



SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT

## SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT NEWS RELEASE

**CONTACT: Gail Pinsker**  
**310.450.8338, ext. 70230**  
[gpinsker@smmusd.org](mailto:gpinsker@smmusd.org)

**FOR IMMEDIATE RELEASE**  
Dec. 15, 2022

### Students at John Adams Middle School Enjoy a Tasty Lesson in History

Delicioso! Students at John Adams Middle School (JAMS) learned about the rich world history of food and where popular ingredients used in today's modern-day cuisines originated from.

Social science students at JAMS learned about the Columbian Exchange which is the interchange of plants, animals, disease and technology sparked by explorer of the New World Christopher Columbus. The exchange allowed ecologies and cultures that had previously been separated by oceans to mix in new ways.

Students were introduced to a lesson on the Colombian Exchange, through a documentary called "Abuelitas," grandmas in English. The film discusses traditional recipes, immigration, bilingualism, family, cooking, identity, Americanization and gender roles.

The exchange of the old and new world introduced many ingredients that make up much of the foods enjoyed today such as pizza, tacos, hamburgers and quesadillas.

Consuelo Pérez, who was featured in the documentary "Consuelos Quesadillas de Maíz," or corn quesadillas, gave JAMS students a taste of history. She prepared quesadillas for students and taught them about the rich ingredients used to make them and the importance of handing down traditional recipes to future generations.

"I feel the kitchen, for many homes, serves as the family's board room," said Jorge Cierra, JAMS immersion social sciences teacher. "Discussions, settlements and decisions are often made through the process of cooking around the kitchen table. In the "Abuelitas" documentary they use their recipes as a form of oral history to discuss culture, upbringing and how their hometown contributed to the recipes that have evolved and been handed down."



*JAMS immersion teacher, Jorge Cierra,  
with Consuelo Pérez and volunteers.*



*Written by Esmi Careaga, Communications Specialist*

# # #

**SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT**  
1651 16<sup>TH</sup> Street, Santa Monica,  
CA 90404  
ph: 310.450.8338  
[www.smmusd.org](http://www.smmusd.org)  
Follow us on Twitter: @SMMUSD  
Follow us on Instagram: @smmusd\_official



SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT

## SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT NEWS RELEASE

**CONTACT: Gail Pinsker**  
**310.450.8338, ext. 70230**  
[gpinsker@smmusd.org](mailto:gpinsker@smmusd.org)

**FOR IMMEDIATE RELEASE**  
Dec. 15, 2022

### Los estudiantes de la Secundaria John Adams Middle disfrutaron de una deliciosa lección en historia

¡Delicioso! Los estudiantes de la Secundaria John Adams Middle (JAMS) aprendieron acerca de la rica historia de la comida del mundo y de dónde se originan los ingredientes que en la actualidad forman parte de la cocina moderna.

Los estudiantes de Ciencias Sociales de JAMS aprendieron acerca del llamado Intercambio Colombino que es la transferencia de plantas, animales, enfermedades y tecnología resultado de la llegada al Nuevo Mundo del explorador Cristóbal Colón. Este intercambio permitió una nueva combinación en la ecología y en la cultura, que anteriormente habían permanecido separadas por los océanos.



*El maestro de inmersión de JAMS, Jorge Cierra con Consuelo Pérez y voluntarios.*

Los estudiantes aprendieron del Intercambio Colombino a través del documental titulado Abuelitas. El documental aborda temas como las recetas tradicionales, la inmigración, el bilingüismo, la familia, la cocina, la identidad, la americanización y el papel de género.

El intercambio entre el viejo y el nuevo mundo introdujo muchos ingredientes que forman parte de la comida que actualmente disfrutamos, como pizza, tacos, hamburguesas y quesadillas.

Consuelo Pérez, a quien se le entrevistó para “Consuelos Quesadillas de Maíz”, ofreció a los estudiantes de JAMS una probadita de historia. Ella preparó quesadillas para los estudiantes y explicó acerca de la riqueza de los ingredientes que se utilizan para prepararlas, y la importancia enseñar las recetas tradicionales a las futuras generaciones.

“Siento que la cocina, en muchos hogares, es el lugar de reunión de la familia”, dijo Jorge Cierra, maestro de inmersión en ciencias sociales de JAMS. “Con frecuencia al momento de cocinar o alrededor de la mesa ocurren debates, acuerdos y se toman decisiones. En el documental Abuelitas, se utilizan las recetas como una manera de transferir la historia oralmente al abordar temas culturales, de crianza, y cómo un pueblo contribuyó a las recetas que se han transformado y ahora se están aprendiendo”.



*Escrito por Esmi Careaga, Especialista en Comunicación*

# # #

**SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT**  
1651 16<sup>TH</sup> Street, Santa Monica,  
CA 90404

ph: 310.450.8338

[www.smmusd.org](http://www.smmusd.org)

Follow us on Twitter: @SMMUSD

Follow us on Instagram: @smmusd\_official