

julio 2022



**ABLE COIL**  
& ELECTRONICS

Custom is our standard

**Boletín de julio**

Tema #2



## Carta de ACE TEAM

¡Esperamos que todos estén disfrutando de su verano! El verano es una época de celebración, buena comida y diversión.

El equipo de ACE aprecia el compromiso y la dedicación de todos para brindar productos de calidad a tiempo a todos nuestros clientes.

Como muestra de nuestro agradecimiento, contribuiremos con \$50 por cada pedido de ropa de ACE que haga el personal. Los pedidos se han realizado y esperamos tener todo a finales de agosto.

Estamos organizando un viernes de pollo frito en julio, un viernes de pizza en agosto y tendremos nuestra barbacoa anual ACE en septiembre.

Una vez más, le agradecemos su compromiso y sus valiosas contribuciones para ayudar a Able a alcanzar su máximo potencial.

*Gracias*



Gladys Robles celebra 10 años con Able Coil. ¡Gracias, Gladys, por tu servicio!



Edificio A - Almuerzo de agradecimiento al personal de junio



### cumpleaños de julio:

Digna Vasquez Colon- julio 7<sup>th</sup>  
Carrie Berube – julio 9<sup>th</sup>  
Rose Gardner – julio 10<sup>th</sup>  
Katy Feliz – julio 17<sup>th</sup>  
Michael Torres – julio 27<sup>th</sup>



Feliz Cumpleaños Rose!

### ABLE ANIVERSARIOS:

Lorraine Quintana – 1 años  
Dana Schnabel – 2 años  
Gladys Robles – 10 años  
Rose Gardner – 10 años

### **\*Empleado Destacado\*** **Maria Figueroa -Bobinado**

¡María Figueroa ha sido miembro de la familia ACE desde 1994! Nacida en Puerto Rico, María se mudó a Massachusetts en 1974. Comenzó a trabajar como administradora de una oficina y luego se mudó a Connecticut, donde comenzó a trabajar en manufactura.

¡Comenzó su carrera en Able en bobinado ligero, trabajando bajo un microscopio y lo ha estado haciendo desde entonces! María trabaja con rapidez y precisión en todos los trabajos que se le asignan. Ella es confiable y puede cumplir con cualquier fecha límite que se le dé.

María disfruta trabajar en ACE por la gente, las horas y disfruta trabajar con sus manos. También disfrutó los momentos en que trabajó con Steven y Ed en proyectos difíciles.

En su tiempo libre, le gusta ir de compras, limpiar y pasar tiempo con su nieta.

“Somos increíblemente afortunados de tener a María como parte de nuestro equipo. Sus contribuciones a lo largo de los años han sido invaluable”. -Steven Rockefeller.





Custom is our standard

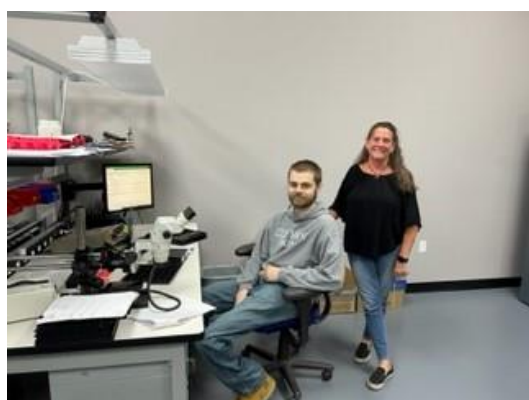


### PLAYAS DE CONECTICUT

¡Aquí hay una lista de las mejores playas de Connecticut!

