

**AUTOR:**

Emma Bland Smith

ILUSTRADOR:

Susan Reagan

Fannie Farmer revolucionó la cocina al incorporar medidas e instrucciones precisas como parte de nuestro método moderno de preparar la comida.

Edades: de 6 a 8 años**Nivel de lectura****ATOS:** no procede**Lexile:** 850L**ISBN:** 9781635926125**Derechos de autor:** 2024

The Fabulous Fannie Farmer

¿Cómo cambió Fannie la forma en que la gente cocina?

Temas: precisión, medición**Actividades para hacer juntos:**

A finales del siglo XIX, las recetas no incluían medidas ni instrucciones precisas. Los alimentos cocinados con la misma receta pueden resultar muy diferentes según la interpretación del cocinero. Fannie Farmer abordó la cocina como una ciencia. Se dio cuenta de que eran necesarias medidas precisas o exactas e instrucciones paso a paso para obtener los mejores resultados. Explora la precisión y la medición con este libro.

Antes de leer el libro:

- Explora varias recetas modernas. ¿Incluyen una lista de ingredientes, cantidades exactas y una lista de instrucciones? La mayoría de las recetas modernas lo hacen, gracias a Fannie Farmer.

Mientras leen el libro:

- Fíjate en algunas de las imprecisiones con las que se describían las medidas en las recetas de este libro, por ejemplo: "azúcar a tu gusto" y una "pizca de nuez moscada".

Cuando hayan terminado de leer el libro:

- Discutan cómo la cocina y la forma en que pensamos sobre los cocineros ha cambiado desde el siglo XIX.
- Exploren juntos las herramientas de medición habituales en la cocina, cómo se usan y cómo se relacionan. Por ejemplo, 3 cucharaditas equivalen a 1 cucharada.
- Considera la posibilidad de preparar una de las recetas del libro o elige otra receta que te gustaría probar. Mide los ingredientes exactamente y sigue las instrucciones de la receta en orden. Piensa en cómo responde una computadora a los comandos. Esto se debe a que a la computadora se le da una receta paso a paso llamada algoritmo.
- Hace mucho tiempo, una receta decía que había que usar un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo. En tu próxima visita al supermercado, fíjate en los huevos de gallina. ¿Qué tamaños de huevos ves? ¿Sabrías la cantidad exacta que se debe usar en una receta que dice: "usa un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo"?

Preguntas para el pensamiento matemático:

1. ¿Qué significa ser preciso? ¿Por qué es importante?
2. ¿Qué actividades (por ejemplo: cepillarse los dientes, alimentar a tus mascotas) en tu rutina diaria dependen de la precisión para obtener buenos resultados?
3. ¿Qué tan precisos crees que tienen que ser otros trabajadores, como los carpinteros, los agricultores, los programadores informáticos o los médicos, en sus trabajos?
4. ¿Crees que Fannie Farmer era una persona decidida? ¿Por qué crees eso? ¿Cómo describirías la personalidad de Fannie?
5. ¿Qué matemáticas y ciencias notaste en el método de cocina de Fannie Farmer y en la publicación de *El libro de cocina de la Escuela de Cocina de Boston*?
6. Si una receta requiere una "pizca de nuez moscada", ¿crees que sería una gran cantidad o una pequeña cantidad? ¿Por qué?

Recursos de Early Math Project:

Visite [The Fabulous Fannie Farmer](http://countplayexplore.org/es/book/the-fabulous-fannie-farmer) (countplayexplore.org/es/book/the-fabulous-fannie-farmer) para encontrar actividades y Fundamentos del aprendizaje y/o Estándares de matemáticas de California relacionados para este libro.

**Vocabulario****Palabras matemáticas que aparecen en el**

cuento: 1/2 taza, 1/4 taza, taza, círculos, circular, octavos, medidas, dinero, preciso, cuarto, estándar, estrategia, cucharadas, cucharaditas, temperatura, línea de tiempo, prueba y error, vertical

Palabras matemáticas

relacionadas: algoritmo, medición formal, medición informal

Palabras para desarrollar la**comprensión lectora:**

activo, actitud, despreocupado, química, confiado, consistente, determinado, vergüenza, entusiasmo, exacto, fermentación, generaciones, impecable, instintos, instrucciones, inventivo, nivel, nutrición, obsesivamente, pasión, práctica, recetas, resultados, revolucionario, conocedor, científico, serio, cocido a fuego lento, suficiente, pizca, tecnología, ablandado, urgido

Libros relacionados:

Measuring Penny de Loreen Leedy; *Pretend Soup* de Ann Henderson y Mollie Katzen

Haz clic en este enlace al [World Catalog](http://WorldCatalog) o ingresa en bit.ly/42fMSvP para encontrar *The Fabulous Fannie Farmer* en la biblioteca pública.

