilizar cortantes con formas. Se colocan en una bandeja para horno previamente enmantecada separadas para que no se peguen al cocinarse. Cocinar en horno medio precalentado entre 7 y 10 minutos.

Mientras se van cocinando las galletitas, les propongo registrar el paso a paso de la receta para que puedan tenerla disponible y realizarla en cualquier otro momento. Necesitarán hoja y lápices. Es necesario la ayuda de un familiar que les lea la receta nuevamente a los niños y niñas para que ellos puedan registrar el paso a paso ya sea mediante dibujos y/ o escritura espontánea. A continuación, les dejo una imagen de una receta a modo ilustrativo.



### Galletas de Mantequilla

- DEJAMOS 300gr DE MANTEQUILLA 15 min A TEMPERATURA AMBIENTE
- MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA BLANDA CON 200 gr DE AZÚCAR
- AÑADIMOS:  
2 HUEVOS + 1 CUCHARADA DE ESENCIA DE VAINILLA
- DESPUÉS AÑADIMOS 150 gr DE HARINA Y LO BATIMOS
- ¡TRUCO!  
AGREGAMOS OTROS 150 gr Y AMASAMOS A MANO  
LA MASA ESTÁ LISTA CUANDO NO SE PEGAN NI EN EL BOL NI EN LOS DEDOS
- DEJAMOS REPOSAR 1h EN EL FRIGO
- PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°
- PONEMOS LA MASA ENTRE DOS TROZOS DE PAPEL FILM
- CON EL RODILLO FORMAMOS UNA LÁMINA DE 0,5 cm
- USAMOS EL SELLO PARA GALLETAS  
HORNEAMOS 15 MIN Y...

*¡A comer!*

**tescoma.**

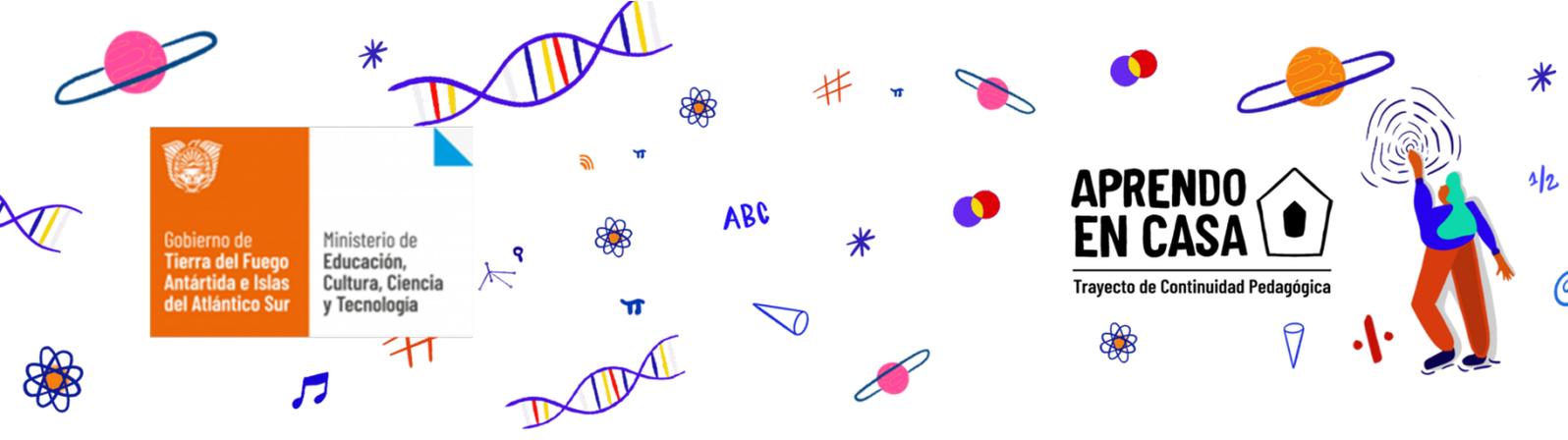
## Cierre

Espero que se hayan divertido cocinando en familia y disfruten de las galletitas que seguramente les quedaron muy ricas.

Con esta receta pudimos aprender que se pueden utilizar varios instrumentos como unidades de medidas no convencionales: la cuchara y la taza en nuestra receta en particular.

Los aliento a que sigan haciendo más recetas y utilicen distintos elementos para medir cantidades.

Me despido con un beso volador... Hasta la próxima clase.



## Bibliografía:

Diseño Curricular para el N.I. Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. M.E.C.C . y T. (2011)

## Referencia

- [www.pinterest.es/pin/470133648577664278/](https://www.pinterest.es/pin/470133648577664278/)

