

Muchos Puntos: Coloreando el Jardín

Líder del Proyecto y Autor: Tristan Gay Pierce

Asistente de Investigación: Monica Vaught

Diseño: Bisig Impact Group [BIG]

Ilustraciones: Terri Gilmore y [BIG]

Copyright © 2007

American Printing House for the Blind, Louisville, KY 40206

Todos los derechos reservados.

Impreso en los Estados Unidos de América

Esta publicación está protegida por Copyright y se debe obtener permiso del editorial antes de reproducir, archivar en un sistema electrónico de recuperación, o transmitir electrónicamente, mecánicamente, por fotocopiar, por grabar, ni de cualquier otra manera.

Por información de permiso, escríbale a



AMERICAN
PRINTING
HOUSE

1839 Frankfort Avenue, Louisville, Kentucky 40206

502-895-2405 • 800-223-1839

www.aph.org • info@aph.org

Número de Catalogo: 1-10002-00

Bienvenidos a

Muchos Puntos

Coloreando el Jardín

Muchos Puntos: Coloreando el Jardín es un libro de colorear que es nuevo e emocionante de líneas en relieve para lectores de letra grande de nivel básico y lectores de braille. Se alienta el alfabetismo, interrelación social, y habilidades cotidianas a través de la lectura, de colorear, y de actividades de cocinar que se diseñó para todos los que están aprendiendo. Éste es el tercer libro en la serie de Muchos Puntos. Para disfrutar el libro, los niños deben de utilizar primero el libro *Muchos Puntos: Aprendiendo el Abecedario* y *Muchos Puntos: Contando 123*.

Estas actividades les ayudan a los niños que desarrollen lo siguiente:

- Habilidades de alfabetización, como identificación de nuevas palabras y contracciones de Braille.
- Habilidades del desarrollo del lenguaje, como conceptualización, clasificación/generalización, y a construir imágenes
- Habilidades motoras finas, como colorear y identificación táctil de formas
- Habilidades cotidianas, como planificar, organizar, y preparar comida

Muchos Puntos es motivacional, y provee reafirmación viva y productos finales tangibles. Les ayuda a los niños de problemas de vista que aprendan habilidades semejantes a las habilidades de sus iguales que sí tienen visión, facilitando la interrelación social. Y lo más importante es, ¡colorear es divertido!

Orden Sugerida de Actividades:

- Introduzca el concepto de construir imágenes. Pídale al niño que identifique cada complemento al dibujo del jardín, y hablen de su importancia.
- Para cada lección, anímele al niño que explore las palabras y el dibujo por medio del tacto.
- Se les corresponde, introdúzcale al niño a la palabra contraído de braille.

28: Calabaza

Expliquen que hay dos tipos de calabaza, del verano y del invierno. Corten (que el adulto lo haga) una calabacín “Butternut” a la mitad. Permita que el niño quite las semillas. Rocíen o pongan aceite de cocinar en una cacerola llana. Pongan las dos mitades de la calabacín, pulpa hacia abajo, en la cacerola. Hornéenlas a 400 grados hasta que estén suaves. Saquen la pulpa con una cuchara y mézclenla con 1) sal, pimienta negra, y mantequilla o 2) azúcar morena, canela, y mantequilla

29: Fresa

Pongan una taza de fresas congeladas en una licuadora con una taza de leche de soya de sabor normal. Disfruten de un postre instantáneo.

30: Jitomate

Demonstrate that tomato skins can be easily removed by dipping the tomato into boiling water (a few seconds only) and then into cold water. Slice or cube the tomato and eat fresh. Ask the child to name dishes that are made with tomatoes, i.e. pizza, spaghetti sauce, salsa, soup, etc.

