

Agosto
2024



ABLE COIL
& ELECTRONICS

Custom is our standard

Agosto Boletín

Edición #27



¡BUENAS NOTICIAS!

¡Esperamos que todos estén disfrutando de su verano! Este mes estamos emocionados de dar la bienvenida a algunas caras nuevas a ACE. Rich Petersen se une a nosotros como nuestro nuevo Gerente General. Por favor, tómese un momento para leer una carta de Rich, incluida en el boletín de este mes. Kalli Fortier y Julia Perez también se han incorporado a nuestro departamento de Light Assembly. ¡Bienvenido!

Estamos a un mes del 3er trimestre, que incluye julio, agosto y septiembre. La mayoría de la plantilla tuvo un muy buen rendimiento durante el 2º trimestre. ¡Sigamos con el buen trabajo!



La barbacoa anual de ACE ha sido programada para el viernes 13 de septiembre de 1 p.m. a 3 p.m. detrás del Edificio B. Habrá juegos al aire libre y una rifa. Bear's Smokehouse volverá a estar atendiendo el servicio, ¡pero tendremos un nuevo menú!

- Costillitas
- Falda
- Pollo desmenuzado
- Pastel de carne vegetariano
- Macarrones con queso
- Ensalada de patatas
- Mezcla de maíz tostado
- Pan de maíz
- Galletas variadas

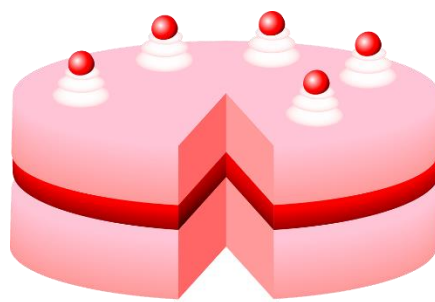


¡Disfruta de los últimos días del verano mientras esperamos una maravillosa temporada de otoño!

Edificio Un –Julio Pollo frito DIVERSIÓN !

CUMPLEAÑOS DE AGOSTO:

Lidia Álvarez – 3 de agosto
Ivona Wielgos- 7 de agosto
Nisa Macha - 12 de agosto
Cody Shukis- 15 de agosto



ANIVERSARIOS DE ABLE:

Robert Dearth- 1 año
Jackie Hernandez- 3 años
Laurie Todd – 3 años
Osbelia Rosales- Esteban – 5 años
Jeremy Haddock – 9 años
Steven Rockefeller – 31 años



¡Gracias, Jackie, por tus 3 años de servicio!

Carta de Rich Petersen, Gerente General



Hola a todos,

Estoy emocionado de unirme al equipo aquí en ACE como su nuevo Gerente General. Con más de 27 años de experiencia en la industria de la pulverización térmica, he tenido el privilegio de trabajar en varios puestos, desde inspección de nivel de entrada hasta gerente general. Me apasiona la gestión operativa, la mejora financiera y la formación de equipos.

Vivo en Ellington con mi esposa de 28 años y nuestros tres hijos. ¡Espero colaborar con todos ustedes y contribuir a nuestro éxito continuo!

Sinceramente
Rich Petersen



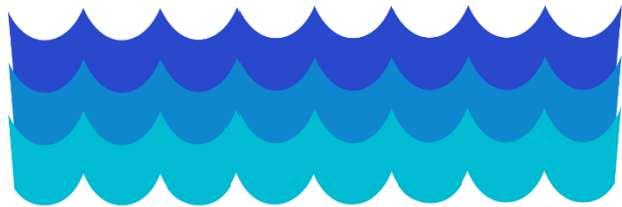
Agosto 2024



ABLE COIL
& ELECTRONICS

Custom is our standard

Edición #27



Nacional Mes de la diversión familiar

Agosto es el Mes Nacional de la Diversión Familiar y el recordatorio perfecto para tomar un descanso y tener un tiempo de juego sin preocupaciones con los hijos / nietos antes de que regresen a los horarios escolares. ¡Aquí hay algunas ideas para celebrar la diversión familiar este mes en Connecticut!

