

**Chapter  
2****Multiplying and Dividing Fractions**

Dear Family,

Many of us have a number of recipes that we enjoy preparing. Perhaps they are old family recipes or simply someone's favorite meal. Some recipes we can prepare without much effort: a quarter cup of butter, a quarter cup of flour, and two cups of milk for a white sauce.

However, when we have guests over for dinner, we find these familiar recipes have to be adjusted. Maybe we have to make three times as many servings. Now we need three quarter cups of butter, three quarter cups of flour, and so on.

Sometimes we want to make a smaller portion, such as when part of the family is away. Now we find ourselves using half a quarter cup of butter, half a quarter cup of flour, and so on.

You and your student can discuss strategies for preparing a meal when you have to change the recipe. For example, you might ask your student:

- "We have to use two quarter cups of sugar. Should we use the  $\frac{1}{4}$  cup measure twice, or use the  $\frac{1}{2}$  cup measure?" Your student may answer, "The amount will be the same either way."
- "The recipe calls for  $\frac{2}{3}$  cup of milk, but we only want a half batch. What measuring cup should we use?" Your student may answer, "Use the  $\frac{1}{3}$  cup measure, but only once."
- "Grandma's brownie muffin recipe makes enough for three dozen muffins, but we only want one dozen. What should we do?" Your student may answer, "We can divide the recipe measures by three."

Sometimes you have to make a judgment call. How do you cut the recipe in half, if it calls for three eggs? Talk with your student about different strategies for changing a recipe like this.

Enjoy your cooking time together!

**Homemade Macaroni & Cheese**

1/4 c butter	2 1/2 c grated cheese
1/4 c flour	1/2 16 oz box of macaroni
2 c milk	salt & pepper

Make the macaroni using instructions on the box.

Make a roux of the butter and flour. Add the milk over low heat while stirring until smooth. Add cheese to thickened sauce. Salt & pepper to taste. Stir in macaroni and serve.

## Capítulo 2

# Multiplicando y Dividiendo Fracciones

Estimada Familia:

Muchos de nosotros tenemos una serie de recetas que disfrutamos preparar. Tal vez son antiguas recetas de la familia o simplemente la comida favorita de alguien. Algunas recetas las preparamos sin mucho esfuerzo: un cuarto de taza de mantequilla, un cuarto de taza de harina y dos tazas de leche para una salsa blanca. Sin embargo, cuando

tenemos invitados a cenar, tenemos que adaptar estas recetas familiares.

Quizás tenemos que preparar el triple de porciones. Ahora necesitaremos tres cuartos de taza de mantequilla, tres cuartos de taza de harina, etc.

A veces queremos hacer una porción más pequeña, cuando por ejemplo, parte de la familia no se encuentra en casa. Entonces tendremos que usar medio cuarto de taza de mantequilla, medio cuarto de taza de harina, etc.

Usted y su estudiante pueden conversar acerca de las estrategias que hay que usar para preparar una comida cuando tiene que cambiar la receta. Por ejemplo, puede preguntar a su estudiante:

- "Tenemos que usar dos cuartos de taza de azúcar. ¿Usamos dos veces la medida de  $\frac{1}{4}$  de taza, o usamos la medida de  $\frac{1}{2}$  taza?" Su estudiante puede responder: "La cantidad será igual de cualquier manera."
- "La receta indica  $\frac{2}{3}$  de taza de leche, pero sólo queremos tener la mitad de la hornada. ¿Qué taza de medir debemos usar?" Su estudiante puede responder: "Usemos la medida de  $\frac{1}{3}$  de taza, pero sólo una vez."
- "La receta de brownie muffins de la abuela rinde tres docenas de muffins, pero sólo queremos una docena. ¿Qué hacemos?" Su estudiante puede responder: "Podemos dividir las medidas de la receta entre tres."

A veces tenemos que tomar nuestra propia decisión. ¿Cómo dividir una receta en la mitad, si ésta incluye tres huevos? Converse con su estudiante acerca de estrategias diferentes para cambiar una receta como ésta.

¡Disfruten su momento de cocina juntos!

Macarrones con Queso Preparados en Casa	
1/4 taza de mantequilla	2 1/2 tazas de queso rallado
1/4 taza de harina	1/2 caja de macarrones de
2 tazas de leche	16 onzas
sal y pimienta	
Prepare los macarrones siguiendo las instrucciones de la caja.	
Haga una salsa con la mantequilla y la harina. Vierta la leche	
a fuego lento y revuelva hasta que quede suave. Agregue	
el queso a la salsa espesa. Ponga sal y pimienta al gusto.	
Vierta los macarrones, revuelva y sirva.	

## Chapít 2

# Ann Miltipliye ak Divize Fraksyon

Chè Fanmi:

Anpil nan nou gen yon kantite resèt ke nou renmen prepare. Petèt se ansyen resèt famiyal oswa senpleman plà prefere yon moun. Gen resèt nou kapab prepare san anpil efò: yon ka tas bè, yon ka tas farin, ak de tas lèt pou yon sòs blanch.

Sepandan, lè nou gen envite ki vin lakay nou, nou wè ke resèt sa yo nou fin abitye avèk yo bezwen ajiste. Petèt nou gen pou prepare twa fwa plis pòsyon. Kounyeya nou bezwen twa ka tas bè, twa ka tas farin, ets.

Pafwa nou vle prepare pòsyon ki pi piti, tankou lè yon pati nan fanmi an pa la. Kounyeya nou vin trouve nou ap sèvi ak mwatye yo ka tas bè, mwatye yon ka tas farin, ets.

Ou menm ak elèv ou a kapab diskite sou estrateji pou prepare yon repa lè ou oblije chanje resèt la. Paregzanp, ou ta gen dwa mande elèv ou a:

- "Nou dwe sèvi ak de ka tas sik. Èske nou ta dwe sèvi ak mezi 1/4 tas la de fwa, oubyen sèvi ak mezi 1/2 tas la?" Elèv ou a gen dwa reponn, "Kantite a ap menm kèlkeswa jan an."
- "Resèt la mande 2/3 tas lèt, men nou sèlman vle mwatye yon founen. Ki tas amezire nou ta dwe itilize?" Elèv ou a gen dwa reponn, "Sèvi ak mezi 1/3 tas la, men yon fwa sèlman."
- "Resèt ponmkèt chokola Granmè a ase pou twa douzèn ponmkèt, men nou bezwen sèlman yon douzèn. Kisa pou n' fè?" Elèv ou a gen dwa reponn, "Nou kapab divize mezi resèt la pa twa."

Pafwa ou dwe pran yon desizyon poukont ou. Kijan pou ou koupe resèt la an de, si li mande twa ze? Pale avèk elèv ou a sou diferan estrateji pou chanje yon resèt konsa.

Pase yon bon tan kwizin ansanm!

### Makawoni ak Fwomaj Fèt Lakay

1/4 t. bè	2 1/2 t. fwomaj rape
1/4 t. farin	1/2 bwat makawoni 16 ons
2 t. lèt	sèl ak pwav

Swiv enstriksyon ki sou bwat la pou fè makawoni an.  
Fè farin nan pran you ti koulè nan bè a. Ajoute lèt la sou dife dou pandn w'ap brase jiskaske li vin inifòm.  
Ajoute fwomaj nan sòs epè a. Mete otan sèl ak pwav ou vie. Ajoute makawoni an pandan w'ap vire li epi sèvi.