31: Sandía

Coloquen un trozo de sandía que mide 8 a 10 pulgadas alrededor y de 1-pulgada de grueso, extraído para quitar la humedad excesiva, en un fuente. Quiten la cáscara. Córtela en seis trozos para que sea como una pizza. Unten una taza de mermelada de fresa sobre la sandía, esparcen ½ taza de pepitas de chocolate blanco, ½ taza pasas, ½ taza de nueces picadas, y 1 taza de coco rallado endulzado. Gocen la pizza de sandía

24: Rábanos

Pónganle mantequilla en dos rebanadas delgadas de pan blanco. Pongan trocitos de rábanos en una rebanada, y cúbralo con la otra rebanada. Córtelos en triángulos. Aunque el origen de este sándwich es francés, se sirve en meriendas elegantes británicas y era un alimento básico de los granjeros de la región central de los Estados Unidos durante la Gran Depresión.

25: Romero

Corten una papa amarilla (Yukon) en trozos y mezclen los trozos en aceite de oliva. Pongan la mitad de los trozos en un lado de una cacerola llana de horno. Mezclen los trozos que le quedan en romero fresco y picado o con romero seco. Pongan los trozos con romero en el otro lado de la cacerola. Pongan sal y pimienta en todos los trozos. Hornéenlos en un horno precalentado a 375 grados hasta que estén crujientes. Hagan que el niño compare los dos sabores. Hablen acerca de como las hierbas pueden cambiar o realzar el sabor de la comida.

26: Salvia

Escurren el líquido de una lata de frijoles Cannelli y una lata de jitomates picados. Mézclenlas y añadan sal, pimienta negra, ajo machacado, y salvia fresca y picada a su gusto.

27: Espinaca

Coloquen pedazos de tortillas secas en una cacerola de horno. Esparcen espinaca picada encima de las tortillas y luego esparcen queso rallado. Hornéenlo hasta que el queso se ha derretido.

- Provéale al estudiante con un ejemplo verdadero del dibujo, y anímele que lo examine. Los ejemplos se obtienen fácilmente en las tiendas de abarrotes y mercados alimenticios.
- Coloreen el dibujo. Conversen de los colores de las frutas y las verduras; recuerde que algunas variedades varían de color (el col puede ser verde o morado, el jitomate puede ser rojo u amarillo).
- Para continuar disfrutando y para reafirmar, se puede crear dibujos de línea abultada usando papel “APH Quick Draw Paper” (#1-04960-00). Se puede comprar por separado.
- Iguale las recetas rápidas y fáciles para cada comida o crea sus propias recetas; anime participación y habilidades cotidianas. Si no se puede cocinar en su situación educativa, coordine con los padres de los estudiantes para crear cada receta como tarea en la casa después de aprenderla en las horas escolares de ese día.
- En la hoja en blanco, permita que el niño dibuje el artículo de comida antes de la próxima lección.
- Usted puede crear actividades de enriquecimiento adicionales para cada artículo. También es divertido hacer actividades de arte utilizando las frutas y verduras. Por ejemplo, hacer estampados hechos de ellas o modelarlas usando Play Doh.

Actividades de Enriquecimiento

Lave los artículos alimenticios y las manos antes de hacer cada actividad. Explique que como la gente asocia el dulzor con el sabor de las frutas, tenemos la costumbre de usar algunas frutas, como el jitomate, como si fueron verduras.

Preste atención con cautela. Las recetas se escribieron para que haya interpretación propia. Por favor, permítale al niño que desempeñe las tareas en la manera más independiente que se pueda. Use esta oportunidad para enseñar habilidades nuevas (limpiar, cortar en trozos, medir, etcétera). Ayúdele al niño cuando hace falta para prevenir frustración excesivo y por razones de seguridad.

1: Manzana

Corten una manzana en trozos y saquen el centro. Pasen los trozos en mantequilla de cacahuete (asegúrese que no haya alergias) o en caramelo derretido.

2: Plátano

Platiquen de las habilidades de cortar en trozos con un cuchillo de cubertería (que no sea puntiagudo ni serrado). Coman los trozos con un tenedor. Pongan yogur de sabor de plátano o vainilla, y leche o leche de soya en una licuadora. Hagan un licuado.

