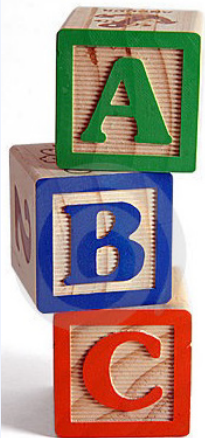




## Conexión de Kinder

Martes 21 de febrero a las 5:30pm



Las familias con kindergarteners entrantes están invitados a unirse a nosotros para nuestro evento Conexión de Kinder, presentado por el equipo fabuloso propio jardín de infantes. Los nuevos padres aprenderán acerca de nuestro programa de kindergarten de Península y qué esperar en el jardín de infantes, además de hablar sobre maneras de ayudar a sus hijos a prepararse para el kindergarten. Los niños son bienvenidos a este evento.

Si conoces a los padres de kindergarten, especialmente dentro de los nuevos límites, por favor, cuénteles sobre este evento.

## Clases de salud - aprendiendo a cocinar

Muchos de ustedes conocen acerca del Programa del Huerto en nuestra escuela, en el cual todos los alumnos participan, pero sabía usted que en adición a este también toman una clase de Salud, en la cual están aprendiendo acerca de la alimentación sana y como cocinar los alimentos. En la clase más reciente, ellos aprendieron a cocinar granola (muesli).

### Granola Almendrada con Frutas secas

Ingredientes, para hacer alrededor de 9 tazas

- ¼ de taza de sirope de arce (maple)
- 1/3 de taza de azúcar morena
- 4 cucharaditas de extracto de vainilla
- ½ de aceite vegetal
- 5 tazas de rollos de avena
- 2 tazas de almendras crudas (cortadas)
- 2 tazas de pasas, u otro tipo de fruta seca (cortadas)

Cortar las almendras con las manos es lo mejor para obtener un resultado superior en el crujido y la textura. Si prefiere no hacerlo con las manos, puede sustituirlo por la misma cantidad de avena que haya sido previamente cortada. (Un procesador de alimentos hace un trabajo terrible cuando corta las nueces parejas). Use un tipo simple de su fruta seca favorita o una combinación de la misma. No use avena rápida.

1. Ajuste su horno a una temperatura de 325 grados. Alinee los pliegues de hornear con papel de pergamino.
2. Bata el sirope de maple, la azúcar morena, la vainilla, y la sal en un pozuelo grande, bata el aceite y vierta las avenas y las almendras hasta que queden totalmente cubiertas.
3. Transfiera la mezcla hacia los pliegues de papel de pergamino y dispérsela en capas finas (acerca de 3/8 de pulgada de ancho). Usando una espátula bien recta de metal comprima la mezcla hasta que esté bien compactada. Hornéela por 40 o 45 minutos hasta que esté un poco dorada. Rote la cacerola o bandeja una vez en el término en que se está horneando. Remueva la granola del horno y colóquela en un estante a temperatura ambiente por una hora. Córtaela en pedazos a su gusto. Agregue las frutas secas. La granola puede ser conservada en un contenedor por dos semanas.

## Eventos que se acercan

### Viernes 17 de Ferrero

La recaudación de fondos de Primeros Auxilios del PTA comienza, los formularios de pedido se envían a casa con los estudiantes.

### Sábado 18 de Febrero,

9am-12pm Escuela Sabatina, Ayuda con la tarea

### Sábado 18 de febrero,—

Laboratorio creativo de Caldera estado cancelado

### Lunes 20 de febrero

No hay clases

### Martes 21 de febrero

5:30-7pm  
Conexión de kinder

### Miércoles 22 de febrero

10am-1pm  
Excursión del primer grado al museo de arte

### Viernes 24 de febrero

5:30-8pm  
Noche de cine de la PTA

### Miércoles 3/1

8:15-8:55am  
Café con la directora

### Jueves 2 de marzo

Eventos de lectura en toda la escuela

### Martes 7 de marzo 9:30am

Asamblea de Winterhawks

### Jueves 10 de marzo

8:00am  
Noche de Trivia, PTA

### 27 hasta el 31 de marzo

Vacaciones de Primavera -  
No hay classes

