



# Boletín EL Panda



## Estudiantes Destacadas



**Melody Castro**  
Estudiante EL (1er Grado)



**Gisell Torres**  
Estudiante RFEP (1er Grado)

Yo he aprendido mucho de los tucanes. Primero los tucanes tienen ojos azules para ver bien su vista. Segundo los tucanes tienen largo pico para comer sus frutas. Tercero los tucanes tienen largas patas para arancar las frutas que quieren comer. Al final los tucanes tienen alas para volar. Yo he aprendido mucho de los tucanes.

**Melody Castro**

Mi animal es la orca. La orca es mamifero pero nada. Tambien la orca es carnivora. Ademas la orca caza a su presa a gran velocidad. Otra cosa es la orca es delfin. Su habitat es el oceano. La orca vive en grupos. 1

**Gisell Torres**

## Eventos

**Lunes, 4/11/16 8am**

Reunión de ELAC (Salón # 13)

**Martes, 4/19/16 @2:30pm**

Junta del Concilio Escolar (Salón #13)

**Lunes, 4/25/16 @630pm**

Reunión de DELAC (119 W. Palm St. Altadena, CA 91001)

**Martes 4/26/16 y Miercoles 4/27/16 @4pm** (Colorado Blvd)

Cena en el Restaurante Islands

**Jueves 5/5/16 @6pm**

Open House y Venta de Comida

## Contenido

Estudiantes Destacadas.....Pg 1  
 Voluntario del mes.....Pg 2  
 ELAC durante marzo.....Pg 2  
 Venezuela.....Pg 3  
 Nuestras Familias de ELAC.....Pg 3  
 Conozca a Wendy Zendejas.....Pg 4  
 Receta del Mes.....Pg 4

### ¿Preguntas? / ¿Sugerencias?

Este boletín está producido por ELAC para la comunidad de la escuela primaria San Rafael. Queremos conocerle. Si tiene alguna pregunta o sugerencia, por favor comuníquese con nosotros.

- En persona: pase a la oficina
- Por teléfono: (626) 396-5790
- Por correo electrónico: [HernandezL@runbox.com](mailto:HernandezL@runbox.com)

# Voluntarios del Mes: Ana y Jose Luis Mendoza

Por Angie Arzili

Ana y su esposo Jose Luis Mendoza fueron elegidos como los voluntarios de ELAC del mes por su desempeño sobresaliente en el Café Literario Global. En esta actividad, los estudiantes viajan a diferentes países (centros de actividades) y la experiencia de los sonidos, imágenes y gustos son su destinación. En esta ocasión, cuando los alumnos de primer grado en la clase de la Maestra Vidal llegaron a Guatemala, aprendieron a bailar toda la Marimba y explorar las joyas y artesanías de la mano de los artesanos nativos. El ritmo de la música se aceleró rápidamente a la llegada a Cuba. En Cuba, los estudiantes crearon ritmos latinos con instrumentos tradicionales mientras se movían sus pies a los ritmos afrocaribeños de la música salsa. En Chile, los estudiantes disfrutaron de los suaves sonidos de la selva, ya que sacudieron suavemente palos de lluvia talladas a mano.



En su llegada a México los estudiantes se reunieron con Ana y Jose Luis. Vestidos con trajes coloridos folklóricos, Ana y Jose Luis recibieron a los estudiantes, "Hola. Bienvenidos a México." La pareja invitó a los estudiantes a participar en un taller de piñatas. La atención de los estudiantes fue captivada por las decoraciones de colores brillantes y los conos con forma puntiaguda. Los papeles especiales, pegamento, palos decorados, recipientes de barro y naranjas fueron presentados a los estudiantes como elementos tradicionales asociados con piñatas auténticas. "Las piñatas tradicionales no tienen caramelos," explicó Ana a los estudiantes. Ana mostró imágenes y explicó cómo se hacen las piñatas tradicionales, mientras que su esposo llamaba a los estudiantes para ayudar a decorar los recipientes de barro. Con gran orgullo y paciencia, Ana y Jose Luis rindieron homenaje a uno de los símbolos más reconocibles de celebración de México.

