



Custom is our standard

Boletín de agosto

Carta de ACE TEAM

Esperamos que todos estén disfrutando de su nueva ropa Able Coil. ¡Muchos miembros del personal han pedido más ropa! Por lo tanto, haremos otro pedido a fines de agosto. Distribuiremos nuevos formularios de pedido. Hemos añadido como nueva opción los escotes de pico de manga larga para mujer en color Navy. El personal será responsable de cubrir el costo de sus nuevos pedidos. (Por favor, recuerde que cuando haga el pedido, las camisas de mujer son pequeñas, así que pida al menos una talla más grande).

La parrillada anual de ACE se programó para el viernes 23 de septiembre de 1 pm a 3 pm detrás del edificio B. Habrá juegos al aire libre y una rifa. Bear's Smokehouse volverá a brindar servicio de catering, proporcionando cerdo desmenuzado, pollo y su Impossible Vegetarian Meatloaf.

El almuerzo de agosto será pizza el jueves 25 de agosto.

¡Disfrute de los últimos días del verano mientras esperamos una maravillosa temporada de otoño!



(Jahaira Torres y Carmen Martinez)

EDIFICIO B - ¡VIERNES DE POLLO FRITO DE JULIO!

Cumpleaños de agosto:

- Lidia Alvarez- agosto 3rd
- Lorna Garcia – agosto 4th
- Ryan Cadorette – agosto 6th
- Ivona Wielgos- agosto 8th
- Mark Orsos – agosto 8th
- Belinda Boutot- agosto 11th
- Beatrice Quintana – agosto 11th
- Nisa Macha- agosto 12th
- Elizabeth Sanchez- Castro – agosto 13th
- Cody Shukis- agosto 15th
- Jenny Vasquez-Perez – agosto 16th
- Yessenia Cotto- agosto 19th



Feliz Cumpleaños Beatrice!

ABLE ANIVERSARIOS:

- Jaackie Hernandez- 1 años
- Laurie Todd- 1 años
- Osbelia Rosales – Esteban – 3 años
- Jeremy Haddock – 7 años
- Mark Page – 7 años

Empleado Destacado

Sonia Maric – Cambridge Winding

¡Sonia Maric ha sido miembro de la familia ACE desde 2015! Nacida en Guatemala, Sonia se mudó a los Estados Unidos/Connecticut en 2009 y comenzó a trabajar en una granja. Ella quería encontrar un trabajo diferente y tenía amigos que trabajaban en Able Coil, ¡así que solicitó y fue contratada en el acto!

Sonia ha trabajado en Cambridge Winding desde que se unió a la empresa. Ella demuestra los valores fundamentales de ACE que buscamos en cada empleado. Ella "Lo entiende", "Lo quiere" y tiene la "Capacidad" para hacer bien el trabajo todos los días.

Sonia disfruta trabajar en ACE porque es un ambiente de trabajo muy cómodo y la gente es agradable. También le gusta trabajar con su supervisor, Jason Gambacorta.

Jason dijo sobre Sonia: "Ella viene a trabajar todos los días, se concentra y hace el trabajo. Siempre puedo contar con ella. ACE tiene suerte de tenerla en nuestro equipo".



¡Alvin Adams y Lidia Alvarez están usando sus nuevas camisetas ACE!





Galletas Fritas

¡Crea tu propia Comida Justa en casa!

Ingredientes:

- 18 galletas Oreo
- Aceite para freír en abundante aceite
- 1 taza de mezcla para hornear/galletas
- 1 huevo grande, temperatura ambiente
- 1/2 taza de leche al 2%
- Azúcar de repostería
- Brochetas de madera de 18 a 4 pulgadas

Direcciones:

1. En cada uno de dieciocho 4-in. brochetas de madera, ensarte 1 galleta, insertando el extremo puntiagudo de la brocheta en el relleno. Congele hasta que esté firme, alrededor de 1 hora.
2. En una sartén profunda de hierro fundido o en una freidora, caliente el aceite a 375°. Coloque la mezcla de galletas en un recipiente poco profundo. En otro tazón, combine el huevo y la leche; mezcle con la mezcla para galletas hasta que se humedezca.
3. Sosteniendo una brocheta, sumerja la galleta en la mezcla de galletas para cubrir ambos lados; sacudir el exceso.
4. Freír las galletas, unas pocas a la vez, hasta que estén doradas, 1-2 minutos por cada lado. Escurrir sobre toallas de papel. Espolvoree con azúcar glas antes de servir.



Luisanna Toribio

Temporada de Ferias



¡Se acerca el regreso a clases y el otoño, lo que significa que la temporada de ferias de otoño está a punto de comenzar! Connecticut tiene ferias para niños y festivales de otoño que celebran el otoño casi todos los fines de semana. Ya sea que usted y sus hijos deseen celebrar la cosecha de manzanas, la temporada de calabazas, la música, las mamás y más, hay un festival de otoño cerca de usted que provocará una tarde memorable en el aire fresco para su familia.

La mayoría de las ferias de otoño ofrecen entrada gratuita, pero cobran tarifas por atracciones o actividades específicas, por lo que querrá confirmarlo antes de salir. ¡Aquí hay una lista de los próximos festivales de otoño locales!

- **Feria de la Cosecha de Hebrón - jueves 8 de septiembre - domingo 11 de septiembre** - Hebrón. Una de las ferias más grandes de Connecticut, la Feria de la Cosecha de Hebrón es un evento agrícola que presenta exhibiciones de animales, comida variada, tracción de animales, tracción de camiones, música country, carnaval a mitad de camino y algo que hacer para toda la familia.
- **Connecticut Renaissance Faire: todos los sábados y domingos, del 3 de septiembre al domingo 16 de octubre**: Lebanon (niños menores de 6 años gratis) Vuelva al pasado en The Connecticut Renaissance Faire. Es un momento para jugar y relajarse, para festejar y beber, y un momento para celebrar a la antigua.
- **Feria de Woodstock - Viernes, 2 de septiembre - Lunes, 5 de septiembre** — Woodstock. Disfrute de exhibiciones agrícolas, competencias de animales y equipos agrícolas, entretenimiento, música, comida y juegos mecánicos.
- **Feria anual de Berlín: viernes 15 de septiembre - domingo 18 de septiembre**: Berlín (niños menores de 11 años gratis) Este evento anual operado por el Club de Leones de Berlín incluye conciertos, un rodeo, carreras de cerdos y perritos calientes, espectáculos de malabares, Wild World of Animals, competencias de ganado, carreras de karts World of Wheels y una exhibición de Tractor Barn.



Nachos fritos con gofres

¡La merienda de feria salada perfecta!

Ingredientes:

- 1 paquete (22 onzas) de gofres fritos congelados
- 10 tiras de tocino, cocidas y desmenuzadas
- 3 cebollas verdes, en rodajas
- 1 lata (6 onzas) de aceitunas maduras en rodajas, escurridas
- 2 tomates medianos, sin semillas y picados
- 2/3 taza de salsa
- 1-1/2 tazas de queso cheddar rallado
- 1-1/2 tazas de queso Monterey Jack rallado
- CCrea agría

Direcciones:

1. Hornee las papas fritas según las instrucciones del paquete. Transferencia a un 10-in. sartén de hierro fundido u otra sartén resistente al horno. Cubra con el tocino, las cebollas, las aceitunas, los tomates, la salsa y los quesos. Regrese al horno hasta que el queso se derrita, 5 minutos. Servir con crema agría.



Carmen Vega, Teresa Vergara, y Emily Morey



