

# Kids' Guide

Recommended for ages 7-12

# Guía Infantil

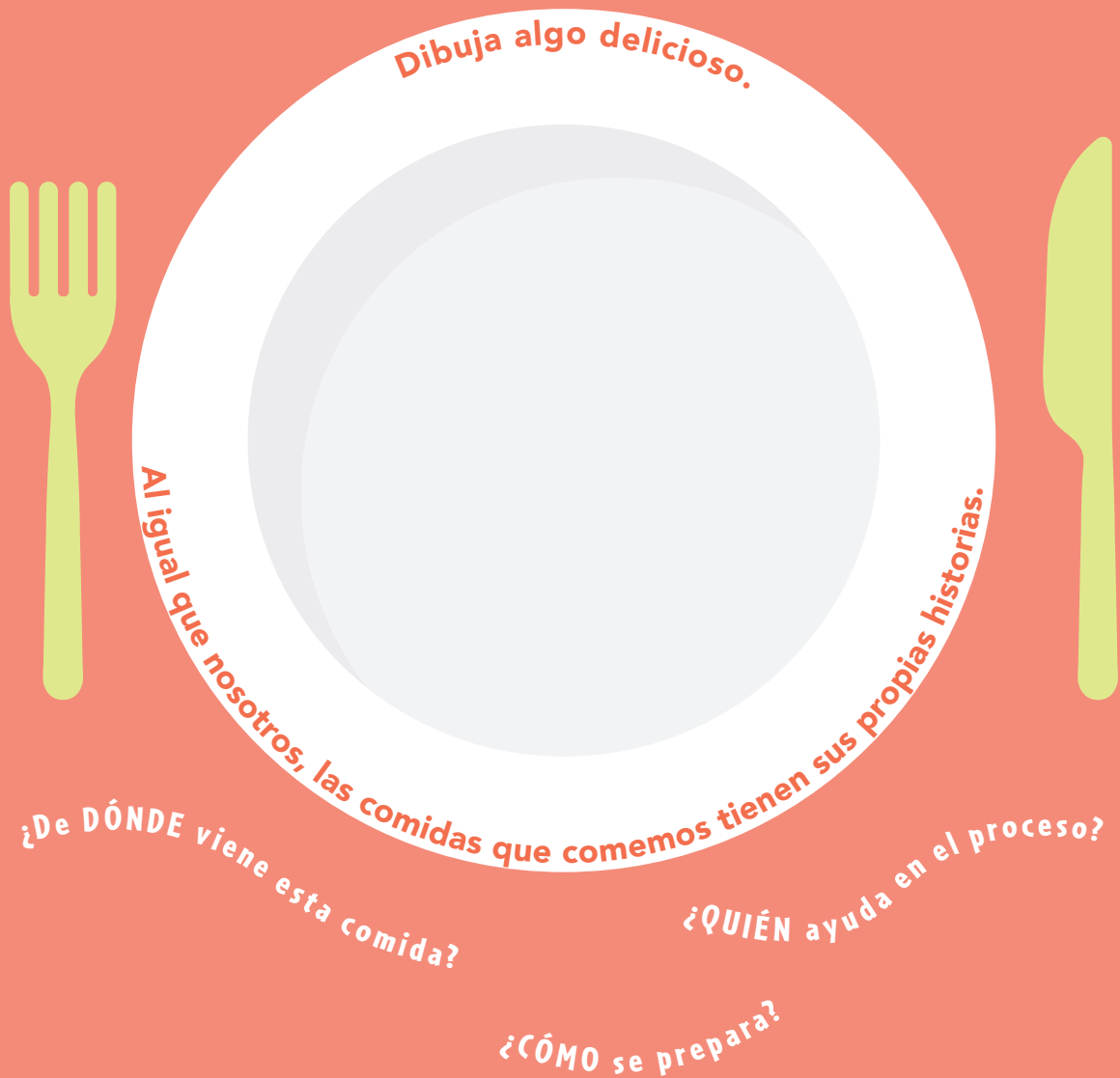
Recomendado para niños de  
7 a 12 años



# FOOD *IN* New York

BIGGER THAN THE PLATE

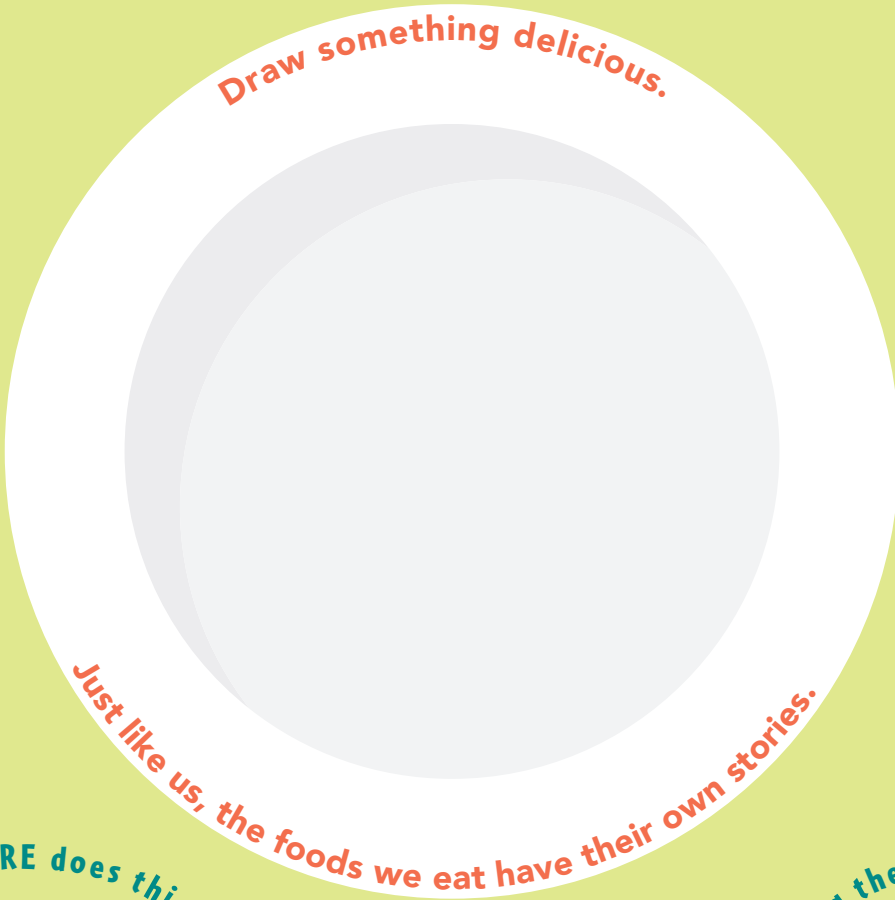
# ¿CUÁL ES TU COMIDA FAVORITA?



Explora la exposición *Food in New York: Bigger than the Plate* para conocer las historias de las comidas que come la gente en la ciudad de Nueva York.

# WHAT IS YOUR FAVORITE FOOD TO EAT?

Draw something delicious.



Just like us, the foods we eat have their own stories.

**WHERE** does this food come from?

**WHO** helps along the way?

**HOW** is it made?

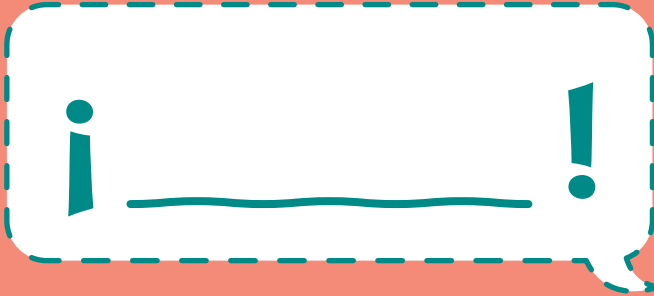
Explore the exhibition *Food in New York: Bigger than the Plate* to learn the stories of food people eat in New York City.