3: Albahaca

Froten una hoja de albahaca entre sus dedos y huelan el aroma. Hagan un sándwich de queso usando hojas de albahaca en lugar de lechuga. Corten un jitomate y varias

Examinen la textura y el aroma de orégano fresco. Comparen orégano fresco a orégano seco. Cocinen huevos revueltos (o un omelet) con orégano fresco o seco y con queso suizo.

20: Perejil

Examinen la textura y el aroma de perejil fresco. Comparen perejil fresco a perejil seco. Hiervan fideos de huevo hasta que estén cocidos; escurran el agua. Mezclen los fideos con mantequilla y perejil fresco picado; ponga sal y pimienta negra a su gusto.

21: Durazno

Coloquen varios trozos de durazno en lata en un tazón de porción individual que sea apto para microondas. Desmenúcenle a una galleta de avena encima; cocínelo en horno de microondas hasta que esté caliente. Sírvanlo con helado de vainilla.

22: Pera

Coloquen trozos de pera fresca o la mitad de una pera en lata en un plato pequeño. Pongan requesón encima.

23: Pimiento

Explique que los pimientos se cultivan con una gran variedad de formas, colores, tamaños y varían en su sabor, por ejemplo: dulce, no muy picante, picante, etcétera. Muéstrela al niño una variedad de pimientos y deje que los saboree. Cuidado: No usen pimientos rojos que sean muy picantes que resumen aceite y que puedan quemarle los ojos. Constituya un reto para el niño que pruebe pimientos la próxima vez que come pizza.

¡Ojo!
Sea consciente de
alergia por
la comida.

¡Ojo!
Algunos pimientos
son muy
picantes.

15: Limón

Calienten $\frac{1}{2}$ de una taza de azúcar y $\frac{1}{2}$ de una taza de agua hasta que el azúcar se ha disuelto por completo. Expriman 2 a 3 limones para tener suficiente jugo para $\frac{1}{2}$ de una taza de jugo. Añadan el jugo y el agua de azúcar en una jarra. Añadan 2 tazas más o menos de agua fría, a su gusto. Refrigérenlo por 30 minutos.

16: Lechuga

Examinen varios tipos diferentes de lechuga, como lechuga repollada, costina, Boston, etcétera. Hablen de la diferencia de su forma, textura, humedad, sabor, y nutrición. Laven y corten lechuga mezclada en pedazos de tamaño bocado. Pónganla en un tazón con crutones y queso parmesano fresco y rallado. Mezclen con aceite de oliva y vinagre, o con su aliño de ensalada favorito.

17: Menta

Froten las hojas de menta entre sus dedos y huelan el aroma. Comparen el sabor de la hoja con un caramelo de menta. Hiervan agua; pongan una bolsita de té negro y chino y un ramito de menta en el agua; dejen el té en infusión. Dejen que se enfríe y échelo sobre cubitos de hielo.

18: Naranja

Pelen una naranja, separen y cuenten las secciones, y respondan a varias preguntas, como, “¿Este es un número par o impar?, si me das la mitad y te quedas con la mitad, ¿cuántas secciones tendremos cada uno?”

19: Orégano

hojas de albahaca. Mézclenlo con queso de mozzarella rallado y aceite de oliva.

4: Brócoli y Coliflor

Preparen un plato de verduras después de lavar las verduras crudas y cortándolas en trozos de tamaño bocado. Colóquenlas en un plato grande alrededor de diferentes salsas, como salsa de queso, aliños de ensalada, cebolla, salsa de curry, etcétera. Se puede usar jitomates pequeños, zanahorias, chícharos, rábanos, y pepinos.

5: Col

Rallen $\frac{1}{4}$ de col en un tazón. En otro tazón, mezclen $\frac{1}{4}$ taza de mayonesa, 1 cucharada grande de jugo de limón, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de cebolla rallada, $\frac{1}{4}$ cucharadita de semilla de apio, $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar, $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal y pimienta negra a su gusto. Mezclen con la col.

