

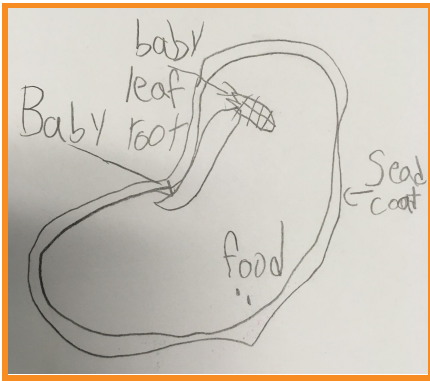


Boletín Mes de Abril

Queridas familias de Beacon,

¡Feliz comienzo de primavera! Damos la bienvenida a la temporada que celebra las semillas y el nuevo crecimiento. Estamos descubriendo lo que hay dentro de las semillas, representando las etapas de germinación y observando cómo emergen los brotes. Puedes verlo por ti mismo en [este video](#) todo sobre las semillas.

Diagrama de estudiante
anatomía de semillas



¿Quieres hacer una maceta de riego automático con una botella de refresco de plástico vieja?! [Aquí encuentras las instrucciones](#) y [video](#) para ayudarte a hacer uno. ¡Planta algunas semillas y observa cómo brotan!



En las lecciones de La Hora del Jardín también exploramos de dónde proviene nuestra comida. ¿Alguna vez te has preguntado cómo llega la comida a tu plato? En [este video de Land to Learn](#) visitamos granjas y conocimos a granjeros y jardineros (¡y algunas vacas también!), mientras remontamos los ingredientes en una bandeja de nachos. Los estudiantes aprendieron que casi todos los alimentos que comemos provienen de granjas y, en última instancia, de semillas. ¿Puedes aceptar el desafío de la semilla al plato, que consiste en averiguar de dónde vino tu comida? Pruébalo en la mesa la próxima vez que coma con sus hijos.

Palabras de nuestros estudiantes

"Me siento bastante cómoda y confiada con la receta que se me ocurrió. Hice este batido, nadie había usado esos ingredientes antes, y luego lo hice y sabía como lo más increíble!
-Melody, 2do grado en JVF

A partir de mediados o finales de abril, tomaremos clases en persona en los jardines de la escuela para recibir lecciones. Plantaremos semillas, investigaremos los hábitats del jardín, volveremos las pilas de abono, cosecharemos algunas cebolletas para comerlas frescas, practicaremos la atención plena y la observación, ¡y más!

[Las lecciones virtuales y al aire libre continuarán hasta el final del año escolar.](#)

Hasta el próximo mes,

Ms. Megan, Ms. Diana, & Ms. Nicole

Para obtener más información, incluidas oportunidades de voluntariado y donaciones, visite nuestro sitio web www.landtolearn.org Siguenos en Facebook [@LandtoLearn](#) y en Instagram [@LandtoLearn](#)

Vegetal del mes de Abril Papas y Cebollino

En Inglés: Potato & Chive

Ensalada de Picnic

Ingredientes:

- ¼ de tz. de su aderezo cremoso favorito
- ¼ tz. de puré de manzana
- 2 c. cebollino seco o fresco
- 1 c. eneldo seco o fresco
- 1 C. de mostaza
- 1 libra de papas, cocidas y en rodajas
- Sal y pimienta para probar

Instrucciones:

1. Batir el aderezo: el puré de manzana, la cebolleta, el eneldo y la mostaza.
2. Vierta sobre las papas y revuelva
3. Añadir sal y pimienta al gusto

Datos divertidos sobre las papas y Cebollino

El estadounidense promedio come 124 libras de papas por año.

Las flores de cebollino son comestibles y atraerán polinizadores a su jardín.

En 1995, la papa se convirtió en la primera verdura cultivada en el espacio.

¡El pueblo Romaní ha utilizado las cebolletas como parte de la adivinación!

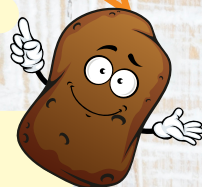
¡Hay más de 4000 variedades nativas diferentes de papas!

Vea el video de Vegetal del Mes [AQUÍ](#)

Hay muchos colores diferentes de papa.
¿Qué colores has probado?

¿Le gustaría tener crema agria, tocino y cebollino en su papa?

...Esa es una pregunta cargada



Landtolearn.org