# CARRO DE PIRAGUA

¿Has probado alguna vez una piragua?

Una piragua es un postre helado puertorriqueño que se prepara con hielo raspado y jarabes dulces, coloridos y aromáticos. En la ciudad de Nueva York, se venden piraguas en carros por la calle.

Imagina que este carro pudiera hablar. ¿Qué diría?



¿Has visto alguna vez un carro de comida?  
¿En qué se diferencia este carro de otro que hayas visto en la calle?

---

---

---



El artista que construyó este carro se llama Miguel Luciano. Hizo este carro especial para reflejar la creatividad de los vendedores ambulantes Latinx de la ciudad de Nueva York que elaboran y venden este delicioso postre. Los vendedores de piraguas se llaman **PIRAGÜEROS**.

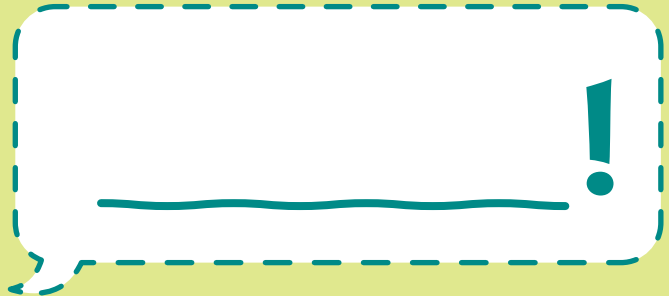
# PIRAGUA CART

Have you ever had a piragua?

A piragua is a Puerto Rican frozen treat made from shaved ice and sweet, colorful, flavored syrups. New Yorkers sell piraguas on the street in carts.



Imagine this cart could speak.  
What would it say?



Have you ever seen a food cart before?  
How is this cart different from one you  
may have seen on the street?

---

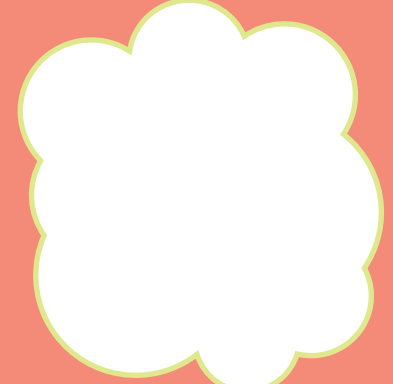
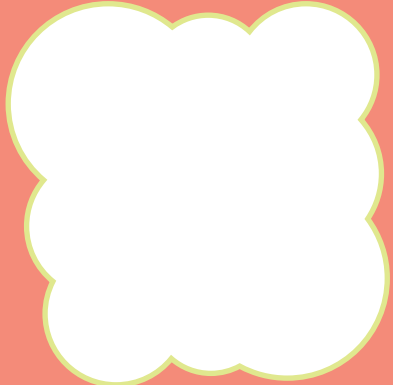
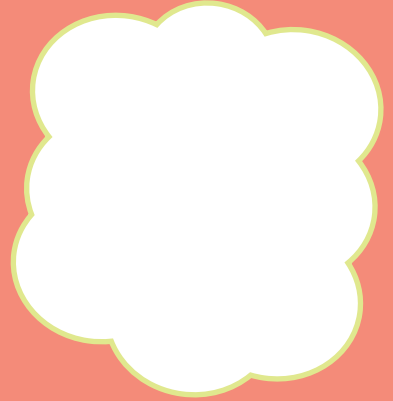
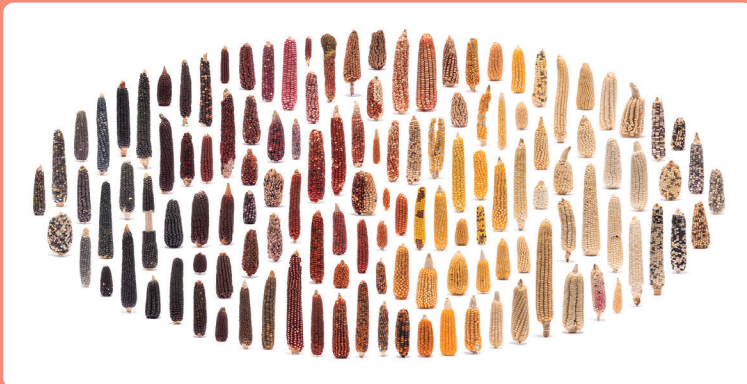
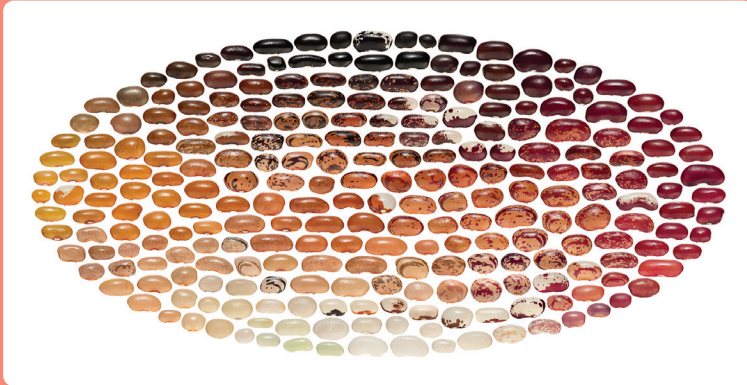
---

