



Custom is our standard

Mayo Boletín



El lunes 27 de mayo, ACE estará cerrado en conmemoración del Día de los Caídos. El Día de los Caídos conmemora a los hombres y mujeres que han muerto mientras estaban en el servicio militar.

El 27 de mayo a las 3:00 p.m. es designado como el "Momento Nacional del Recuerdo". En ese momento, se anima a todos los estadounidenses a hacer una pausa dondequiera que estén por un minuto para recordar y honrar a aquellos que han muerto al servicio de la nación.

Desde la dirección de ACE queremos dar las gracias a aquellos hombres y mujeres que pagaron el precio más alto. Siempre recordaremos los sacrificios de los héroes de nuestra nación. Estamos profundamente agradecidos.

Al recordar a los caídos, también honramos a sus seres queridos. Vivimos agradecidos todos los días por el precioso regalo de la libertad que nos han dado.

¡DIOS BENDIGA A ESTADOS UNIDOS!



Foto aérea del edificio B



CUMPLEAÑOS CAPACES:

María Figueroa- 4 de mayo
Paul Asbestas – 8 de mayo
Carmen Vega- 12 de mayo
Nathan Hettinger – 18 de mayo
Lorena Quintana – 24 de mayo
Angélica López – 30 de mayo



¡Feliz cumpleaños María, Carmen y Lorena!

ANIVERSARIOS DE ABLE:

Christine Corcoran – 3 años
Myron Moroz- 2 años

Desfiles del Día de los Caídos 2024

- Desfile y ceremonia del Día de los Caídos en South Windsor. 27 de mayo @ 10am. Parque Conmemorativo de los Veteranos, 575 Pleasant Valley Road
- Desfiles de Manchester el 27 de mayo:
 - Elks Lodge de 9 a.m. a 12 p.m. 30 Bissell Street, Manchester.
 - El Ejército de Salvación 9:30 a.m. a 11:00 a.m. 661 Main Street, Manchester.
 - Academia Bennet 8:30am-10:30am. 1151 Calle Principal
- Desfile del Día de los Caídos de East Hartford, 27 de mayo a las 10:00 a.m. 9 Riverside Drive
- Desfile del Día de los Caídos de West Hartford el 27 de mayo a las 9:30 a.m. Áreas designadas al oeste de Woodrow Street en Farmington Avenue.



¡Día de la Pizza del Edificio B!





Tarta de queso sin hornear Tarta de bandera

Este pastel sin hornear es perfecto para cualquier fiesta patriótica. Tiene una textura ligera parecida a una mousse, ¡y la fruta fresca lo convierte en el postre perfecto para comenzar el verano!

Ingredientes:

Corteza:

- 1 1/2 tazas de migas de galletas Graham finamente trituradas
- 1/4 taza de azúcar blanca
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 6 cucharadas de mantequilla, derretida

Relleno:

- 1 taza de queso crema (temperatura ambiente)
- 1 taza de queso mascarpone (temperatura ambiente)
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/3 taza de azúcar blanca
- 1 1/4 tazas de crema batida espesa fría
- 20 fresas frescas grandes peladas y cortadas por la mitad a lo largo.
- 24 arándanos frescos grandes

Instrucciones:

1. Combine los ingredientes de la corteza en un tazón hasta que la mezcla esté bien combinada y desmenuzable.
2. Transfiera la corteza a una fuente para hornear de 9 x 11. Presione la corteza en el fondo del plato hasta que quede suave y uniforme. Refrigere por 30 minutos.
3. Mezcle el queso crema y el queso mascarpone en un tazón hasta que se combinen. Agregue la ralladura de limón, el jugo de limón y el extracto de vainilla.
4. En un recipiente aparte, mezcle 1/3 taza de azúcar en la crema batida hasta que quede esponjosa. Agregue crema batida a la mezcla de queso crema y combine.
5. Vierta el relleno encima de la corteza de galletas Graham. Extienda uniformemente. Golpee suavemente la sartén sobre una superficie de trabajo varias veces para asentar la corteza y el relleno. Cubra con una envoltura de plástico y refrigere durante al menos 3 horas.
6. Decora el pastel con las fresas y los arándanos para que parezca una bandera estadounidense.



Perrito caliente al estilo de Chicago

Este es un clásico de Chicago. El franco debe ser todo de carne de res, el bollo de semillas de amapola y los ingredientes deben apilarse en el orden especificado. Y hagas lo que hagas, ¡no arruines el sabor con salsa de tomate!

Ingredientes:

- 1 hot dog de carne de res
- 1 panecillo de perrito caliente con semillas de amapola
- 1 cucharada de mostaza amarilla
- 1 cucharada de condimento de pepinillos verdes dulces
- 1 cucharada de cebolla picada
- 2 rodajas de tomate
- 1 lanza de pepinillos encurtidos
- 2 pimientos deportivos
- 1 pizca de sal de apio

Instrucciones:

7. Cocine la salchicha a la parrilla o hierva. Para hervir, hierva una olla con agua. Reduzca el fuego a bajo, coloque la salchicha en agua y cocine por 5 minutos. Retirar del agua y reservar.
8. Coloque la canasta vaporera en la olla y cocine al vapor el panecillo de semillas de amapola hasta que esté tibio, aproximadamente 2 minutos.
9. Coloque la salchicha en un panecillo al vapor.
10. Agregue los ingredientes en este orden:
 - Mostaza
 - Saborear
 - Cebolla
 - Tomate
 - Escabeche
 - Pimientos
 - Sal de apio

Las rodajas de tomate deben colocarse entre la salchicha y la parte superior del panecillo en un lado. Coloque el pepinillo entre la salchicha y la parte superior del panecillo en el otro lado. Ni se te ocurra añadir salsa de tomate. ¡No lo necesita!



Limonada Vintage

¡En la década de 1800, así es como la gente hacía limonada! No es tan difícil y tiene un sabor maravilloso.

Ingredientes:

- 5 limones
- 1 1/4 tazas de azúcar blanca
- 1 1/4 cuartos de galón de agua

Instrucciones:

1. Pela las cáscaras de los 5 limones y córtalos en rodajas de 1/2 pulgada. Deja los limones a un lado.
2. Coloca las cáscaras en un bol y espolvorea el azúcar por encima. Déjalo reposar durante aproximadamente una hora, para que el azúcar comience a absorber los aceites de los limones.
3. Ponga a hervir agua en una cacerola tapada y luego vierta el agua caliente sobre las cáscaras de limón azucaradas. Deje que esta mezcla se enfríe durante 20 minutos y luego retire las cáscaras.
4. Exprime los limones en otro tazón. Vierte el jugo a través de un colador en la mezcla de azúcar. Revuelva bien, vierta en una jarra y póngalo en el refrigerador. Sirve con cubitos de hielo.

