



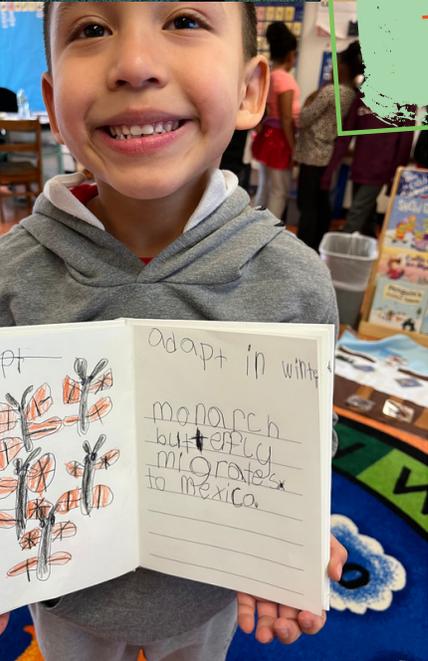
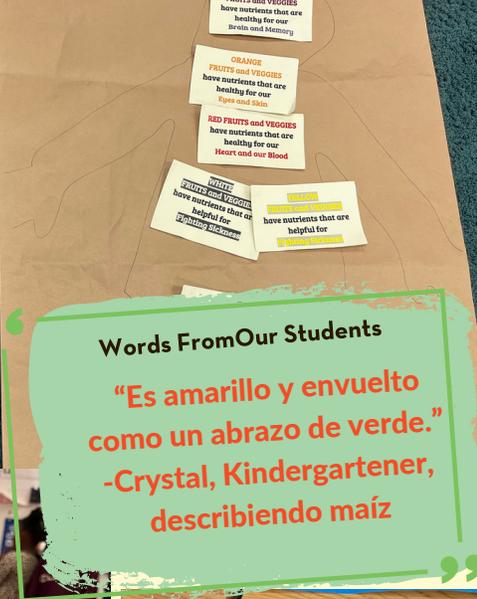
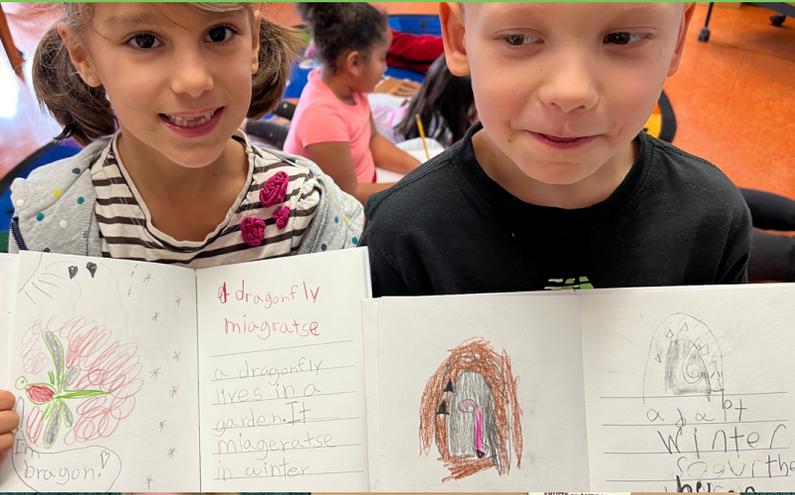
Land to Learn

Boletín mes de Febrero 2023



Queridas familias de Beacon,

El invierno está en pleno apogeo, mientras continuamos disfrutando de nuestras lecciones en el interior. El mes pasado, nuestros alumnos de 2do grado "se comieron el arcoíris" y tuvieron la oportunidad de recopilar datos de sus compañeros y crear graficas con los resultados. Los alumnos de 1er grado aprendieron sobre qué animales se mantienen activos, hibernan o migran en el invierno. Nuestros niños de kínder practicaron usando adjetivos para describir frutas y vegetales por un juego divertido. ¡Y todos disfrutaron probando las remolachas! Esperamos que este último mes haya sido un buen comienzo para su 2023.



En Comunidad,
Megan, Dana, Sam, y Nicole

Para mas información incluyendo oportunidades para ser voluntario , visita nuestra pagina web www.landtolearn.org

Síguenos en Facebook @LandtoLearn e Instagram @LandtoLearn

Este programa es pagado en parte por Dutchess County y Beacon City School District

Vegetal del mes de Febrero

Apio

En Inglés: Celery

Datos divertidos sobre el apio

Abril es el mes nacional del apio fresco!

Hay una ciudad en Ohio llamada Celeryville. Fue nombrado por los agricultores de apio en el siglo XIX.

El apio se usó como un antiguo "ramo de flores", para recompensar a los ganadores de los juegos deportivos en la antigua Grecia.

El apio se usó inicialmente como medicamento para tratar los dolores de muelas, el insomnio, la ansiedad y la artritis.

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

Hace poco conseguí un trabajo en una granja local ...

Es un trabajo duro, pero el apio es bueno!



Ensalada De Apio Y Pasas De Oro

Tiempo de Prep y Cocción: 20 min.

Ingredientes:

- 3 tz. de apio en rodajas finas, idealmente de los tallos pálidos, interiores
- 1/3 tz. de pasas doradas
- 1/3 tz. de perejil de hoja plana
- 1/4 tz. de aceite de oliva extra virgen
- 1 c. de mostaza de dijon
- 1 c. de cáscara de limón
- 2 C. de jugo de limón
- 1/2 c. de azúcar
- Sal y pimienta al gusto.

Instructions:

1. Mezcle la ralladura de limón, el jugo, la mostaza y el azúcar.
2. Vierta lentamente en aceite de oliva y sazone con sal y pimienta.
1. Añadir el apio, el perejil y las pasas.
2. Mezcla para combinar. Sazonar nuevamente con sal y pimienta.

Sabías que..??

Hay 3 tipos diferentes de apio:

1. Apio nabo - cultivado por su gran raíz
2. Hoja de apio - cultivado por sus sabrosas hojas y semillas
3. Tallo de apio: cultivado por sus tallos gruesos

¡Puedes probarlos todos!