---

The artist who built this cart is named Miguel Luciano. He made this special cart to celebrate the creativity of Latinx street vendors in New York City who make and sell this delicious treat. People who sell piraguas are called **PIRAGÜEROS**.

# LAS TRES HERMANAS

Estas fotografías nos muestran tres cultivos diferentes: maíz, frijoles/habichuelas/judías y calabaza. Elige uno de cada uno para dibujarlo a continuación.



Algunos de los primeros habitantes del territorio que muchos llaman la ciudad de Nueva York, eran los lenape, que cultivaban y comían estos alimentos. El maíz, las/los frijoles/habichuelas/judías y la calabaza se conocen como las tres hermanas porque se ayudan mutuamente a crecer.

## ¿SABÍAS QUÉ...?

¿Puedes encontrar una ostra en esta habitación?

Cuando los lenape eran el único pueblo que vivía en esta región, la tierra les proporcionaba todo el alimento que necesitaban. **CULTIVABAN** algunos alimentos, pero la mayor parte la **ENCONTRABAN** en la tierra y el agua que los rodeaban. Cazaban ostras, osos negros, peces y otras criaturas marinas, pavos salvajes y castores.



En la actualidad, activistas **Indígenas** en las Américas trabajan para preservar sus culturas alimentarias e inspirar a otros a utilizar la tierra que les rodea para alimentarse.

¿Conoces a alguien que cultive sus propios alimentos?

