



# Ciencia de la cocina

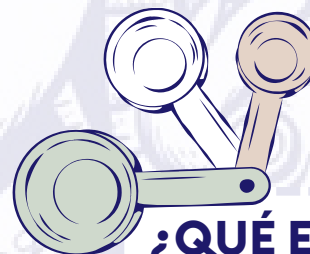


## ¿QUÉ NECESITA?

- Varias tazas de medir
- Varias cucharas de medir
- Un tazón
- Agua

## ¿CÓMO?

1. Llene el tazón con agua.
2. Coloque su taza medidora de 1 taza frente a usted.
3. Comenzando con su taza de  $\frac{1}{3}$ , si tiene una, prediga cuántas tazas de  $\frac{1}{3}$  se necesitarán para llenar 1 taza.
4. Intente llenar su taza de  $\frac{1}{3}$  hasta arriba con agua y vierta el agua en la taza de 1 taza. ¿Cuántas tazas de  $\frac{1}{3}$  necesitó para llenar 1 taza?
5. Repita este experimento con otras tazas medidoras de diferentes tamaños.
6. Luego intente repetir el experimento usando las cucharas medidoras.
7. Si puede, intente ayudar a un adulto la próxima vez que esté horneando o cocinando. ¿Puede averiguar qué tazas o cucharas medidoras necesitará para hacer la receta?

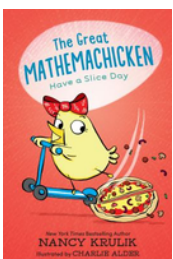


## ¿QUÉ ESTÁ PASANDO?

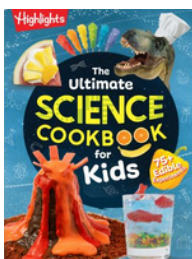
Las tazas y cucharas medidoras ofrecen una experiencia real de las fracciones. La cocina es un excelente lugar para crecer y desarrollar la comprensión matemática. ¡Las fracciones y las proporciones son herramientas poderosas para los cocineros! Comprender la precisión y la exactitud ayuda a un cocinero a crear platos que tengan el sabor justo.



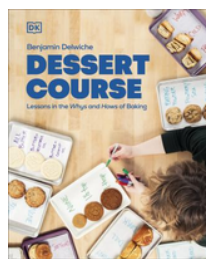
### Libros Relacionados:



*The Great Mathemackicken: Have a Slice Day* por Nancy Krulik



*The Ultimate Science Cookbook for Kids* por Highlights



*Dessert Course: Lessons in the Whys and Hows of Baking* por Benjamin Delwiche



Kent District Library

