

Hagan mini-pizzas con sus ingredientes favoritos. Nuestros consejitos matemáticos le ayudarán a que su niño/a practique a contar objetos y comparar cantidades



Mini-pizzas para jugar con números

Ingredientes

- Panes redondos o cualquier otro pan, suficientes para toda la familia
- Salsa de tomate o tomates en rodajas
- Queso mozzarella
- Ingredientes adicionales, como pepperoni, aceitunas, jamón, piña, pimienta, champiñones.

Materiales

- Molde de hornear

Instrucciones

1. Antes de empezar, asegúrense de lavarse las manos con agua y jabón contando hasta 20 mientras se enjabonan.
2. Precalentar el horno a 375°F (180°C).
3. Cortar el pan en dos mitades y ponerlas boca arriba en el molde.
4. Esparcir 2 cucharadas de la salsa sobre los panes.
5. Cubrir los panes con el queso mozzarella y añadir los ingredientes adicionales.
6. Hornear por 10 minutos o hasta que el queso se haya derretido y las esquinas estén tostadas.



Consejitos matemáticos

- ★ Una vez que decida cuántos panes necesita, pídale a su niño/a que los cuente mientras los saca de la bolsa. Por ejemplo, dígame, “¿Puedes sacar seis panes?”
- ★ Puede agregar los ingredientes adicionales sobre una de las mitades del pan y luego pedirle a su niño/a que haga lo mismo, poniendo la misma cantidad de ingredientes en la otra mitad del pan. Por ejemplo, haga una pizza con cinco pedazos de pepperoni pero no le diga a su niño/a cuántos pedazos puso. Luego pregúntele, “¿Puedes poner la misma cantidad de pepperonis que yo puse en mi pizza, pero ahora en la tuya?” Ellos tendrán que primero contar el pepperoni que usted puso en su pizza y luego contar sus propios pedazos.
- ★ Pídale a su niño/a que cuente mientras agrega dos cucharadas de salsa sobre cada pan. Explíquele *por qué* están midiendo. Por ejemplo, pregúntele, “Si agregamos más o menos que dos cucharadas de salsa, ¿qué pasaría con el sabor y la apariencia de las pizzas?”

Adaptado de:
<https://www.allrecipes.com/recipe/86649/fast-english-muffin-pizzas/>

Copyright © 2020 Stanford University,
DREME Network. All Rights Reserved.