---

---

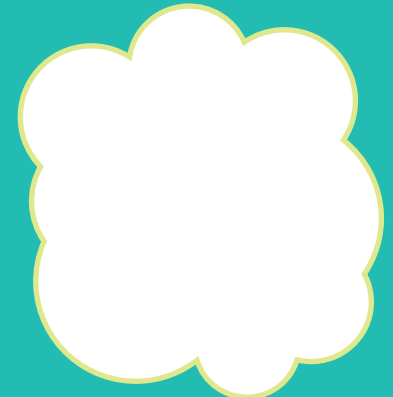
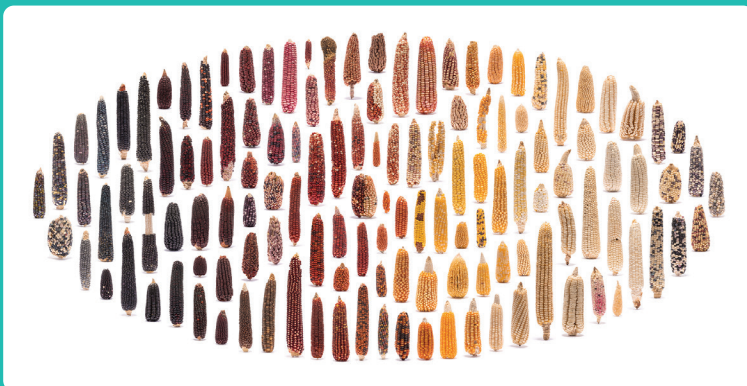
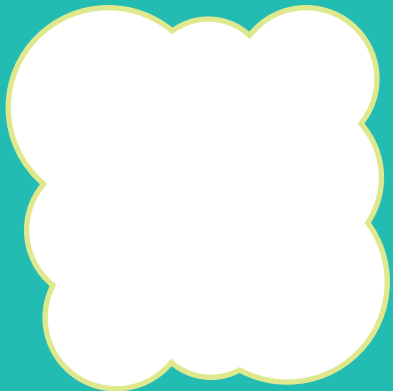
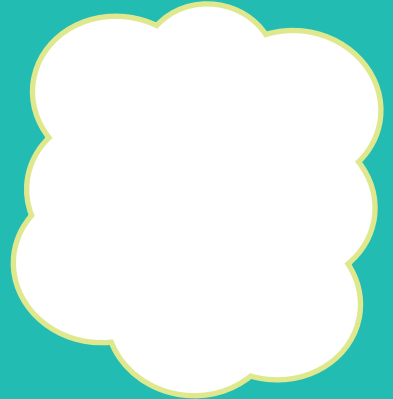
---

Los lenape son **INDÍGENAS** de esta tierra. Una persona es **INDÍGENA** de un lugar si sus **ANCESTROS** eran originarios de ese lugar.

Los **ANCESTROS** son las personas que vinieron antes que nosotros, en nuestra familia, nuestros padres y nuestros abuelos. Nosotros somos sus **DESCENDIENTES**, es decir, venimos después de ellos.

# THE THREE SISTERS

These photographs show us three different crops:  
corn, beans, and squash. Choose one of each to draw below!





The Lenape, some of the first people who ever lived on the land that many call New York City, grew and ate these foods. Corn, beans, and squash are called the three sisters because they help each other grow.

## DID YOU KNOW?

When the Lenape were the only people who lived in this region, the land gave them all the nourishment they needed. While they did **GROW** some of their food, they actually **FOUND** most of the food they ate in the land and water around them. They caught and hunted oysters, black bears, fish and other sea creatures, wild turkeys, and beavers.

Can you find an oyster in this room?



Today, **Indigenous** activists across the Americas are working to preserve their cultural food traditions and inspire others to use the land around them to nourish themselves.

Do you know anybody who grows their own food?

---

---

---

Lenape people are **INDIGENOUS** to this land. A person is **INDIGENOUS** to a place if their **ANCESTORS** were originally from that place.

**ANCESTORS** are the people who came before us, our parents, and our grandparents in our family. We are their **DESCENDANTS**, meaning we came after them.

# HONRAR A LOS ANCESTROS

¿Qué puedes ver en esta pintura?

Esta forma de trenzado se llama **CORNROWING**.

La artista que hizo este cuadro se llama Naima Penniman, y también es agricultora y maestra. Naima creó este cuadro para honrar la resiliencia de sus ancestros africanos, que fueron esclavizados.

Muchos pueblos africanos, incluidos los antepasados de Naima, fueron esclavizados por colonos europeos, lo que significa que eran tratados como propiedad, no como personas. Este sistema se llama **ESCLAVITUD**. Sus antepasados y otros pueblos africanos esclavizados se resistieron a la esclavitud y lucharon por su libertad de muchas maneras.