Cuando todas las preguntas de los estudiantes fueron contestadas y se había pegado cada pedazo de papel, Ana y Jose Luis movieron a los estudiantes del taller a la pista de baile. Ana extendió la falda de su vestido como las alas de un águila. Jose Luis dejó caer su sombrero al suelo y empezó el baile. Al sonar trompetas en el fondo, Ana y su marido bailaron el Jarabe Tapatío. Los estudiantes inmediatamente los acompañaron y se pusieron a bailar. Usando sus abrigos y suéteres atados a sus cinturas como faldas, las niñas giraban. Con los brazos detrás de la espalda, los chicos bailaban en círculos. Alrededor y alrededor de todo el mundo bailaba y se reía. En este día, lo dulce no estaba dentro una piñata. Estaba en el salón de clase, bailando, que por un momento se sintió como México.

## Durante el mes de marzo ELAC :

- Trabajo con la oficina LADD del distrito escolar para crear la notificación que se enviara a los padres cuyos hijos no sean reclasificados en nuestra escuela y todo el distrito escolar.
- Asistió a la reunión del Concilio Escolar donde se habló del tema los mejoramientos de la escuela. Si tiene sugerencias o comentarios, compartan sus ideas con nuestra Mesa Directiva y la administración. Sus observaciones son importantes.
- Asistió a la reunión del DLIP PAC y se habló del tema la prioridad de los hermanos de niños que no viven dentro del distrito y el programa pre-escolar.
- Participo en el día de deportes de la escuela, apoyando diferentes centros
- Sirvió como guía turística en las actividades de Café Literario Global
- Apoyo la coordinación de "car line" los jueves por la mañana



Maria Godinez ayudando por la mañana.

# Venezuela

Por Saharai Alvarez



Mi país Venezuela está ubicado al norte de América del sur. Es un país que geográficamente es muy rico por todas las bellezas naturales que posee.

Una de las bellezas naturales es el Cerro Ávila, una montaña que es el corazón de mi querida capital Caracas. Los Llanos, la Costa del Caribe con sus bellas playas, el Salto el Ángel, y el Amazonas donde la fauna y la flora que allí se encuentran son de colores vivos, exóticos y muy diversos. Los habitantes de Venezuela se caracterizan por ser amables y muy amistosos.

La comida Venezolana es variada. Entre ellas las más populares son las hallacas, el pabellón criollo, las arepas, pesca andina, tarkarí de chivo y jalea de mango.

Venezuela es sin duda un paraíso terrenal en el corazón del Caribe.

## Conozca a Nuestras Familias de ELAC: Ana María Díaz Baker



**¿De dónde eres? Cuéntanos un poco sobre tu familia.**

Soy de Lima, Perú. Crecí en una familia muy numerosa, sólida, unida y llena de tradiciones. Soy productora de televisión y viajé a los Estados Unidos por estudios. Conocí a mi esposo, Timothy Baker en Pasadena. Llevamos 9 años de casados y tenemos 2 hijos: Joaquín de 7 años, que está en Segundo Grado y Sophia de 4 años.

**¿Qué tradiciones de tu país celebras?**

Perú es un país con una historia y una cultura muy rica, lleno de música, fiestas y folclore. Mis hijos, desde siempre han escuchado y compartido historias familiares, han viajado en varias oportunidades a Perú y están llenos de mis tradiciones. Puedo decir con mucho orgullo que tienen corazón peruano. Las fiestas que más celebramos acá son la Independencia cada 28 de Julio, la Noche Buena el 24 de Diciembre y la Fiesta del Señor de

los Milagros o Cristo Morado en el mes de Octubre. Por otro lado, a los peruanos nos gusta comer bien. Tenemos una gran variedad de platos y buscamos cualquier excusa para reunirnos entre amigos.

**¿Qué te entretiene, o qué te gusta hacer con la familia en el tiempo libre?**

Me entretiene y disfruto las cosas simples, como un buen libro, una conversación entre amigos, caminar, tomar fotos, arreglar el jardín, etc. Con mi familia nos gusta salir a pasear, conocer y explorar California y por supuesto ir a la playa.

**¿Cuál ha sido tu experiencia en la escuela San Rafael? Por qué elegiste esta escuela?**

Elegí San Rafael para mis hijos en primer lugar por el Programa de Inmersión Dual. Desde muy pequeño, Joaquín hablaba ya el español, pero quería darle la instrucción completa. Lo mismo está pasando con mi hija Sophia. La otra razón por la que elegí esta escuela es por la diversidad cultural a la que los niños están expuestos y la importancia que le dan al desarrollo del arte. Mi experiencia en estos 3 años ha sido muy positiva. He tenido la suerte de conocer y compartir con grandes maestras que han sido clave en el desarrollo educacional de Joaquín, y padres de familia, con los hemos hecho una linda amistad.

