



Programa de Educación para Migrantes



Oficina Central de PAEC

753 West Boulevard
Chipley, FL 32428

Tel. (850) 638-6131 Ext. 2264 8:00 a.m. a 4:30 p.m.
Maria Pouncey, Coordinadora del Programa
Phyllis Cooley, Coordinadora de Servicios
Miriam Erickson, Recaudadora

Crawford-Pouncey Center

315 N. Key Street
Quincy, FL 32351
Tel. (850) 675-3806

Lun., Mar. y Jue.: 8:00 a.m. a 9:00 p.m.

Mier. y Vie.: 8:00 a.m. a 5:30 p.m.

Maria Pouncey, Coordinadora del Programa

Leewin Shaw, Especialista en Datos

Lucia Esquivel, Especialista en Recursos

Sigfredo Rodriguez, Asistente Técnico

Rachel Hernandez, Recaudadora • Monica Grimaldo, Recaudadora

Fabiola Garcia, Recaudadora • Michele Alvarez, Secretaria
Salvador Torres, Especialista en Recursos

Mc Millan Learning Center

1403 St. Joseph Ave.
Pensacola, FL 32501

Tel. (850) 595-6915 Ext. 230: 8:00 a.m. a 4:30 p.m.

Maria Pouncey, Coordinadora del Programa

Phyllis Cooley, Asst. Coordinadora del Programa

Kim Nguyen, Enlace con Escuelas

Hang Le, Recaudadora • Ngan Le, Recaudadora

¿TIENEN MIS NIÑOS DERECHO A SERVICIOS EDUCACIONALES?

¿Quién Tiene Derecho a Servicios para Migrantes?

Si usted y/o sus niños se han mudado durante los últimos tres años para solicitar trabajo en la agricultura, el empaque, la pesca, la lechería, el ganado, la selvicultura y tienen entre dos y veintidós años de edad, usted o ellos pueden tener derecho a recibir servicios educacionales y de apoyo gratuitos. Por favor,

comuníquese con la oficina o persona en su área listada en este volante (vea contactos del programa) para determinar si usted o ellos califican para los servicios.

DO MY CHILDREN QUALIFY FOR EDUCATIONAL SERVICES?

Who Qualifies for Migrant Services?

If you and/or your child(ren) have moved at any time in the last three years to seek work in agriculture, packing, fishing, dairy, livestock, or forestry and are between two and twenty-two years old, you or they may be eligible to receive free educational or support services. Please contact the office or person in your area listed on this flyer (see program contacts) to determine if you or they qualify for services.

Productos Agrícolas de México al Mundo

Por David Peñafiel : Folklorista Mexicano

El Tomate

El tomate rojo lleva en su nombre su origen mexicano. En lengua Náhuatl su nombre es Xitomatl que se puede traducir como "fruta con ombligo" refiriéndose a la pequeña oquedad u orificio que se forma al ser separado del tallo que lo sostiene en la planta.

En nuestra gastronomía esta presente en casi todos los alimentos guisados y es imprescindible en la llamada salsa "Pico de Gallo" que se prepara picando y mezclando con cebollas y chiles jalapeños. Poco después de la Conquista el jitomate fue enviado a España donde se aclimató rápidamente y pronto pasó a enriquecer la comida europea. De ahí pasó a Italia donde tomó un lugar especial e imprescindible como aderezo a los macarrones y a la popular Pizca.

A principios del siglo XX, el cultivo del jitomate se incrementó en Estados Unidos haciendo popular el bocado como jugo y mezclado en bebidas alcohólicas, sin embargo la manera más popular de consumo ha sido el famoso Catsup.

Existen muchas variantes de este alimento que pertenece a las familias de las herbáceas.

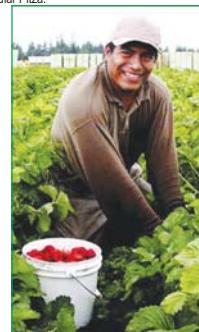
Solanáceas que se caracterizan por dar frutos semiesféricos de mucho jugo y pulpa. Entre las más populares están: Rutgers, especial para jugos enlatados, Marglobe, que permite hacer cosechado aun verde, también está el Stokesdale, de gran adaptabilidad y alto rendimiento.

Otra variedad de esta familia de plantas es el "tomate verde o tomatillo" el cual se siembra generalmente junto con el maíz, este tomate se usa igualmente en la elaboración de salsas o como guisante en las famosas enchiladas, tamales y moles verdes.

Los cálculos de estos tomatillos tienen propiedades curativas ya que al ser hervidos se obtiene una infusión que es auxiliar en los tratamientos contra la diabetes y los bronquios.