**RESILIENCIA** es la capacidad de soportar situaciones difíciles. Una de las formas en que los africanos esclavizados mostraban su **RESILIENCIA** era trenzándose semillas en el pelo para mantener la conexión con sus hogares.

Cuando se llevaron a sus antepasados de sus hogares, algunos se trenzaron semillas en el pelo para asegurarse de que sus tradiciones alimentarias siguieran vivas.



¿Puedes encontrar una pequeña semilla blanca?

Una semilla que trajeron consigo los africanos esclavizados fue el guisante de ojo negro, un alimento sagrado originario de África Occidental. El guisante de ojo negro sigue siendo un alimento importante para sus descendientes en todos los Estados Unidos, incluida la ciudad de Nueva York.

¿Puedes pensar en un alimento que te haya transmitido un antepasado?

---

---

---

---

# HONORING ANCESTORS



What do you see in this painting?

This form of braiding is called **CORNROWING**.

The artist who made this painting is named Naima Penniman, and she is also a farmer and teacher. Naima created this painting to honor the resilience of her African ancestors, who were enslaved.

Many African people, including Naima's ancestors, were enslaved by European settlers, meaning they were treated as property, not people. This system is called **SLAVERY**. Their ancestors and other enslaved African people resisted slavery and fought for their freedom in many ways.

**RESILIENCE** is the ability to withstand difficult situations. Braiding seeds into their hair to keep their connection to home was one way enslaved African people showed their **RESILIENCE**.

When their ancestors were taken from their homes, some braided seeds into their hair to make sure their cultural food traditions lived on.



One seed that enslaved African people brought with them was the black-eyed pea, a sacred food that originally comes from West Africa. The black-eyed pea is still an important food for their descendants across the United States, including in New York City.

Can you think of a food that an ancestor has passed on to you?

---

---

---

---

# ¡SIÉNTELO!

Cada uno de estos objetos tiene un aroma diferente que puedes encontrar en la ciudad. Artistas y científicos han trabajado juntos para crear la música que corresponde a cada olor. Ponte los auriculares junto a cada objeto para escuchar la música que corresponde a cada olor. Además, el color, la forma y la textura de cada objeto se corresponden con el olor y la música.



Encuentra el objeto color rosa. ¿A qué huele?  
Elige dos palabras para describir su olor.

\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_

¿Cómo se siente al tacto?

Elige una palabra para describir su textura.

“ \_\_\_\_\_ ”

Ponte los auriculares que encontrarás junto a este objeto. ¿Crees que la música corresponde con su olor? ¿Por qué sí o por qué no?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

¿Puedes adivinar a qué huele?

Respuesta: goma de mascar

# PLEASE TOUCH!



Each of these objects has a different smell you might find around the city! Artists and scientists worked together to make music that matches each smell—you can hear the song that matches each smell by putting on the headphones next to each object. The color, shape, and texture of each object also matches its smell and song.

Find the pink object. What does it smell like?

Pick two words to describe how it smells.

\_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_

What does it feel like?

“ ”

Pick one word to describe its texture.

\_\_\_\_\_

Listen to the headphones next to this object.

Do you think the song matches its smell? Why or why not?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Can you guess what this smell is?

Answer: bubble gum

# SOLSTICE KITCHEN

¿Podrías encontrar detrás de la cuerda objetos que hayas visto antes en una cocina?

---

---

---



Todo lo que hay detrás de esta cuerda forma parte de Solstice Kitchen, una cocina móvil (o desplazable) creada por el grupo Field Meridians. La cocina intenta tener el menor impacto posible en el medioambiente. Está fabricada con materiales encontrados en la ciudad y funciona con energía solar.

## PIÉNSALO

Observa la cocina. ¿Cómo crees que el sol podría ayudarnos a cocinar un huevo? Gira la guía para descubrir cómo.