# Bienvenida Maestra Zendejas

Por Lorena Y. Hernandez



Acompáñenos a darle la bienvenida a nuestra nueva maestra de servicios de intervención, Wendy Zendejas. La maestra Zendejas se une a nuestra escuela después de más de siete años de experiencia. Ella ha trabajado en varios programas bilingües, agencias no lucrativas (como Para Los Niños) y varios programas de inmersión dual. Uno de los cuales fue en Guerrero, México. Allí trabajó con unos maestros para enseñar a niños indígenas (que hablan Ñomdaa) el idioma español y vice versa. Wendy tiene una pasión hacia la educación bilingüe. Como hermana mayor de dos hermanos, ella creció con la responsabilidad de traducir para sus padres.

Las metas de la maestra Zendejas para lo que queda del año escolar incluyen: crear una relación con sus estudiantes, promover la confianza en sus habilidades, y retarlos y apoyarlos en el desarrollo de su vocabulario. Acerca de su trabajo ella dice que, “No sabemos cuál niño será doctor, abogado o científico, así que tenemos que equipar a todos para que lleguen a donde tienen que estar.” A ella le motiva su fe y saber que está ayudando a los niños. “Si voy por buen camino, las puertas se abren.”

La Maestra Zendejas tiene una licenciatura de la universidad de California Irvine en psicología y sociología (con un enfoque menor en el área de educación). Ella obtuvo su maestría en educación y certificación BCLAD (para enseñar en ambos idiomas) de la universidad de Stanford. Ella se sigue destacando en sus estudios y está trabajando en un certificado en programas de inmersión del lenguaje. La maestra Zendejas estará en la escuela de lunes a viernes y trabajará con estudiantes de kínder a 5º grado.

## Receta del Mes: Tortilla Española

Por Eva Madejon

### Ingredientes (Porción para 4)

- 5 patatas medianas (aprox 1 libra)
- 5 huevos
- 1 cebolla picadita
- 2 tazas (aprox) de aceite de oliva o girasol
- Sal al gusto (aproximadamente 2 cucharitas)

### Preparación

- Pelar las patatas, lavarlas y secarlas bien. Picar las patatas al gusto. Puede ser en pequeños cubitos, en rodajitas, dados, medias lunas... Un buen tamaño es ½ cm. Picar la cebolla pequeña. Mientras pondremos el aceite a calentar en una sartén. Cuando esté bien caliente (250 °F) echamos las patatas y a los cinco minutos más o menos echamos las cebollas. Freímos hasta que las patatas estén doraditas (aprox 20-25 minutos).
- Retirar las patatas y la cebolla del fuego y ponerlas en un plato en el que hayamos puesto un papel absorbente para que no queden tan aceitosas. Como cuando sacamos las patatas fritas.
- Pasamos el aceite de la sartén a un recipiente y lo reservamos por qué no vamos a usar todo el aceite pero puede ser usado otra vez para otra receta ya que es un aceite limpio. Limpiamos la sartén con papel absorbente de cocina.
- Batimos los huevos en un “bowl” y los salamos al gusto. Agregamos las patatas y la cebolla a este batido de huevos.
- Colocamos la sartén de nuevo (mediana de unas 12”) a fuego y añadimos un chorrito (unas 2 cucharadas) de aceite. Cuando esté un poco caliente se echa la mezcla (el huevo, las patatas y la cebolla) Hay dos formas de saber cuándo el aceite está listo (cuando empieza a humear o cuando al echar un trozo de patata este salte un poco).
- Removemos un poco la sartén para que no se pegue al fondo y esperamos unos 20 /30 segundos y reducimos el fuego a medio y se deja cocinar un poco más. Cuando los bordes estén hechos pero el centro blando se pone un plato que cubra toda la superficie de la tortilla encima y se le da la vuelta de tal forma que la tortilla quede en el plato con la parte sin cocinar arriba. Si vemos que la sartén se ha secado un poco podemos volver a echar un poco más de aceite. Se vuelve a echar la tortilla en la sartén teniendo en cuenta que la parte no cocinada quede hacia abajo. Se deja que se haga un poco más como uno o dos minutos y se transfiere a un plato.

