

MAYO 2025



EVENTOS DEL MES

BANCO DE COMIDA ROCKIES (MAYO 12) (9AM)
COMODIDADES DE MAYORES (MAYO 22) (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)



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 (MAYO 12) (9AM)
COMODIDADES DE MAYORES (MAYO 22) (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



*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

Strawberry Hand Pies

Makes 5 pies (double for more!)

Ingredients:

- 1 1/2 cup (215 g) diced fresh strawberries (about 12-15 strawberries)
- 1 Tablespoon (14 g) unsalted butter
- 1 Tablespoon (11 g) light brown sugar
- 1/8 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon (2 g) vanilla extract
- 1 Tablespoon (15 mL) water
- 1 unbaked pie crust, rolled into 12-inch circle
- Heavy cream or half-and-half for brushing on tops

For Serving: whipped cream, vanilla ice cream



Instructions:

1. For filling, in a large skillet, add strawberries, butter, sugar, salt, vanilla and water. Cook over medium heat, stirring often, until the strawberry mixture creates a thick, jam-like texture, about 8 to 10 minutes. Transfer to a separate container and refrigerate to cool.
2. For the crust, roll the crust into a 12-inch circle. Use a lid or pie cutter (about 5 inches in diameter), cut out 4 circles of dough. Gather scraps, roll out again and cut 1 more circle. With remaining scraps of dough, use a strawberry-shaped “cutter / stamper” to cut out decorations.
3. Spoon about 1 heaping tablespoon filling onto each circle, slightly off center. Brush outer edge of each circle with cream. Fold dough over filling and press gently to seal around the edges. Use the tines of a fork to create a decorative edge. brush the back of the strawberry cutout with cream and press gently onto the center of the pie. Brush tops of the pie, including the strawberry cutout, with cream just before baking.
4. AIR FRYER: To cook pies in the air fryer, place 3-4 pies in the basket of an air fryer. Cook at 350 F (157 C) for 12-15 minutes or until pies are golden. Repeat with remaining pies.
5. OVEN: To cook pies in the oven, preheat oven to 400 F (204 C) and line a baking sheet with parchment. Transfer pies to baking sheet and bake until pies are golden, about 15 minutes.
6. Cool before serving. Goes well with vanilla ice cream or lightly-sweetened whipped cream!

YouTube: Marie's Kitchen

Website: MarieSaba.com

Email: Marie@MarieSaba.com

Agenda

METAS

LISTA MANDADO

NOTAS

NOTAS

LISTA DE
TAREAS