

Marzo 2023



**ABLE COIL**  
& ELECTRONICS

Tema #10



Custom is our standard

## Marzo Boletín

### CARTA DE Matthew Kulman

Durante los próximos meses nos centraremos en los valores fundamentales que respaldan nuestros esfuerzos para lograr la declaración de visión.

#### VISIÓN ACE

Able Coil & Electronics se compromete a convertirse en el socio de desarrollo y fabricación de productos de nuestros clientes.

En marzo destacaremos nuestro Valor Central de **Mejora Continua**. Aprender, Enseñar y Crecer son claves para una estrategia exitosa de Mejora Continua. Una estrategia de mejora continua puede ser cualquier número de iniciativas que se centran en mejorar la forma en que se hacen las cosas de forma regular.

Las organizaciones que se centran en la mejora continua se vuelven más competitivas en su industria y generan valor móvil tanto para sus clientes como para sus asociados. Todos nosotros podemos promover la mejora continua en Able Coil. Nunca dude en ofrecer sugerencias sobre cómo se puede mejorar un proceso o política.

El compromiso en la estrategia de mejora continua ayudará a Able Coil a convertirse en el socio preferido de nuestros clientes al proporcionar productos de calidad a tiempo. ¡Siempre pregúntate cómo puedo ayudar a que hoy sea mejor!



Matthew Kulman, Gerente General



### CUMPLEAÑOS CAPACES:

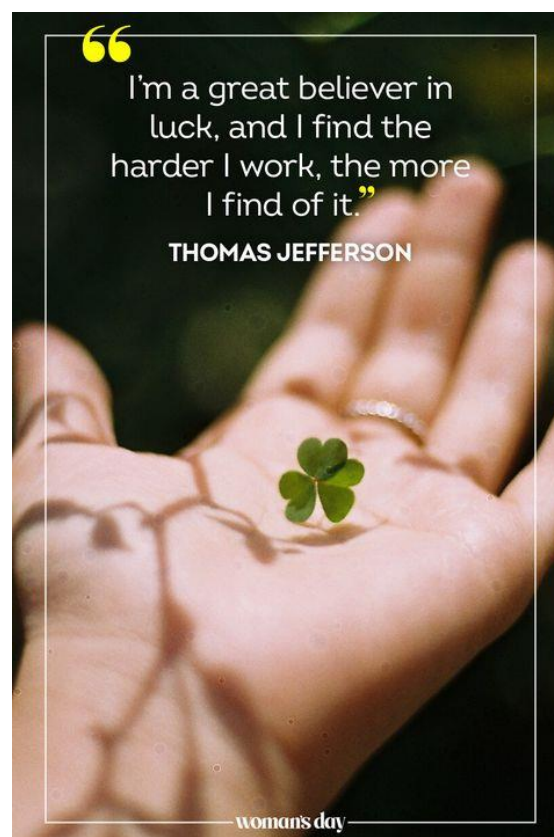
- Dave Spellman - 6 de marzo
- Thomas Salinsky - 7<sup>te</sup> marzo
- Rosalba Garcia - 8<sup>te</sup> marzo
- Hilary Lambert - 11 de marzo
- Aremi Velarde - 11 de marzo
- Myron Moroz - 17 de marzo
- Faith Platt - 31 de marzo



Miembros del equipo de Cambridge  
Sherley Sánchez y  
Yoshabel Figueroa

### ANIVERSARIOS CAPACES:

- Wendy Quintana - 23 años
- Shelby Bonomo - 10 años
- Luisanna Toribio - 4 años
- Patrick Parnell - 4 años
- Sonia Garay Badillo - 1 año
- Jahaira Torres - 1 año
- Kimberly Cadorette - 1 año



womans day



### OLLA DE COCCIÓN LENTA CARNE EN CONSERVA Y REPOLLO

#### Ingredientes:

- 3 zanahorias, peladas y cortadas en trozos de 3 pulgadas
- 1 cebolla amarilla, pelada y cortada en cuartos
- 1/2 libra de papas pequeñas, cortadas por la mitad
- 1 pechuga de carne en conserva (aproximadamente 3-4 libras), más un paquete de especias para encurtir o 1 cucharada de especias para encurtir
- 2: Cervezas de 8 a 12 onzas (preferiblemente ale o lager)
- 6 ramitas de tomillo fresco
- 1/2 cabeza de repollo, cortado en 1 1/2 pulgada de gajos
- 1/2 taza de crema agria
- 3-4 cucharadas de rábano picante preparado

#### Instrucciones:

- En una olla de cocción lenta de 5 a 6 cuartos, coloque las zanahorias, la cebolla y las papas. Coloque la carne en conserva, con el lado graso hacia arriba, encima de las verduras y espolvoree con especias en escabeche. Vierta las cervezas sobre las verduras y la pechuga. Espolvorear con las ramitas de tomillo fresco. Cubra y cocine a fuego alto hasta que la carne en conserva esté tierna, 5-6 horas o 10-12 horas a fuego lento.
- Coloque el repollo sobre la carne en conserva, cubra y continúe cocinando hasta que el repollo esté tierno, de 45 minutos a 1 hora (o de 1 1/2 a 2 horas a fuego lento). Cortar finamente la carne en conserva contra el grano y servir con las verduras y el líquido de cocción con la salsa de rábano picante.

### BATIDO DE TRÉBOL

¡Siempre un delicioso regalo tanto para jóvenes como para mayores!  
 ¡Este batido es rápido y fácil de hacer!

#### Ingredientes:

- 3 tazas de helado de menta con chispas de chocolate (el verde)
- 1/2 taza de leche
- 1/8 cucharadita de extracto de menta (para agregar sabor a menta o simplemente omitir)
- 1/8 cucharadita de colorante verde
- Espolvoreos verdes
- Crema batida

#### Instrucciones:

- Agregue el helado de menta con chispas de chocolate a una licuadora. Luego agregue la leche. Licúe hasta que quede suave.
- Agregue el extracto de menta y el colorante verde para alimentos. Mezcla.
- Vierta en su vaso favorito y decore con crema batida y espolvoreos.
- ¡DISFRUTAR!



### SABÍAS QUE.....

- San Patricio es el santo patrón de Irlanda y apóstol nacional.
- Se le atribuye haber traído el cristianismo a Irlanda en el siglo V.
- El Día de San Patricio se celebra anualmente el 17 de marzo, que es el aniversario de su muerte.
- La fiesta irlandesa se ha observado como una fiesta religiosa durante más de 1.000 años.
- El 17 de marzo de 1772, soldados irlandeses nostálgicos que servían en el ejército inglés, marcharon en la ciudad de Nueva York para honrar al santo patrón.
- Más de 100 desfiles del Día de San Patricio se llevan a cabo en todo Estados Unidos.
- La carne en conserva y el repollo son los favoritos del Día de San Patricio estadounidense.