La variante del tomate amarillo llamado en Náhuatl Costomatl , tiene además de su consumo como alimento, propiedades curativas ya que su raíz, molido y tomada en infusión, alivia diversos padecimientos gastrointestinales como las flatulencias, los cólicos y las diarreas.

Para concluir este aporte , quiero invitar a nuestros amables lectores a reflexionar sobre el largo camino que recorren los tomates antes de llegar a sus mesas en cualquier forma sea su presentación. Detrás de ese exquisito sabor, de este fruto propio de nuestro continente, están horas y horas de muchas manos campesinas que los han cultivado y cosechado bajo los candentes rayos del sol.



Mexican Agricultural Products to the World

by David Peñafiel : Mexican Folklorist

The Tomato

The red tomato has in its name its Mexican origin. In the Nahuatl language its name is Xitomatl, which could be translated as a "fruit with a belly button" in reference to the small hole or orifice that is formed when it is separated from the stem that supports the plant.

In our gastronomy it is present in almost all the cooked foods and it is indispensable in the salsa called "Pico de Gallo" which is prepared chopping and mixing it with onions and chiles jalapeños. Soon after the conquest (Conquest) the jitomate was sent to Spain where it quickly became acclimated and soon enriched the Spanish food. From there it passed to Italy where it took a very special and indispensable place as a seasoning for pasta and the popular Pizca.

At the beginning of the XX century, the cultivation of the jitomate increased in the United States becoming popular drinking it as a juice and mixed with alcoholic beverages, however, the most popular way of consumption has been the popular Catsup.

There are many variants of this food which belongs to the herbs family, Solanaceae, that characterize themselves for producing fruits shaped like half a dome, contain a lot of juice and pulp. The most popular are Rutgers, especially for canned juices, Marglobe, which can be harvested even when green, we also have Stokesdale, very adaptable and great producer.

Another variety of this family of plants is the "green tomato or tomatillo" which is generally planted together with corn, this tomato is used in salsas or as peas in the famous enchiladas, tamales y green moles.

The calyx of these plants have medicinal properties when boiled, an infusion is obtained which helps in the treatment of diabetes and bronchial tubes.

The variety of yellow tomatoes is called in Náhuatl Costomatl, besides being a food, it has medicinal properties since their roots ground and taken in a tea, help diverse gastrointestinal sufferings such as flatulence, colic and diarrhea.

To end my contribution, I want to invite the readers to reflect about the long way that the tomatoes travel before they reach your tables in whatever form they are presented. Behind the exquisite flavor, of the fruit from our continent, there are hours and hours of many farm hands that have cultivated and harvested it under the hot sun, rays.



Tallahassee Police Department Collects Hundreds of Suitcases for Foster Children

Tallahassee— Thanks to support from businesses and law enforcement, hundreds of foster children will now have a new piece of luggage to call their own.

Tallahassee Police Department Chief Dennis Jones announced that his agency collected 483 suitcases, duffel bags and more so that children who may be moving from their home would have something to pack their belongings in.

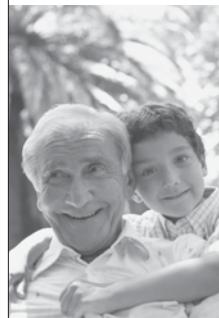
"On an average, we see about 13 children removed from their home each month in the Tallahassee area. It is exciting to see the collaboration between the Tallahassee Police Department and our children in care," said Jeanna Olson, Community Development Administrator for the Department of Children and Families.

This collaboration is just one example of the Department of Children and Families Partners for Promise initiative, which recognizes the ingenuity and compassion so many organizations have shown around the state and provides these ideas as a model to inspire others. The agency gathers offers from volunteers in communities across the state and matches them with appropriate needs. Since the program was kicked off on Dec. 5, more than 1,000 businesses of all sizes have joined to help make a difference in their communities.

For more information or to become involved, please visit www.flpartnersforpromise.com

facebook.com/latinomedia
www.LaCostaLatina.com • (850) 494-7899

Nunca hubo un tiempo más importante para reunir a la familia.



- El servicio de nuestra ciudad
- Un equipo con confianza y respeto en caregiving
- Con amplia gama de servicios disponibles

Cuidado final de vida

Organización benéfica sin fines de lucro

Nuestra familia de caregivers está lista para trabajar juntos a la suya. Tome el tiempo ahora.

Covenant
HOSPICE
Licensed in Florida in 1983

En Español: 866-508-7120 • covenanthospice.org