

Abril 2025



EVENTOS DEL MES

- BANCO DE COMIDA ROCKIES** (Abril 12) (9AM)
- COMODIDADES DE MAYORES** (Abril 24) (9AM)
- PLATICAS DE MAMAS** (SPANISH - WEDNESDAYS 10-12)
- SNAP** (AYUDAMOS CON LAS APLICACIONES)
- EBT PARA VERANO** (VENGAN A LLENAR UNA APLICACION PARA AYUDAR ALIMENTAR LOS NIÑOS DURANTE EL VERANO)
- PADRES CARIÑOSOS** (MIERCOLES -2pm)
- TWICE AS NICE THRIFT STORE** (ROPA PARA VERANO YA DISPONIBLE)



Haz que tu presupuesto de mercado alcance más con

SUMMER EBT

El Summer EBT provee \$120 por cada niño/a de edad escolar, ayudando a que tu familia pueda comprar alimentos nutritivos durante las vacaciones de verano.



¿Qué puedo comprar?

Compra alimentos nutritivos como frutas, vegetales, lácteos, pan, carne o pescado. Utiliza la tarjeta Summer EBT en las tiendas que aceptan SNAP incluyendo supermercados como Safeway, Walmart y King Soopers, carnicerías o tiendas en línea.

Tu hijo/a puede calificar para el programa si:

- Va a una escuela que participa en el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP por sus siglas en inglés)
- La familia recibe beneficios de SNAP o Colorado Works
- El niño/a recibe Medicaid y califica basado en los niveles de ingreso familiar establecidos por el NSLP
- Está en cuidado de acogida, es un migrante, está desamparado o sin techo



Esta institución es un proveedor de oportunidades iguales. Los fondos para Summer EBT están disponibles sin importar el estatus migratorio.

Para más información, visita nuestra página web en cdhs.colorado.gov/summer-ebt



¿Crees que tu familia es elegible pero no fue inscrita automáticamente?

Completa el formulario de ingresos del hogar disponible en la escuela de tu niño/a o llama a la línea de apoyo del programa Summer EBT al 800.536.5298.



LLAMENOS HOY

1040 ROSE AVENUE
BURLINGTON CO 80807
719-346-5398
www.prairiefamilycenter.com

SUMMER EBT

Un programa que ayuda a que los niños tengan acceso a comida nutritiva durante el verano



BANCO DE COMIDA PARA MAYORES

- Cada 4to jueves del mes para banco de comida
- Cada 2do jueves del mes para verduras



Newsletter



What's Happening This Month

- BANCO DE COMIDA ROCKIES** (ABRIL 12) (9AM)
- COMODIDADES DE MAYORES** (ABRIL 24) (9AM)
- PLATICAS DE MAMAS** (SPANISH - WEDNESDAYS 10-12)
- SNAP** (AYUDAMOS CON LAS APLICACIONES)
- EBT PARA VERANO** (VENGAN A LLENAR UNA APLICACION PARA AYUDAR ALIMENTAR LOS NIÑOS DURANTE EL VERANO)
- PADRES CARIÑOSOS** (MIERCOLES -2pm)
- TWICE AS NICE THRIFT STORE** (ROPA PARA EL VERANO/ PRIMAVERA MARZO 19)
- JUNTA DIRECTIVA** (MARZO 20 12PM) (ABIERTA AL PUBLICO)

SCHEDULE

→ SPANISH MOM TALK 2025

*DATES ARE SUBJECT TO CHANGE

Jan⁷ | 15 & 29
WEDNESDAY
10-12

Feb⁷ | 12 & 26
WEDNESDAY
10-12

Mar⁷ | 12 & 26
WEDNESDAY
10-12

Apr⁷ | 9 & 23
WEDNESDAY
10-12

May⁷ | 7 & 21
WEDNESDAY
10-12

Jun | 4 & 18
WEDNESDAY
10-12

Se Busca Miembro Directivo

Voluntario
Mínimo 3 años
Supervisar todas las funciones administrativas y los objetivos de la organización.

BANCO DE COMIDA (ROCKIES)

- CADA 2DO LUNES DEL MES
- LLAMENOS @719-346-5398 PARA CUALQUIER PREGUNTA

PLATICAS DE MAMAS

Marie Saba

from my kitchen to yours

Vanilla Cream Pie

Serves 8

Ingredients:

- 1 9-inch pie crust, cooked and cooled
- 1/4 cup (35 g) corn starch
- 1/2 cup (96 g) sugar
- 1/2 teaspoon (2 g) Kosher salt
- 2 cups (475 ml) milk
- 4 large egg yolks (16 g each)
- 1/2 cup (120 ml) heavy whipping cream
- 2 teaspoons (6 g) vanilla bean paste
- 2 tablespoons (28 g) unsalted butter
-

For Topping:

- 1 1/2 cup (350 ml) chilled heavy whipping cream
- 1 Tablespoon (12 g) Instant vanilla pudding powder, optional
- 2 Tablespoons (24 g) sugar
- 1 teaspoon (3 g) vanilla extract



Instructions:

1. In a medium pot, whisk together corn starch, sugar and salt. Add about 1/2 cup milk; whisk again until completely smooth. Add egg yolks and whisk again. Add remaining milk and heavy cream; whisk again.
2. Set pot over medium high heat and, while whisking constantly, slowly bring mixture to just barely a boil. (This will take about 5 minutes.) Then reduce heat to low and simmer, while whisking constantly, for about 1-2 minutes, until pudding is thick and smooth. Remove pot from heat.
3. While pudding is still warm, add vanilla bean paste and butter. Whisk to combine.

YouTube: Marie's Kitchen

Website: MarieSaba.com

Email: Marie@MarieSaba.com

Agenda

METAS

LISTA MANDADO

NOTAS

NOTAS

LISTA DE
TAREAS