

# CHILDREN'S HOME SOCIETY OF CALIFORNIA

Family Child Care Home Education Network (FCCHEN)  
Parent and Provider Resource:  
Activities for Distance Learning

## Cooking Activities

The following activity will support your child's learning while they are at home. Talk to your child and ask questions as you play. As your child listens to you, your child builds language and social skills, further reinforcing the concepts you are teaching. Match activities to your child's favorite books, songs, or toys to make them more meaningful learning experiences. Visit our website at [www.chs-ca.org](http://www.chs-ca.org) and click on the News and Events tab for more learning resources.

## SCHOOL-AGE - Activity: Bread in a Bag

### What you need:

#### Equipment:

- One-gallon size resealable plastic bag
- Measuring cup and spoons
- Small bowl
- Loaf pan

- Cooking spray
- Oven
- Knife (for adult use)

#### Ingredients:

- 3 cups of flour, divided

- 1 cup of warm water
- 1 package of rapid rise yeast
- 3 tablespoons of sugar
- 1 ½ teaspoons of salt
- 3 tablespoons of olive oil

### What to do:

- This recipe makes one loaf of bread. You can [watch this video](#) to see how the recipe is prepared
- Clean the table or counter where you will be cooking and print out this recipe
- Invite children to read the recipe with you and help organize the equipment and prepare the ingredients. Read and discuss the steps in the recipe below
- Children can take turns adding ingredients to the bag, mixing them, and kneading the dough. Encourage children to observe the changes as the mixture becomes a dough, rises, and then bakes
- Open the resealable bag and place one cup of flour, one packet of yeast, three tablespoons of sugar, and one cup of warm water inside. Remove the air from the bag and seal it
- Lay the bag flat and use your fingers to mix the ingredients. After about ten minutes, the mixture will start to bubble and expand
- In a small bowl, mix together one cup of flour, one and a half teaspoons of salt, and three tablespoons of oil. Open the bag and add these ingredients. Remove the air from the bag and seal it
- Continue using your fingers to mix the ingredients until they look smooth
- Open the bag and add the last cup of flour. Reseal the bag and squeeze it again for one or two minutes
- Take the dough out and knead it for a minute on a floured surface until it is stretchy and stops sticking to your hands
- Spray the loaf pan with cooking spray and put the dough inside. Set it aside and let it rise for about thirty minutes
- While the bread is rising, pre-heat the oven to 375°
- Place the dough in the oven and bake it for about 35 minutes. It should look golden brown when it is done
- Allow it to cool for a minute and then remove the bread from the pan. An adult can use the knife to slice the bread
- Try the bread with toppings of your choice, or use it to make sandwiches for lunch

### What the activity does:

- Practices math concepts such as counting, sequencing, and measuring
- Explores the science concepts in baking
- Builds motor skills and eye-hand coordination
- Introduces vocabulary related to food, math, and cooking



CHILDREN'S  
HOME  
SOCIETY OF  
CALIFORNIA  
[www.chs-ca.org](http://www.chs-ca.org)



# CHILDREN'S HOME SOCIETY OF CALIFORNIA

Programa de la red de cuidado infantil (FCCHEN, por sus siglas en inglés)  
Recurso para padres y proveedores:  
actividades para el aprendizaje a distancia

## Actividades de cocinar

Las siguientes actividades apoyarán el aprendizaje de su hijo mientras están en casa. Hable con su hijo y haga preguntas mientras juega. A medida que su hijo lo escucha, su hijo desarrolla el lenguaje y las habilidades sociales, reforzando aún más los conceptos que está enseñando. Haga coincidir las actividades con los libros, canciones o juguetes favoritos de su hijo para que sean experiencias de aprendizaje más significativas. Visite nuestro sitio web en [www.chs-ca.org](http://www.chs-ca.org) y haga clic en la pestaña Noticias y Eventos para obtener más recursos de aprendizaje.

## EDAD DE LA ESCUELA - Actividad: Pan en una bolsa

### Lo que necesita:

#### Equipo:

- Bolsa de plástico resellable de un galón
- Taza y cucharas medidoras
- Tazón pequeño
- Molde para pan

- Spray para cocinar
- Horno
- Cuchillo (para uso de adultos)

#### Ingredientes:

- 3 tazas de harina; dividido
- 1 taza de agua tibia

- 1 paquete de levadura de crecimiento rápido
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva

### Qué hacer:

- Esta receta hace una barra de pan. Puede [mirar a este vídeo](#) para ver cómo se prepara la receta
- Limpia la mesa o mostrador donde van a cocinar e imprime esta receta
- Invite a los niños a leer la receta con usted y ayude a organizar el equipo y preparar los ingredientes. Lea y discuta los pasos en la receta a continuación
- Los niños pueden turnarse para agregar ingredientes a la bolsa, mezclarlos y amasar la masa. Anime a los niños a observar los cambios a medida que la mezcla se convierte en una masa, sube y luego se hornea
- Abra la bolsa con cierre y coloque dentro una taza de harina, un paquete de levadura, tres cucharadas de azúcar y una taza de agua tibia. Retire el aire de la bolsa y séllela
- Coloque la bolsa plana y use sus dedos para mezclar los ingredientes. Después de unos diez minutos, la mezcla comenzará a burbujear y expandirse
- En un tazón pequeño, mezcle una taza de harina, una cucharadita y media de sal y tres cucharadas de aceite. Abre la bolsa y agrega estos ingredientes. Retire el aire de la bolsa y séllela
- Continúe usando sus dedos para mezclar los ingredientes hasta que se vean suaves
- Abre la bolsa y agrega la última taza de harina. Vuelva a sellar la bolsa y vuelva a apretarla durante uno o dos minutos
- Saca la masa y amásala por un minuto sobre una superficie enharinada hasta que esté elástica y deje de pegarse a las manos
- Rocíe el molde para pan con aceite y coloque la masa dentro. Déjelo a un lado para subir durante unos treinta minutos
- Mientras el pan sube, precalentar el horno a 375°
- Coloque la masa en el horno y hornéela durante unos treinta y cinco minutos. Debe verse dorado cuando esté listo
- Deje que se enfríe durante un minuto y luego retire el pan del molde. Un adulto puede usar el cuchillo para cortar el pan
- Pruebe el pan con los ingredientes de su elección o utilícelo para hacer sándwiches para el almuerzo

### Qué hace la actividad:

- Practica conceptos matemáticos como contar, secuenciar y medir
- Explora los conceptos científicos en la repostería
- Desarrolla habilidades motoras y coordinación ojo-mano
- Introduce vocabulario relacionado con la comida, las matemáticas y la cocina



CHILDREN'S HOME SOCIETY OF CALIFORNIA  
[www.chs-ca.org](http://www.chs-ca.org)