- **Picnic en un lugar bonito.** Pruebe un picnic para desayunar antes de que haga demasiado calor en el día y luego puede evitar las multitudes y compartir un momento más tranquilo.
- **Disfruta del agua.** Vaya a nadar en la playa, el lago o la piscina local. La mañana es la mejor para vencer a las multitudes.
- **Visita a los animales en las granjas locales**
- **Ponte artístico:** dirígete a un museo local en busca de inspiración y luego haz tus propias creaciones en casa.
- **Realice una caminata familiar o un paseo en bicicleta.** No hay nada mejor que el aire fresco y la exposición de la naturaleza. El Hop River Rail-Trail recorre 20 millas y va de Manchester a Willimantic.
- **Haz una excursión familiar local.** Acércate al *Centro de Ciencias* de Connecticut o haz una caminata hasta *Mystic Aquarium and Seaport*.
- **¡Sal a comer dulces!** No hay nada mejor que un buen bocadillo frío en un caluroso día de verano. *Dairy Queen* en Willimantic y Manchester es un alimento básico estadounidense. Si quieres probar algo diferente, también está *Brain Freezers* en Hebrón o *Scooter Bug's Ice Cream Stop* en Amston.
- **Ir de campamento o pescar.**

No importa lo que elijas, ¡esperamos que toda tu pandilla la pase muy bien junta!

¡Feliz Mes Nacional de la Diversión Familiar a todos!



¡Cocinando con niños!

Hamburguesa con queso y tacos

Ya sea que esté buscando un par de manos adicionales para ayudar con la preparación de su comida o tenga un pequeño al que le encanta ayudar en la cocina, pruebe esta receta sencilla y familiar que combina dos cosas que a los niños (y adultos) les encantan. ¡Tacos y hamburguesas! **



Ingredientes

- 3 cucharadas de chile en polvo
- 1/2 cucharadita de comino molido
- Sal kosher
- 1.5 libras de carne molida
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 4 rebanadas de queso americano, cortado por la mitad
- 8 tortillas de maíz o tacos duros
- 1 taza de lechuga iceberg rallada
- 1 tomate, cortado por la mitad y en rodajas finas
- 1/4 taza de salsa o salsa para tacos
- Crema agria, para servir

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 400 grados F
2. Combine el chile en polvo, el comino y 1 cucharadita de sal. Revuelva hasta que esté bien mezclado.
3. Divida la carne molida en 4 secciones iguales, de aproximadamente 6 onzas cada una. Forme suavemente la carne en discos gruesos, luego colóquelos sobre un trozo de papel encerado. Presione las hamburguesas hasta que tengan aproximadamente 1/2 pulgada de grosor y 6 pulgadas de diámetro. Espolvoree cada hamburguesa por ambos lados con la mezcla de especias, usando aproximadamente 1/2 cucharada por hamburguesa. Corta cada hamburguesa por la mitad, dando como resultado ocho trozos.
4. Caliente una sartén de hierro fundido de 10 pulgadas a fuego medio durante 3 minutos. Cuando la sartén esté caliente, agregue 1 cucharada de aceite y 4 de las hamburguesas. Cocine hasta que se dore la mitad del costado. Voltee y cocine por el otro lado. 2 1/2 a 3 minutos por lado. Coloque media rebanada de queso para cubrir la hamburguesa y derrita. Retire las hamburguesas y luego cocine las hamburguesas restantes.
5. Si usa tacos duros, colóquelos en una bandeja para hornear y caliéntelos en el horno durante unos 5 minutos. Si usa tortillas blandas, envuelva la pila de 8 en papel de aluminio y caliente durante 5 minutos.
6. Cubra el centro de cada taco con lechuga, inserte una hamburguesa y 2 rodajas de tomate, luego cubra con salsa y crema agria. ¡Disfrutar!

** Para los niños pequeños: Deje que ayuden a romper el queso y midan la salsa. Para niños grandes: Deje que ayuden a dar forma y sazonar las hamburguesas de carne y triturar la lechuga. Cada uno puede armar su propio taco.



AS Ropa

Los pedidos de ropa de Able Coil se distribuirán la semana del 12 de agosto. El pago vence a la recepción de la mercancía. Se aceptará efectivo o cheque.

(Si no está seguro de lo que ordenó o del monto adeudado, consulte Kimberly).



