

Evergreen Child Care Food Program

3960 Wilshire Blvd. Suite 306 Los Angeles, CA 90010

Tel. 213-380-3850 Fax. 213-380-9050

E-mail: joinceci@gmail.com

Boletín Informativo de Noviembre 2015

CALENDARIO DE EVENTOS

- 11/04/15-** Distribución de reembolso de septiembre 2015
- 11/11/15-** Nuestra oficina estará cerrada en observancia del día de Los Veteranos (Comidas no son reembolsables en este día festivo).
- 11/26/15-** Nuestra oficina estará cerrada en observancia del día de Acción de Gracias (Comidas no son reembolsables en este día festivo).

RECORDATORIO DE REEMBOLSO

El reembolso Federal de septiembre del 2015 ha sido distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.

Proveedores que reclaman manualmente: Todas las formas de noviembre deberán presentarse a no más tardar del 5 de diciembre del 2015. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

The U.S. Department of Agriculture prohibits discrimination against its customers, employees, and applicants for employment on the bases of race, color, national origin, age, disability, sex, gender identity, religion, reprisal, and where applicable, political beliefs, marital status, familial or parental status, sexual orientation, or all or part of an individual's income is derived from any public assistance program, or protected genetic information in employment or in any program or activity conducted or funded by the Department. (Not all prohibited bases will apply to all programs and/or employment activities.) If you wish to file a Civil Rights program complaint of discrimination, complete the USDA Program Discrimination Complaint Form, found online at http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html, or at any USDA office, or call (866) 632-9992 to request the form. You may also write a letter containing all of the information requested in the form. Send your completed complaint form or letter to us by mail at U.S. Department of Agriculture, Director, Office of Adjudication, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410, by fax (202) 690-7442 or email at program.intake@usda.gov. Individuals who are deaf, hard of hearing or have speech disabilities may contact USDA through the Federal Relay Service at (800) 877-8339; or (800) 845-6136 (Spanish). USDA is an equal opportunity provider and employer.

Certificados Del Entrenamiento Anual Para Proveedores (2015)



Evergreen quiere felicitar a todos nuestros proveedores que han completado y pasado el entrenamiento anual para proveedores (2015). Los certificados de finalización se enviarán por correo a los proveedores dentro de este mes. Evergreen enviará por correo los certificados como se mencionan a continuación:

- **Si recibe el reembolso de la comida por cheque:** Recibirá el certificado junto con su cheque de reembolso de septiembre.
- **Si usted reclama en los formularios se pueden escanear y recibir el reembolso de la comida por depósito directo:** Recibirá el certificado con su Reclamación noviembre Information Form (CIF) y octubre de informe de errores.
- **Si usted reclama en línea y reciba el reembolso por depósito directo:** Usted recibirá su certificado por sí mismo en un sobre.

Si usted ha completado el Entrenamiento CACFP Anual de Proveedores 2015 y no recibir su certificado de finalización el 30 de noviembre, por favor póngase en contacto con nosotros inmediatamente.

Queremos desearles a los siguientes proveedores de un ¡Feliz Cumpleaños!

- Maria Acuna
- Nune Balasanyan
- Patricia Castillo
- Cynthia Centeno
- Sun Shin Chun
- Margarita Cruz
- Melanya Davtyan
- Carla Elliot
- Crystal Gabourel
- Laverne Grimes-Lewis
- Melanie Guillemet
- Shelly Hughes
- Soon Goo Jae
- Juan Luis Jarrin
- San Juana Juarez
- Lea Kovnator
- Bok Rye Lee
- Rosa Maurtua de Dueñas
- Darlene Morales
- Maria Morla
- Maria Ontiveros
- Myung Park
- Gloria Robledo
- Edna Rodriguez
- Effat Tabae
- Tommy Thompson



Cosecha del mes de Noviembre del 2015: Caqui o Persimón Japonés (Mejor conocido en algunos lugares de Latinoamérica como Zapote).