Conexiones matemáticas: el método de cocina de Fannie Farmer exigía comunicarse con precisión y usar herramientas de medición. Esto permitió unos resultados de cocción más consistentes y predecibles. El método de Fannie coincidía en muchos aspectos con nuestros Estándares modernos para la práctica matemática.

Es importante que los niños tengan oportunidades de usar herramientas apropiadas estratégicamente (como cucharaditas, tazas medidoras, reglas, calculadoras, básculas). Considerar diferentes tipos de herramientas matemáticas que se pueden utilizar para resolver problemas. Incentiva a los niños a que:

- Usen diferentes tipos de herramientas y materiales apropiados para la edad para resolver y representar situaciones y problemas matemáticos.
- Evalúen y decidan qué herramientas (por ejemplo: crayones, lápices, dibujos, modelos, reglas, gráficos o infografías) utilizar al resolver problemas.
- Identifiquen las herramientas tecnológicas que se pueden utilizar para resolver problemas.

Hablar con los niños sobre los tipos de herramientas y métodos que Fannie usó para revolucionar la cocina. ¿Cómo cambió esto la forma en que la gente abordaba la cocina? ¿Por qué crees que tanta gente estaba ansiosa por comprar *The Boston Cooking-School Cook Book*?

Ayudamos a los niños a ser precisos cuando los alentamos a:

- Explicar su pensamiento matemático y describir cómo resuelven los problemas.
- Usar un lenguaje descriptivo, por ejemplo, un niño pequeño podría comparar las alturas de tres objetos usando las palabras alto, más alto y el más alto y un niño mayor podría medir los objetos y describir su altura en pulgadas o pies.
- Calcular, medir y usar símbolos matemáticos con precisión.
- Explicar situaciones, pasos e instrucciones con vocabulario preciso.
- Decidir cuánta precisión requiere una situación. Por ejemplo, ¿cuándo es apropiado redondear un número y usar la estimación y cuándo es apropiado usar números exactos?



Usa este cuento para practicar y reforzar los conceptos de medición.

Antes de que los niños aprendan a medir con herramientas formales como reglas y escalas, dales la oportunidad de medir con herramientas informales, como la longitud de un coche de juguete o la anchura de una mano.

Exploren juntos la medición con estas ideas:

- Practica caminar talón a puntas. Cuenta cuántos pasos de talón a puntas se necesitan para caminar por una habitación.
- Averigua cuántos clips pueden colocarse uno tras otro en una hoja de papel.
- Mide varios objetos diferentes y compara sus longitudes. Organízalos en orden por tamaño.
- Mide un objeto con diferentes herramientas de medición, como la longitud de un lápiz, la anchura de una mano y una regla.
- Compara herramientas de medición formales como reglas, cintas métricas, varas de yarda y varas métricas. Mide la longitud de una colección de cucharas. Pregúntale a tu hijo si cree que sería más preciso describir un objeto como de cinco pies de altura o de 10 cucharas de altura. ¿Por qué creen eso? ¿Cuál es la medición más precisa, formal o informal? ¿Por qué?
- Explora las herramientas de medición formales utilizadas para cocinar como tazas, medias tazas, cucharadas y cucharaditas. ¿Cuántos cuartos de taza equivalen a una taza? ¿Qué significa tener una cucharada rasa?
- Habla sobre lo que podrías medir en pulgadas, pies, yardas o millas.
- Anima a tu hijo a estimar la longitud o la altura de un objeto. Luego mide para determinar la longitud o la altura real.
- Pesa diferentes tipos de productos en una báscula en la tienda de comestibles. ¿Cuál es más pesado: una col o un jalapeño? ¿Puedes encontrar otro artículo que pese aproximadamente lo mismo que una manzana?