- **Ocean Beach Park en New London.** Además de la playa, también ofrece piscina, minigolf, tobogán, sala de juegos y restaurante.
- **Parque Estatal Hammonasset Beach en Madison.** Playa de 2 millas de largo y más de 500 campings.
- **Playa Calf Pasture en Norwalk.** Playa, redes de voleibol, parque de patinaje, senderos para caminatas, área de juegos para niños, área de juegos para niños, restaurante y heladería.
- **Playa de Harvey en Old Saybrook.** Una playa de arena suave con pendiente gradual, lo que la hace ideal para nadadores jóvenes.
- **West Beach en el Parque Estatal Rocky Neck en Niantic.** Playa y malecón, con senderos para caminatas, áreas para acampar y lugares para pescar.
- **Playa de la ciudad de Clinton en Clinton.** Un lugar familiar con área de juegos cercada y equipo para todas las edades, área de juegos acuáticos, cancha de voleibol, baloncesto y bochas.
- **Hole in the Wall Beach en Niantic.** La playa es un poco más pequeña y es perfecta para familias con niños pequeños, con duchas para pies y baños convenientes.
- **Parque de la playa de Waterford en Waterford.** ¼ de milla de playa, área de picnic, baños y pasarelas.

*\*Recuerde traer efectivo para las tarifas de estacionamiento, que se cobran en casi todas estas playas y se recogen en la puerta. Las tarifas de estacionamiento pueden oscilar entre \$10 y \$65, según el día de la semana y la ubicación.\**



### Verano de Connecticut en el museo

Del 1 de julio al 5 de septiembre, los niños de Connecticut menores de 18 años más un adulto residente de Connecticut que lo acompañe pueden visitar los museos participantes de forma gratuita a través del programa Summer at the Museum de Connecticut.

- Antes de su visita, consulte el sitio web de cada participante para conocer los detalles específicos del programa y la disponibilidad de boletos.
- Los niños y el adulto acompañante deben residir en Connecticut.
- Es posible que se requiera prueba de residencia (es decir, licencia de conducir o tarjeta de identificación de CT) por parte de un museo participante.
- Asegúrese de consultar en cada museo las entradas y reservas anticipadas en línea, ya que pueden ser necesarias.



### MUSEOS PARTICIPANTES

- Museo de los Niños, West Hartford
- Centro de Ciencias de Connecticut, Hartford
- Museo del Tranvía de Connecticut, East Windsor
- Antigua Cámara de Representantes de Connecticut, Hartford
- Imagine Nation, Bristol
- Museo de los Niños Lutz, Manchester
- Casa y Museo de Mark Twain, Hartford
- Museo de la Juventud de Nueva Bretaña, Nueva Bretaña
- Museo del Aire de Nueva Inglaterra, Esclusas de Windsor
- Museo de Arte Wadsworth Atheneum, Hartford
- Tren de vapor y barco fluvial de Essex, Essex
- Museo Infantil Kidcity, Middletown
- Acuario Místico, Místico
- Museo de Arte Místico, Místico
- Museo del Puerto Místico, Místico
- Pueblo de arte de la naturaleza, Oakdale
- Museo de los Niños de Niantic, Niantic
- Hacienda de Nathan Hale, Coventry
- Museo de América, Willimantic
- Sociedad Histórica de Windham, Willimantic
- Museo Textil e Histórico de Windham, Willimantic

La lista completa de museos participantes está disponible en

[www.CTSummerMuseums.com](http://www.CTSummerMuseums.com).



### Ensalada De Tomate, Durazno Y Albahaca Con Salchicha Italiana

*¡Prepara la cena, repleta de brillantes productos de verano, en la mesa en solo 15 minutos!*

### Ingredientes:

- 1 libra de salchichas italianas
- 1/2 cebolla roja pequeña, en rodajas finas
- 1 cucharada. vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta kosher
- 1 libra de tomates tradicionales
- 1 libra de duraznos o nectarinas amarillas
- 2 cucharadas. aceite de oliva
- 1/4 tz. hojas de albahaca
- 2 onzas. queso feta, partido en pedazos

### Direcciones:

1. Caliente la parrilla a fuego medio-alto. Ase las salchichas, tapadas, volteándolas ocasionalmente, hasta que estén bien cocidas, de 10 a 12 minutos.
2. Mientras tanto, en un tazón pequeño, combine la cebolla y el vinagre con 1/4 de cucharadita de sal. Deje reposar 5 minutos. Corte los tomates y los duraznos en gajos y colóquelos en un plato.
3. Revuelva el aceite en la mezcla de cebolla y vierta sobre la fruta, luego espolvoree con albahaca, queso feta y pimienta negra molida. Servir con salchichas.