*El metal que rodea el sartén absorbe el calor del sol, lo que cocina el huevo que está dentro del sartén.*

Durante el verano, cocineros, educadores y pequeñas empresas de Brooklyn utilizan esta cocina para preparar comidas de sus culturas con sus comunidades.



# SOLSTICE KITCHEN



Can you find objects behind the rope that you've seen in a kitchen before?

---

---

---

Everything behind this rope is a part of Solstice Kitchen, a mobile (or movable) kitchen created by the group Field Meridians. When they made this kitchen, they wanted to have the smallest possible impact on the environment. The kitchen is made from materials that were found around New York City, and is solar-powered (powered by the sun).

## THINK ABOUT IT

Look at the kitchen. How do you think the sun can help cook an egg? Flip the guide upside down to learn how.

*The metal around the pan absorbs heat from the sun, which cooks the egg in the frying pan.*

During the summer, cooks, educators, and small businesses in Brooklyn use this kitchen to celebrate foods from their cultures with their communities.

# SIGAMOS APRENDIENDO

Realiza esta actividad para reflexionar sobre las historias de los alimentos de tu vida.

## COCINA Y CONECTA

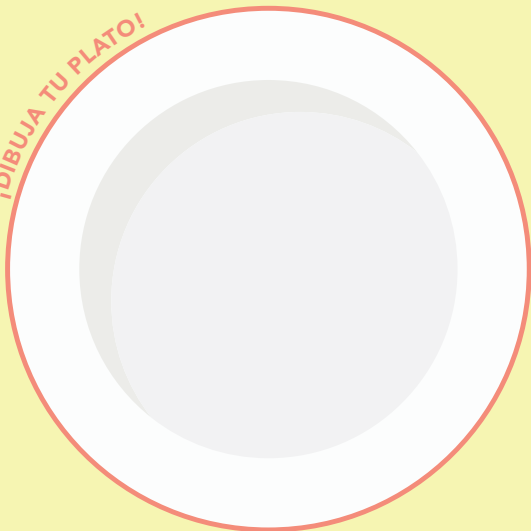
Pídele una receta a alguien a quien quieras, asegúrate de que te dé todos los ingredientes y las instrucciones que necesitas, y luego haz un dibujo de cómo es ese plato.

**RECETA:** 

NOMBRE DEL PLATO: \_\_\_\_\_

DE: \_\_\_\_\_

¡DIBUJA TU PLATO!



¿QUÉ LLEVA?  
**INGREDIENTES:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

¿CÓMO SE PREPARA?  
**INSTRUCCIONES:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Try out this activity to think more about the stories of foods in your life.

# COOK AND CONNECT

Ask somebody you love for a recipe — be sure to get all the ingredients you need and the instructions. Then draw a picture of what this dish looks like!

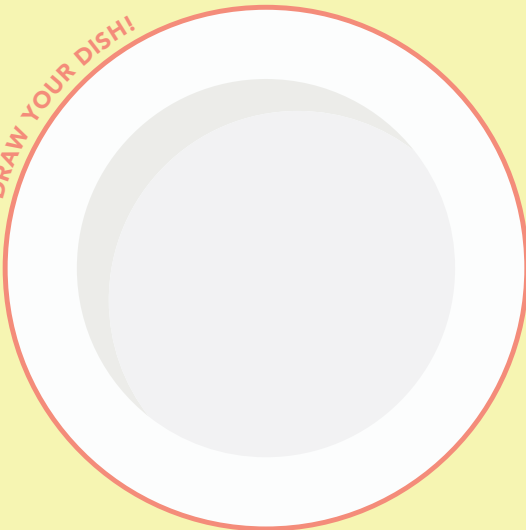
## RECIPE



DISH NAME: \_\_\_\_\_

FROM: \_\_\_\_\_

DRAW YOUR DISH!



