

La seguridad se vuelca de Halloween

Octubre-Noviembre 2009

- siempre asegúrese de que sus niños vayan en grupos, guiado por un adulto. Aun los niños mayores necesitan ir en grupos, aun si son lo suficientemente viejos para pasar sin un adulto.
- apéguese a los barrios que usted conoce.
- lleve puesta ropa reflectora, o lleve una lámpara de mano. Las varas de resplandor son una forma barata para verse. Usted puede poner cinta reflectora en ropa de su niño.
- siga reglas de seguridad vial.
- el cheque todo el caramelo.

Las sugerencias en revisar víspera de Todos los Santos endulzan

- haga salir su descargadero del niño todo el caramelo en una mesa, en un área bien iluminado.
- descarte cualquier caramelo desenvuelto o abierto.
- inspeccione que el resto del caramelo para cualquier aberturas o cualquier que a la apariencia le gustan ha sido perjudicado o manoseado con.



Las Ideas de Actividad de Caída

- Visite un manzanar
- Día de los muertos en la Indiana State Museum
- el museo de Indianapolis Children rondó casa, para más para información por favor visitar www.childrensmuseum.org
- El tronco O el Treating, los lugares diversos
- cuente con hayrides en parches diversos de la calabaza
- ZooBoo desde el 16 de octubre 25 para más información visitar www.indianapoliszoo.com



Los avisos oportunos en incluir a sus niños al Día de Acción de Gracias

Los niños en la cocina

El Parfait de Crujido de la Calabaza

Ingredientes

1 1/2 C aplastó galletas de jengibre
 1 C enlató calabaza, condimento del pastel de la calabaza de la cucharita 1/2
 1 (3.4 oz) mezcla instantánea pkg del pudín de vainilla
 3/4 Leche de Frío C

Azotando llegar al final (para aderezo)

Instrucciones

En una fuente honda grande, la leche batida y el pudín se mezclan adelante bajo por 2 minutos. Colapse el látigo llegando al final, y la calabaza y el condimento se mezclan, pacanas

La cuchara la mitad de mezcla en un vaso del parfait; La parte superior con la mitad de migas de galleta de jengibre. Repita estratos sobresalientes con adicional con llegar al final.

- el tiempo de calidad de **Tiempo de calidad** Svend con sus niños compartiendo una mañana, una tarde, o emparejándose en la cocina. No se preocupe si sus recetas no se despojan del horno mirando y oliendo perfectas. La mejor parte de la experiencia debería ser el tiempo que usted gasta juntos, conmemorando el día de fiesta y creando más memorias de Día de Acción de Gracias.
- **¿las habilidades nuevas** que usted supieron que sus niños pueden aprender bastante de cocinar? Tan 'el derecho. ¡Leyendo las recetas, midiendo ingredientes, y aun trabajando la estufa son todas las habilidades que se atascarán con sus niños por siempre! Su cocina se convierte en un aula, y usted se convierte en el maestro. No olvide alabar éxitos y limar las asperezas de errores. Sus niños ganarán confianza como se conviertan en más experto manibrando esa batidora. ¿Quién sabe? Usted puede tener a un ambicioso cocinero en jefe en sus manos.