6: Melón

Toquen el exterior del melón. Abran la fruta y saque sus semillas. Corten la fruta en trozos. Permítale al niño que examine la forma del trozo y pídale que piense en otros artículos que tienen la misma forma, como un patín de una mecedora, la media luna, etcétera. Coman la fruta.

7: Zanahorias

Corten las zanahorias en trozos de $\frac{1}{4}$ -pulgadas o, use zanahorias enanas. Cocínenlas al vapor hasta que estén suaves. En un sartén, derritan mantequilla y mezclen azúcar morena. Añadan las zanahorias y revuélvanlas hasta que estén cubiertas.

¡Ojo!
Sea consciente de
alergia por
la comida.

8: Apio

Laven y corten ramas de apio en trozos de 4 pulgadas. Llenen cada canoa del apio con mantequilla de cacahuete (asegúrese que no haya alergias). Pongan unas pasas encima para representar los remeros de canoa. Esto es lo que se llama “hormigas en el tronco.” Se puede usar queso crema con aceitunas o almendras (asegúrese que no haya alergias).

9: Cerezas

Explique que hay cerezas dulces y cerezas agrias. Laven cerezas dulces y disfruten comerlas mientras que estén frescas. Enséñele al niño usar un abrelatas y tire la tapa afilada en la basura. Echen dos (de 20 o de 21 onzas) latas de relleno de pastel de cerezas en una tapa de masa de pastel que sea congelada o fría. Pongan la segunda masa de pastel descongelada sobre el relleno. Envuelvan la masa de pastel extra debajo de la masa de pastel que está en el fondo. Háganle un reborde a la masa usando el pulgar y el dedo índice de una mano y el dedo índice de la otra mano. Hagan rajadas en la masa superior. Hornéenla por 35 hasta 40 minutos en un horno precalentado a 400 grados, o hasta que la masa esté de color café dorado.

10: Maíz

Precalienten el horno a 350 grados. Dejen remojándose el maíz con las cáscaras puestas por 10 minutos. Pónganlos directamente en la parrilla del horno y hornéenlos por 30 minutos o hasta que el maíz esté suave. Pelen las cáscaras hacia atrás y úsenlas para agarrarlo con su mano mientras que lo coman. Esto se puede hacer afuera en la parrilla también. Pelen unas espigas. Pónganlas en agua que hierve. Cómanlas con mantequilla y sazones de su gusto.

11: Pepino

Pelen el pepino con un pelepapas. Unten una capa delgada de queso crema en dos rebanadas de pan. Pongan trozos delgados de pepino, unos sobre otros, en una rebanada del pan. Pongan otra rebanada de pan encima, haciendo una merienda para el té. Quiten las cortezas del pan y corten el sándwich en cuatro triángulos.

12: Eneldo

Examinen la textura y el aroma del eneldo. Comparen eneldo fresco con eneldo seco. Coman un pepinillo de vinagre al eneldo; comparen el sabor de un pepinillo de vinagre al eneldo con un pepinillo dulce. Prueben queso Havarti con eneldo. Hiervan papas nuevas, escurran el agua, mézclenlas con mantequilla y eneldo fresco y picado.

13: Ejotes

Si le hace falta, parten los extremos y quítenles las hebras y los tallos a los ejotes; Cocínenlos al vapor. Cómanlos con mantequilla o salsa vinagreta; y sal y pimienta negra a su gusto.

14: Col Rizada

Laven y sequen la col rizada. Echen aceite de oliva en una bandeja del horno. Corten la hoja de col rizada usando tijeras en pedazos de 2 pulgadas por el nervio. Pónganlos en una capa singular en la bandeja. Échenle a la col rizada un poco de aceite de oliva y sálela ligeramente. Hornéenla en un horno de 350 grados por 2-3 minutos. Los pedazos de col rizada estarán delgados y crujientes.