### WHAT GOES IN? INGREDIENTS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### HOW DO YOU MAKE IT? INSTRUCTIONS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ACERCA DE FOOD IN NEW YORK

La comida es una poderosa red social que une a los neoyorquinos entre sí y con innumerables personas de todo el mundo. La bulliciosa escena gastronómica de la ciudad; la omnipresencia de su comida callejera; los actuales esfuerzos de los activistas por abastecerse de alimentos a nivel local; el mercado de alimentos más grande del mundo en Hunts Point; y los artistas, pensadores y diseñadores que imaginan nuevas formas sostenibles de relacionarse con la comida, todos ellos forman parte de *Food in New York: Bigger Than the Plate*.

La exposición analiza los desafiantes nudos y redes de los sistemas alimentarios de la ciudad. En torno a temas como la sostenibilidad, la justicia laboral y el acceso equitativo a los alimentos, la muestra explorará las formas en que artistas y diseñadores están desarrollando soluciones a estos retos globales y locales. Desarrollada por primera vez en el Victoria and Albert Museum de Londres y ahora adaptada y actualizada para analizar los sistemas alimentarios de la Gran Manzana, *Food in New York: Bigger Than the Plate* nos invita a darnos un banquete por un futuro más equitativo y apasionante.

*Food in New York* es posible, en parte, gracias a Chelsea Market.

Family Programs es posible, en parte, gracias al Margaret S. Ogden and Stephen A. Ogden Memorial Fund, Milton and Sally Avery Arts Foundation y Tianaderrah Foundation.

El Centro Educativo Frederick A.O. Schwarz está subvencionado por The Thompson Family Foundation Fund, F.A.O. Schwarz Family Foundation, William Randolph Hearst Endowment y otros generosos donantes.

### IMAGE CREDITS:

Page 3: Miguel Luciano, "Pimp My Piragua," 2008–2009. Photograph by Brad Farwell.

Page 5: Uli Westphal, (Left to Right) Cultivar Series - *Phaseolus vulgaris* I; Cultivar Series - *Cucurbita* I; Cultivar Series - *Zea mays* II

Page 9: Naima Penniman, *Foresight*, 2018, Collection of Soul Fire Farm. Photograph by Barnabas Crosby.

Page 13-14 : Bruno Mesz, Marcos A. Trevisan, Mariano Sigman, Roberto Azaretto, Felipe de Ávila Franco, and Javier de Verda (*International Flavors & Fragrances*), *A Synesthete's Still Life*, 2022. Courtesy of Bruno Mesz, Marcos A. Trevisan, and Mariano Sigman. Photograph by Brad Farwell.

Page 15: *Field Meridians* with LinYee Yuan, Lily Consuelo Saporta Tagiuri, George Bliss, John Tagiuri and artwork by Public Assistants Solstice Kitchen, 2022. Photograph by Brad Farwell.

## ABOUT FOOD IN NEW YORK

Food is a powerful social network binding New Yorkers to each other and with countless others across the globe. The city's raucous restaurant scene; its ubiquitous street food; the current activist efforts to source food locally; the world's largest food market in Hunts Point; and the artists, thinkers, and designers who are imagining new sustainable ways to relate to food, are part of *Food in New York: Bigger Than the Plate*.

The exhibition examines the challenging nodes and networks of the city's food systems. Anchored around issues of sustainability, labor justice, and equitable access to food, the show will explore the ways in which artists and designers are developing solutions to these global and local challenges. First developed at London's Victoria and Albert Museum and now adapted and updated to look at eating and food systems in the Big Apple, *Food in New York: Bigger Than the Plate* is an invitation to feast for a more equitable and exciting future.

*Food in New York* is made possible in part by Chelsea Market.

Family Programs are made possible in part by the Margaret S. Ogden and Stephen A. Ogden Memorial Fund, Milton and Sally Avery Arts Foundation, and Tianaderrah Foundation.

The Frederick A.O. Schwarz Education Center is endowed by grants from The Thompson Family Foundation Fund, the F.A.O. Schwarz Family Foundation, the William Randolph Hearst Endowment, and other generous donors.

