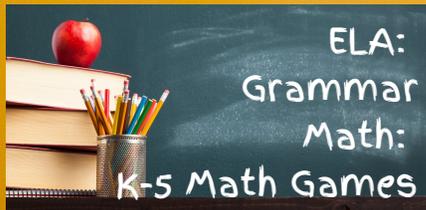


# Think News

November  
2021

Las lecciones de este mes:



## Cumpleaños

11/1 - Samantha Razo  
11/1 - Itzel Vicuna  
11/8 - Marilyn Castillo  
11/8 - Zelda Lerma  
11/10 - Faith Curiel  
11/11 - Ava Haddick  
11/20 - Steven Mullane  
11/23 - Marifer Ramirez-Mendoza



¡Hola miembros de Think Together!

¡EL MES DE NOVIEMBRE ESTÁ AQUÍ, LO QUE SIGNIFICA UN CLIMA MÁS FRÍO Y DIFERENTES HOJAS DE COLORES DE OTOÑO!

¿Por qué las hojas de otoño cambian de color? Tu puedes preguntar. Por suerte para ti, aquí tienes algunos datos divertidos:

- Las hojas necesitan luz solar, aire, agua y clorofila para producir alimento (azúcar) para el árbol.
- La clorofila es el pigmento verde dominante en las hojas durante la primavera / verano. El pigmento verde oculta los otros colores de la hoja. Las hojas reciben menos luz cada día en el otoño y dejan de producir comida para prepararse para el invierno.
- La clorofila (color verde) se desvanece y otros colores (principalmente rojo / amarillo / naranja / tostado) en las hojas comienzan a mostrarse. Los tallos de las hojas se debilitarán (sin comida) y es por eso que las hojas caen de los árboles.

## ¡Eventos Importantes!

11/2 through 11/10 - Minimum Day  
11/11 & 11/12 - Veteran's Day & No School/Program  
11/19 - Friends-Giving Feast Event  
11/22-11/26 - Thanksgiving Break (NO SCHOOL)

## Receta del mes: la mejor cazuela de camote

### Ingredientes

#### Relleno:

1/2 barra (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, derretido, y más para untar con mantequilla la fuente para hornear  
3 a 4 camotes grandes (aproximadamente 1 3/4 libras), pelado y cortado en cubos  
1/2 taza de leche  
1/4 taza de azúcar morena, empacada  
1 cucharadita de extracto puro de vainilla  
1/2 cucharadita de sal kosher  
2 huevos grandes

#### Adición:

1/2 taza de harina para todo uso  
1/2 taza de azúcar morena, empacada  
1/2 barra (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, Derretido  
1/4 cucharadita de sal kosher  
3/4 taza de nueces pecanas picadas

1. **Para los camotes:** Agregue 1 3/4 libras de batatas peladas y en cubos a una olla grande de agua con sal. Deje hervir a fuego alto, luego baje el fuego a fuego lento y cocine hasta que las papas estén muy tiernas, de 15 a 20 minutos. Escurrir y enfriar. Tritura los camotes.
2. **Para el relleno:** Precaliente el horno a 350 grados F. Unte con mantequilla una fuente para hornear de 2 cuartos.
3. Batir la mantequilla, el puré de camote, la leche, el azúcar morena, la vainilla, la sal y los huevos en un tazón grande. Transfiera a la fuente para hornear preparada.
4. **Para el aderezo:** combine la harina, el azúcar morena, la mantequilla y la sal en un tazón mediano hasta que esté húmeda y la mezcla se amontone. Agrega las nueces. Extienda la mezcla sobre la parte superior de los camotes en una capa uniforme. Hornee hasta que esté mayormente cuajado en el centro y dorado en la parte superior, de 25 a 30 minutos. Servir caliente.

# Rincón de los padres

## Horario Regular(R):

M-F from 2:16 PM - 6:00 PM

## (R) Los tiempos de salida anticipada son:

3:30pm, 4:30pm & 5:20pm

## Horario de Día mínimo (MD):

M-F from 1:06 PM - 6:00 PM

## (MD) Los tiempos de salida anticipada son:

2:30p, 3:30pm, 4:30pm & 5:20pm

## Se aceptan donaciones:

- agua embotellada (8oz o 16oz)
- desinfectantes para manos
- toallitas desinfectantes
- Lápicos y rotuladores de colores
- premios de la rifa (valor de 20 dólares o menos)

## Síganos en el REMIND App:

- Opción 1 - Si tienes un smartphone, recibe notificaciones push. En su teléfono iPhone o Android, abra su navegador web y vaya al siguiente enlace: <http://rmd.at/thinkdoll>
- Si no tienes un smartphone, recibe notificaciones de texto. Envía el mensaje @thinkdoll al número 81010.

No olvides visitar nuestra página de **Think Together** en la web de la escuela de Dollahan para cualquier actualización y más información sobre nuestro programa. ¡Gracias por todo su apoyo!

## Nota especial:

Nuestra Spooktacular de Halloween tuvo un buen resultado. Asistieron 80 estudiantes. Me gustaría elogiar a mis líderes junior: ¡Nea R., Itzel V., Irel V., Phillip R., Johnathan R., Mia S. y Hillary G. por ayudarme a preparar el MPR con juegos y bocadillos, así como por atender a todos sus compañeros! ¡Alabanzas a TODOS los padres que también donaron MUCHAS de las meriendas y bebidas para TODOS nuestros estudiantes!

## Más información sobre los próximos eventos:

- Fiesta de amigos para Acción de Gracias (folleto a continuación)
  - En persona (sólo para estudiantes).
  - Viernes 19 de noviembre de 4 a 6 de la tarde
  - Apúntate para donar lo siguiente:
    - pollo asado
    - plato adicional fría (por ejemplo, ensalada de pasta)
    - panecillos para la cena
    - juguitos

Si tiene alguna pregunta o duda, no dude en ponerse en contacto con la Sra. Lisa, coordinadora del programa.

Mobile Site Phone: 909-910-6153

Email: [dollahanelementary@thinktogether.org](mailto:dollahanelementary@thinktogether.org)