



Supplies:

Book:

The Milk Makers
By Gail Gibbons

Degustación y Actividad:

- Crema para batir espesa
- Contenedor a prueba de derrames
- Sal (si se desea)
- Pan o galletas saladas
- Opción: yogur, queso, requesón

Páginas para colorear:

[https://coloringhome.com/
dairy-coloring-page](https://coloringhome.com/dairy-coloring-page)

pint size PRODUCE

¡Lácteos!

Libro: The Milk Makers (Los fabricantes de leche)

Lea "The Milk Makers" (Los Fabricantes de Leche) de Gail Gibbons.

- ¿De qué color son las vacas lecheras que viste en el libro?
- ¿Qué comen las vacas lecheras? ¿Qué beben?

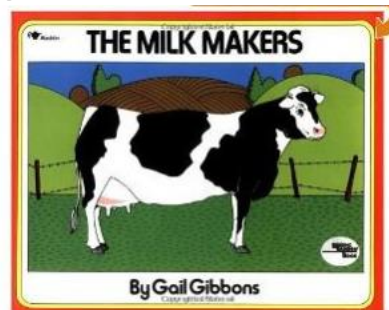
Hable sobre qué otros productos están hechos de leche. ¿Cuál es tu alimento lácteo favorito?

Vídeo de "The Milk Makers" (Los Fabricantes de Leche) leído en voz alta:

<https://www.youtube.com/watch?v=DQcwYnSB3xo>

O un video sobre de dónde proviene la leche:

<https://youtu.be/jUdgm6q-3Zg>



Degustación: Mantequilla

Siga las instrucciones en la página siguiente para hacer su propia mantequilla. Esto dará como resultado mantequilla fresca, y el líquido resultante es suero de leche. El suero de leche se puede consumir directamente o utilizar en recetas.

Alternativa: Elija algunos productos lácteos diferentes, hable sobre ellos y pruébelos. Leche, yogur, queso, requesón, etc., ¿cuál es tu favorito?



Song:

Leche de Minnesota

Dame una L larga (LIIIIII)

Dame una L corta (L)

No me des ningún refresco, ningún refresco

No me des ningún té, ningún té

Sólo dame esa leche (muu muu muu muu)

Leche de Minnesota (muu muu muu muu)

Repite con otras letras (E, C, H, E)...

Dame una leche larga (Chocolate)

Dame una leche corta (descremada)...



Actividad: Mantequilla

¡Esta actividad puede involucrar tanto a niños pequeños como a niños en edad preescolar en la preparación de snacks!

1. Llene los recipientes a prueba de derrames a la mitad con la crema para batir espesa-- haga recipientes individuales o tómense turnos como grupo.
2. Agitate y baila hasta que la crema se convierta en mantequilla-- podrás escuchar el cambio cuando se separe.
3. Vierta el suero de leche (líquido) – deje que los niños lo prueben. Unta la mantequilla fresca en una galleta o pedazo de pan y ¡disfruta!

Nota: La mantequilla fresca debe consumirse poco después de que se haga. Si lo va a almacenar, enjuague primero el suero de leche con agua fría.

¿Quieres más detalles? ¿Quieres hacer tu propia mantequilla regularmente? Bon Appetit escribió todo al respecto:

<https://www.bonappetit.com/test-kitchen/ingredients/article/how-to-make-butter>



More Resources

- Visite nuestro sitio web para obtener enlaces a muchos otros planes de estudio y actividades: www.renewingthecountryside.org/f2ece
- “Minnesota Ag in the Classroom” tiene algunos videos excelentes-- mientras se enfocan en K-12, sus videos de lácteos también serían excelentes para los niños más pequeños: https://minnesota.agclassroom.org/educator/video_dairy.cfm