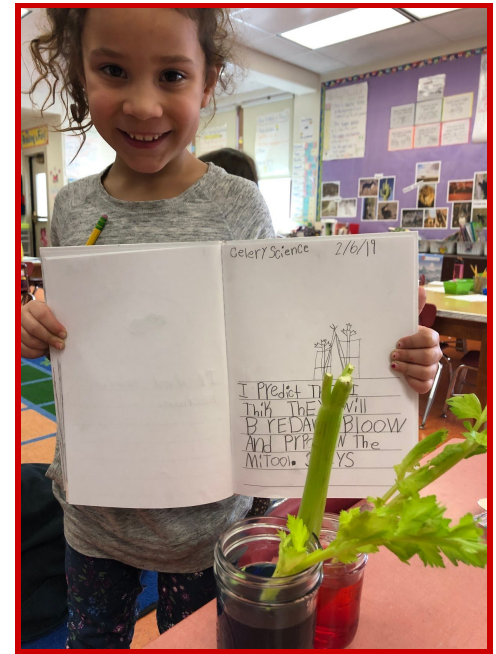


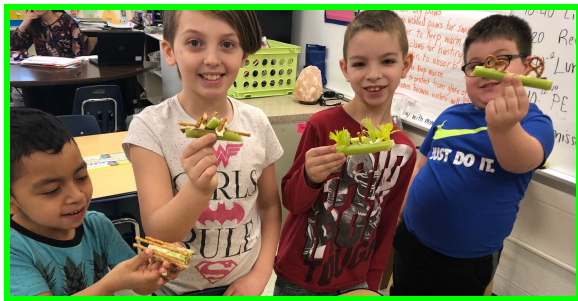
Queridos padres y familiares:

¡Incluso con todos los días de nieve y los retrasos, logramos hacer algunas lecciones divertidas en el mes de febrero!

En **1er grado** Practicamos el método científico. Hicimos preguntas de "Me pregunto.. ", hicimos predicciones, experimentos, observamos lo que estaba sucediendo y sacamos conclusiones. A través de este proceso, junto con los juegos y los diagramas, aprendimos que los tallos absorben agua y que las hojas necesitan la luz solar para producir alimentos y que pueden crecer a través de un laberinto. Incluso conseguimos que los estudiantes de primer grado usaran grandes palabras científicas, como "fotosíntesis" y "experimento".



Experimento de tallo de apio



2do grado Puedo crear con la comida. ¡Les animamos a usar sus habilidades de diseño e imaginación para convertir el apio en ... barcos, bosques, aviones, mariposas y mucho más! Los equipos de estudiantes recibieron una variedad

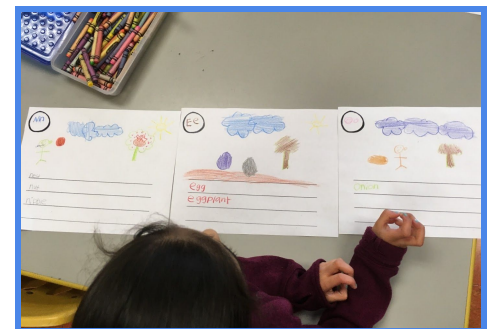
de materiales para crear esculturas comestibles y los resultados fueron súper creativos y deliciosos.

Palabras de nuestros estudiantes

"¡Es un trabajo duro ser un chef de jardín!"

Marcus, un estudiante de 2do grado en Glenham, mientras hacía una creación de bocadillo de apio.

Kindergartener creó un libro de alfabeto del jardín. Cada estudiante hizo al menos una página con una palabra y una imagen representando algo en un jardín. ¡Colocamos todas las páginas juntas para que cada clase tenga su propio libro!



**Hasta el proximo mes,
Ms. Megan & Ms. Nicole
Educadores del jardín**



¿Qué es lo que más desean las verduras?

Guisantes en la tierra!

Datos divertidos sobre los guisantes

- Los guisantes son ricos en hierro, lo que es importante para nuestra salud porque el hierro ayuda a transportar oxígeno a diferentes partes de nuestro cuerpo.
- Una porción de guisantes tiene más vitamina C que dos manzanas.
- Los guisantes crecen en cápsulas de semillas. Podemos comer las cápsulas de los guisantes de nieve y los guisantes, pero las variedades conocidas como cáscaras tienen cápsulas que no podemos digerir.
- Los guisantes crecen mejor en temperaturas frías.
- Los guisantes se cultivaron primero en lo que hoy es Grecia, Turquía y Siria.
- El récord mundial oficial para el consumo de guisantes lo tiene Eric "Badlands" Booker en 9.5 tazones de guisantes de una libra en 12 minutos.



chícharos

Zanahorias y guisantes asados

Tiempo de preparación y cocción: 30 min.

Ingredientes

- 1 ½ lbs. Zanahorias
- 1 taza descongelada de guisantes congelados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de cilantro molido
- ½ cucharadita de jengibre molido
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de jugo de limón

Instrucciones

1. Precaliente una bandeja para hornear en un horno a 450 grados F.
2. Corte las zanahorias a lo largo en cuatro cuartos y mezcle con aceite de oliva, comino, jengibre y cilantro. Añadir sal al gusto.
3. Difundir en la bandeja para hornear caliente y asar 20 minutos.
4. Agregue los guisantes y ase 4 minutos más.
5. Mezcle con perejil picado y jugo de limón.
6. ¡Disfrutar!

Sabías que...??

¡Los guisantes son escaladores! La necesidad de algo para la vida a medida que crecen. Usan zarcillos para estirarse y envuelven las estructuras para apoyarse.



