

**Boletín de la Familia de
Alannah**
Edición de Noviembre 2009



***¡Feliz día de Acción de
Gracias!***

Lo que Viene...

• Noviembre 18, 2009

Entrenamiento 6-8 p.m.

**Por favor confirme su asistencia
con María a (951) 367-1220
Kurt Kozma, Presentador**

• Diciembre 17, 2009 5-7 p.m.

Fiesta de Navidad

¡APARTE LA FECHA!

¡Mas información después!

Chistes del Día de Acción de Gracias

**¿Que llave tiene piernas pero no puede
abrir puertas? Un guajolote.**

**¿Que le dijo la madre guajolote a sus
hijos desobedientes? Si sus padre los
podría ver ahora, él se daría vuelta en su
salsa.**

**¿Porque el guajolote cruzo la calle?
Era el día libre de la gallina.**

En la Mesa de los Niños

Aquí esta un bonito mini-cornucopia que garantiza que los invitados jóvenes tendrán algo que saborear. Coloque uno en cada plato como un inicio de la comida, o hacer un montón para servir como un acogedor aperitivo antes del gran festín de acción de gracias.

Ingredientes:

- Tortillas
- Palillos de dientes
- Vegetable pequeños, chicharos, zanahorias chicas, maíz chiquitos, uvas
- Tomates y pepinillos pequeños
- Aderezo

Instrucciones:

Para crear cada cornucopia, corte una tortilla a la mitad. Hacerlo en forma de cono con el borde redondeado y el final abierto. Asegure el cono con un palillo y, a continuación, rellenarlo con los vegetales pequeños. Servir con su aderezo favorito.



De Parte del Escritorio Del Director:

¡Espero que todos ustedes todos estén en espera de los días festivos!

Quería utilizar este boletín como una oportunidad de dar las gracias a todos ustedes por su continuo apoyo y esfuerzos para mejorar las vidas de nuestros niños de crianza. Las fiestas navideñas son un momento especialmente difícil para los niños de crianza. Estar lejos de sus familias durante un tiempo cuando las familias deben de estar juntos, deja un peso emocional. Sin embargo, gracias a ustedes, esperamos que la Navidad será una experiencia positiva para nuestros niños.

Sin embargo, las fiestas navideñas, no son la única vez que observamos comportamientos difíciles para nuestros niños de crianza. Cada vez más estamos recibiendo llamadas para colocar niños que están presentando comportamientos aun mas difíciles, como comportamientos agresivos, destructivos o desafiantes. No podemos dar la espalda a estos niños cuando más necesitan nuestra ayuda. Por lo tanto, pido a todos ustedes que nos ayuden a proveer hogares a estos niños. Siempre les ofrecemos, todo el apoyo que necesitan para trabajar con estos niños difíciles.

Gracias por su bondad y que tengan ¡Felices Fiestas Navideñas!

Pies Peregrinos

GALLETAS DE CALABASA

- 2 huevos
- 2 tazas de azúcar morena (light)
- 1 tazas de aceite de vegetales
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 (15-onzas) lata de calabaza
- 3 tazas de harina
- 1 cucharadita de especias de pie de calabaza
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharadita de sal

RELLENO/TURRON DE CREMA DE QUESO

- 4 onzas de queso crema, suavizado
- 1/2 taza de mantequilla, suavizado
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 4 a 5 tazas de azúcar confeccionada

Instrucciones:

Caliente el horno a 350 grados. Batir los huevos, azúcar morena, aceite y el extracto de vainilla en un tazón hasta que este suave. Agregar la calabaza. En un tazón separado, combinar la harina, especias de calabaza, polvo para hornear, bicarbonato y sal. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de huevo, en cantidades de media taza, revolviendo hasta que este suave.

Colocar una cucharita llena de la mezcla en una hoja de hornear sin grasa, con un dedo húmedo o la parte posterior de una cuchara para apachar la mezcla. Hornear las galletas por 12 minutos. y, después, transferirlos a un rack de alambre para enfriar completamente.

Hacer el turrón. Batir juntos queso crema, mantequilla y extracto de vainilla en un recipiente hasta que este ligero y suave. Mezclar la azúcar de pasteleros en medidas de media taza a la vez, hasta que el turrón pueda propagarse.

Para armar los pasteles, dele vuelta la mitad de la parte inferior de las galletas y difundir una generosa cantidad del turrón de queso crema en cada uno de ellos. Ciérrelos con las galletas restantes (girarse derecho hacia arriba). Hace 10 a 14 Peregrinos Pies.