¿Sabía usted que durante la antigüedad, los caquis o persimones se consideraron los "alimentos para los dioses"? Hoy todos los caquis se cultivan en California y, a menudo se les hace referencia a caquis japoneses u orientales. Los caquis tienen muchos antioxidantes como el beta-caroteno, que se convierte en vitamina A en el cuerpo. La vitamina A ayuda a la buena visión, a combatir las infecciones y a mantener la piel saludable. Ahora, le proporcionaremos algunos consejos para la buena elección de los mejores caquis y unas recetas de rellenos con caquis para las celebraciones de Acción de Gracias:

1. Busque caquis de colores naranja brillante y de color rojo con pieles suaves y con hojas aún unidas.
2. Busque Fuyus (una de las muchas variedades de caquis) que sean firmes y manténganlas frescas durante un máximo de tres semanas a temperatura ambiente.
3. Para un almacenamiento más prolongado, manténganlas refrigeradas.
4. Las Hachiyas (otra clase de caquis) son maduras, suaves y pueden ser ligeramente arrugadas o tener algunas manchas marrones. Almacénelas a temperatura de medio ambiente y use dentro de unos pocos días.
5. Para madurar Hachiyas firmes, colóquelas en bolsa de papel con una manzana o un plátano.



RECETA DE RELLENO DE CAQUI Y SALVIA

Ingredientes

- 8 tazas de pan de masa agria, en cubos (aproximadamente 1 rebanada)
- Aceite de oliva
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, divididos
- 2 chalotes picados
- 4-5 tallos de apio y cortados en rodajas finas
- 2 puerros medianos, limpios y en rodajas finas
- 2 dientes de ajo, picados
- 6 hojas de salvia fresca picada
- 3/4 cucharadita de tomillo seco o fresco
- 1/2 cucharadita de pimienta recién molida
- 1 taza de consomé de caldo de pollo o de verduras bajo en sodio
- 3/4 cucharada de sal
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 3 Fuyus firmes cortados en cubitos



2. Para una cacerola grande o una olla, a fuego medio, agregue dos cucharadas de aceite de oliva y una cucharada de mantequilla. Cuando la mantequilla se haya derretido, añada la chalota picada, el apio y el puerro. Cocine hasta que se ablanden, aproximadamente 10 minutos. Agregue el ajo, la salvia, el tomillo y la pimienta; Cocine hasta que la mezcla esté fragante, aproximadamente 2 minutos. Vierta el caldo de pollo y mezcle

hasta que todo esté completamente mezclado. Dele al relleno un gusto y añada sal de acuerdo a su gusto; Esta cantidad variará dependiendo de cuán salado su caldo de pollo esté. (Nota: Añada unas 3/4 de cucharadita de sal.) Envuelva en el huevo y los caquis en cubos; mezcle hasta que esté completamente combinado.

3. Transfiera el relleno a un 10 "por 8" cazuela, extendiéndola uniformemente. Hornee por 30 a 40 minutos, hasta que la parte superior del relleno esté dorada.

Direcciones

1. Precaliente el horno a 200 grados F. En una bandeja forrada con pergamino o papel de aluminio para hornear, extienda o separe hacia afuera los cubos de pan de masa agria. Hornee durante 10 minutos, hasta que se tuesten ligeramente y de color pálido. Haga a un lado. Caliente el horno a 300 grados F.

(Fuente Informativa: <http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov>)

(Fuente Informativa: <http://www.pbs.org/food/recipes/persimmon-and-sage-stuffing>)



Evergreen está agradecido por tener la oportunidad de trabajar con todas nuestras proveedoras maravillosas, y por ser parte de un programa que ayuda a traer comidas saludables a las guarderías infantiles en todo el país.

Les deseamos a todas ustedes y a sus familias un feliz y seguro Día de Acción de Gracias.

-De parte de todo el personal de ECCI