

Queridos padres y familiares:

¡Feliz año nuevo! El 2019 marca el sexto año de educación en jardines en las escuelas de Beacon! Nuestro equipo de educación y planes de estudio han crecido y evolucionado durante este tiempo. Este invierno estamos emocionados de hacer ambas cosas; tiempo de pruebas del vegetal o plato favorito y nuevas lecciones con nuestros estudiantes.

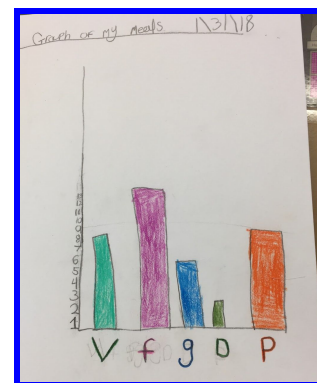


En diciembre **el primer grado** se divirtieron con la calabaza de invierno. Siempre es fascinante ver cómo una actividad muy simple, observar algunas calabazas, puede ofrecer una experiencia educativa rica. Mientras interactúan con diferentes variedades de calabazas, los estudiantes dibujan a través de observación, escritura descriptiva, pesaje, predicción, secuenciación y más.

También aprendimos la función de cada parte de la planta y descubrimos que comemos todas las partes de las plantas, incluidas

**¡Incluso haciendo ejercicio en esta lección!**

las semillas. ¡Tenemos que comer nuestras propias palomitas de maíz cultivadas en el jardín! ¡Y la merienda de semillas de calabaza fue un gran éxito! Muchos estudiantes preguntaron dónde podían comprar semillas de calabaza o pepitas: la mejor oferta es que se encuentra en los contenedores a granel en las tiendas de comestibles locales.



### Palabras de los estudiantes:

"¡Estas [semillas de calabaza] son lo mejor que he tenido!"

Glenham Kindertener

"Cuando crezca voy a ser una sembradora".

South Ave. Kindertener

En **2do grado** aprendió sobre los 5 grupos de alimentos participo en discusiones muy interesantes sobre salud y nutrición. Se les pidió a los estudiantes que monitorearán los alimentos que comían para el almuerzo, registrando cuántas porciones de cada grupo de alimentos comían. Cada estudiante creó una gráfica de barras que mostraba sus resultados. Esta actividad nos ayuda a crear la base para que los estudiantes se conviertan en consumidores conscientes e informados.

En **Kindergarten** cantamos y nos movimos como plantas, encarnando cada parte y lo que hace. En este momento del año, los pequeños estudiantes se están convirtiendo en lectores impresionantes y son capaces de reconocer la mayoría de los nombres escritos de las partes de las plantas, como las raíces y el tallo.

Comuníquese con nosotros, en las redes sociales o por correo electrónico, si tiene algo que compartir acerca de cómo sus estudiantes se ven afectados por el horario de jardinería. Y, por favor, tome fotos y etiquétanos (¡asegúrese de que seamos nosotros y no la HV Seed Company!) Si prepara un plato con la verdura del mes!

**Hasta el próximo mes,  
Ms. Megan & Ms. Nicole  
Educadores del jardín**

# Cauliflower

## Coliflor



¿Cómo se llama el coliflor que crece en el borde del jardín?

A border-collie!

### Datos curiosos sobre el coliflor

- El coliflor está bien nombrada porque la parte de la planta que comemos son capullos de flores sin abrir.
- ¡El coliflor es un miembro de la familia Brassica y está relacionado con las coles de brussel, el brócoli, la col rizada, la col y las berzas!
- Aunque el coliflor se parece mucho a la forma del brócoli, ¡es blanco en lugar de verde! Esto se debe a las hojas protectoras que crecen alrededor de la cabeza. Esto evita que se forme clorofila porque la planta está oculta al sol.
- El coliflor se está volviendo popular como un sustituto más saludable para muchos alimentos comunes, como la corteza de pizza.

### Coliflor asado al ajillo

#### Ingredientes

- 2 cucharadas de ajo picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cabeza grande de coliflor, rota en flósculos
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta para probar

#### Instrucciones

1. Precaliente el horno a 450 grados F. Engrase una cazuela grande.
2. Coloque el aceite de oliva y el ajo en una bolsa grande con cierre. Agregue el coliflor, y agite para mezclar. Vierta en la cazuela ya preparada y sazone con sal y pimienta al gusto.
3. Hornear durante 25 minutos, revolviendo a la mitad. Cubra con queso parmesano y perejil, y ase durante 3 a 5 minutos, hasta que se doren.



Romanesco Cauliflower



Sunflower



Shell

#### Sabías que...?

Hay patrones repetitivos que se encuentran en la naturaleza. Las espirales en el interior de un girasol, la espiral de una cáscara y las espirales de el coliflor romanesco siguen el mismo patrón numérico, llamado secuencia de Fibonacci. ¡La próxima vez que salga a caminar, vea si puede encontrar una espiral de Fibonacci!