



Una nota del director

¡Bienvenido de nuevo a Pueblo Gardens!
 ¡Estamos muy contentos de que sus estudiantes vuelvan con nosotros este semestre y esperamos trabajar con ellos!
 Algunos padres han solicitado miramos a convertirse en una escuela uniforme. Antes de hacer un cambio como este, queremos obtener sus ideas sobre tener una política uniforme. Nuestro consejo de sitio creará un borrador de política y lo compartirá con todas las familias para obtener su voto sobre si debemos proceder. Solo tendremos uniformes si la mayoría de las familias está de acuerdo y lo más pronto que la nueva política entrará en vigencia es el próximo año escolar.

Además, para las familias de los grados 6-8, hemos tenido algunos estudiantes no bastantes siguientes nuestro código de vestimenta que usan actual y sudaderas dentro del edificio escolar. Trabajaremos duro para reforzar esa regla actual, ya que muchos estudiantes han estado usando capuchas para evitar la instrucción y crear distracciones en clase.

¡Gracias a todos por su apoyo a nuestro trabajo!
 -Michael Konrad Pueblo, principal, jardines



Good Eating



Stroganoff de carne de res

Es una comida clásica de invierno del este de Europa que calienta una casa fría y llena el aire con un rico aroma. Puedes usar cualquier corte de carne; solo ajuste el tiempo de cocción según la dureza. Se puede hacer con pimiento rojo en lugar de zanahoria, así que siéntase libre de hacer lo mismo si puede obtener pimiento rojo. Pique la carne cruda en trozos pequeños y sazón generosamente con sal y pimienta. Derrita la mitad de la mantequilla en una cacerola grande a fuego medio. Mezcle suficiente carne para cubrir el fondo de la sartén. Es posible que deba cocinar la carne en dos lotes, dependiendo del tamaño de su sartén. Dora la carne por todos lados, luego déjala a un lado en un plato. Agregue las cebollas y las zanahorias a la sartén y cocine hasta que las cebollas se vuelvan translúcidas. Espolvorea con la harina y el pimentón, luego cubre con agua. Vuelve a dejar la carne en la olla. Cubre la olla con una tapa, pero déjala torcida para que el vapor pueda escapar. Cocine a fuego medio-bajo durante 2 horas. Este proceso hará que la carne se ablande y convierta el agua en caldo de carne.

Si usa un corte de carne menos duro, no necesita cocinar casi tanto tiempo. Simplemente dore la carne, luego sustituya el agua por 1 taza de caldo de res y cocine por 20 minutos. ¡Es mucho más rápido, pero por supuesto la carne tierna es más cara! Mientras tanto, en otra sartén a fuego medio, derrita el resto de la mantequilla. Agregue el ajo y cocine por aproximadamente un minuto. Agregue los champiñones y revuelva para cubrirlos con ajo y mantequilla. Espolvorear con sal y pimienta. Deje que los champiñones se cocinen unos 5 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que se doren y se contraigan. Apaga el fuego y prueba. Agregue sal y pimienta según sea necesario. Cocine los fideos (o cualquier pasta) de acuerdo con las instrucciones del paquete. Intenta cronometrarlo para que coincida con terminar el guiso. Revisa la carne. Si el agua se ha reducido a aproximadamente una taza de líquido espeso y sabroso y la carne está tierna, ¡está listo! Si no, déjalo cocinar un poco más. Una vez que esté listo, agregue los champiñones, la crema agria y la mostaza. Baje el fuego a bajo para mantenerlo caliente hasta que la pasta esté lista. Una vez más, pruebe y agregue más sal, pimienta y pimentón si es necesario. Ponga los fideos en tazones y cubra con el estofado. Espolvorea un poco de pimentón encima y disfruta.

1 libra de carne de res u otro corte de sal y pimienta

2 cucharadas de mantequilla 3 cucharadas de mostaza

2 cebollas picadas

2 zanahorias grandes, picadas Adiciones 1/2 taza de vino tinto

1 cucharada de harina patatas

2 cucharaditas de pimentón eneldo fresco 1 libra de fideos de huevo

4 tazas de agua 1 libra de champiñones

picados

3 dientes de ajo, finamente picados

1/2 taza de crema agria

BREAKING NEWS

- ✚ 17 de enero - Asamblea de salas del segundo trimestre.
- ✚ 17 de enero - Elemental de invierno Formal 5pm - 7pm
- ✚ 20 de enero - No hay clases Día de Martin Luther King
- ✚ 27 de enero - Comienza el concurso de decoración de puertas.



No hay pruebas en este momento de enero.



Código de vestimenta

El clima está cambiando afuera, asegúrese de que su hijo / a se vista adecuadamente para el clima y siga el código de vestimenta de la escuela. Si necesita una copia del código de vestimenta, nuestro personal de oficina estará encantado de proporcionarle uno.



Alerta



La puerta de la calle Menor estará cerrada y cerrada a las 8:30 am todas las mañanas. Tendrá que pasar por la oficina para registrar a su hijo si llega a la escuela después de las 8:30 a.m. Esperamos que hayan tenido unas vacaciones felices y seguras, Cafecito continuará en febrero.

VOLUNTEERS MAKE A DIFFERENCE SIGN UP TODAY!

Siempre estamos agradecidos de tener padres voluntarios y visitas. Cualquier padre interesado en leer en un salón de clases por amor a la semana de lectura por favor contacte a la Sra. Jessica Siempre estamos buscando padres para que se unan a nuestros padres en el programa de patrulla en pueblo Gardens. Para obtener más información sobre los padres en patrulla, comuníquese con la Sra. Jessica (520) 225-2718 o correo electrónico Jessica.Villescaz@tusd1.org.



Las horas de jardín de infantes a quinto grado son:
 Lunes, martes y viernes, (8:25 - 2: 55) Mié (8:25 - 1: 25)
 Las horas de sexto, séptimo y octavo grado son:
 Lunes, martes y viernes (8:25 - 3:25) Mié (8:25 - 1:55)

Palabras por las cuales vivir

“Aunque el tiempo parece volar, nunca viaja más rápido que un día a la vez. Cada día es una nueva oportunidad para vivir tu vida al máximo. En cada día de vigilia, encontrará decenas de bendiciones y oportunidades para un cambio positivo. ¡No permita que su pasado sea robado por el pasado inmutable o el futuro indefinido! ¡Hoy es un nuevo día!” - Steve Maraboli