



Foundation for Blind Children

Noticias Infanties

Dec. 2009- Enero 2010

Manijando Los Días Festivos



Regalos: Dando y Recibiendo

Los días festivo, puede ser un tiempo alegre, preocupados, o de tristeza dependiendo en su situación. Bajo de las mejores circunstancias, es estresante y emocional. Para familias tratando de reponerse de una perdida, diagnostico nuevo de un impedimento, cambios en relaciones etc., esto puede ser difícil. Porque este tiempo debe ser alegre, pueda ser que los sentemos culpable por sentir los nostálgico, o deprimidos en esta temporada. Sabiendo que puedes llamar tu gente de apoyo durante este tiempo puede ayudarte. En esta publicación ahí cosas practicales, que podrán ayudar a usted y su familia, también ahí cosas de diversión para los niños. Tome notas de lo que trabaja para usted. ¡Los encantaría saber para compartir con otras familias el año que viene!

Para Usted:

1. Tenga una conferencia con su familia antes de que el tiempo se ponga agitado. Habla de las cosas que necesita hacer y de las cosas que usted verdaderamente quiere hacer.
2. Delegue parte del trabajo a otras personas para que usted no esta hacienda todo.
3. Juntase con personas que le hagan a sentirse bien de su persona.
4. escoja las cosas que usted verdaderamente quiere hacer y no las cosas que piensa que la gente quieren que haga.
5. Mantenga la rutina diaria y la dieta equilibrada, espacialmente el de los niños, lo mas normal posible para evitar correr el riesgo de que se pongan irritados o enfermarse.
6. Invoca a sus hijos en las cosas que usted esta hacienda (los niños mayores pueden ayudar mucho). Desfrute el olor de el árbol de Navidad; juegue con papel que esta arrugado y ponga cinta adhesiva en partes del cuerpo de su niño por mentaras que esta envolviendo los regalos; deje que los niños exprime pedazos de masa. Para los niños mayores deje que mezclan la masa y rodar la masa preparada. Deje que corten las galletas (esta una recita para galleta de jengibre). Siempre deje que los niños ayudan con la limpieza.

7. Acuérdesse que el regalo mejor para sus niños es el tiempo que usted pasa con ellos. Las mejor memorias no son las cosas que cuestan mucho dinero, son las cosas que envuelvan la creatividad.

Para Su Niño:

- Los sonidos, olores y las actividades de los días festivos son parte de las memorias y tradicionales que engrifamos visualmente, utilicé estos y taímen las luces y velas para su familia.
1. Dígale de los olores cuando esta decorando y cocinando. El olor de las ramas de pinos, galleta de jengibre, hervir canela para llenar la casa con los magnífico olores.
 2. Comienza un "álbum de recortes de cinta de audio" para su niño. Grabe juntas de la familia, cuando están abriendo los regalos (esto puede ser durante otro tiempos no solamente en Navidad). Esto puede ser un libro de dibujo para el niño ciego, de las cosas que pasado cuando estaba niño. Los vídeo son magnifico si la familia habla durante el video y su acciones.
 3. Para niños con parte visita luces y velas en un cuarto oscuro es interesante y estimulante.
 4. ¿Amos dado los conceptos que otros niños discutan durante los días festivos tal como velas, pesebre, Menorah, trineo, reno, pastor, etc.? Piensa cuantas distas cosas son visual y come podemos presentar las en

otros modos. Su reglo para
nosotros es conociéndoos y
su familia este año. Le
deseamos alegría, paz y amor.

Horario Del Programa de Viernes:

9:00-9:30 Terapia Musical para el Grupo
 9:30-10:00 Centros de Activadas
 10:00-11:15 Reunión de Padres

Tópicos de Reunión Paternal para diciembre:

12/4 Estrés de los Días Festivos /Arte
 12/11 Sesión Abierta /Foto con Santa
 12/18 Fiesta de Preescolar (bienvenida a toda la familia)
 12/25 Vacaciones -NO PROGRAMA

Tópicos de Reunión Paternal para enero:

1/1 Vacaciones-NO PROGRAMA
 1/8 Centro de Estudios del Sueño o Emily Center
 1/15 Terapia Musical
 1/22 Habilidades Sensoriales /OT
 1/29 Sesión Abierta

Nos reunimos cada viernes excepto en días de vacaciones o rupturas de personal, en el edificio de Rose Mofford

1235 E. Harmont Dr.
 Phoenix, AZ 85020

Un bloque al norte de la Northern, un bloque al este del la calle 12.



El Departamento Infantil es apoyado por:



Galletas de Jengibre

3 1/4 tazas de harina de trigo blanca
 3/4 cucharadita bicarbonato de soda
 3/4 taza de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente y suave)
 1/2 taza de azúcar morena, compactada
 1 cucharada de jengibre en polvo
 1 cucharada de canela en polvo
 1/2 cucharadita de clavos en polvo
 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo
 1/4 cucharadita pimienta molida fina
 1/2 cucharadita sal
 1 huevo
 1/2 taza melaza negra
Opcional pasas, chipas de chocolate, pedacitos de dulces, glaseado

1 En un tazón grande, mezcle la harina, bicarbonato de soda, y las especias. Dejar a un lado.

2 Batir la mantiguilla hasta obtenga una crema, añade la azúcar y removiendo lo hasta que esta esponjosa. Aumente el huevo y la melaza. Gradualmente añada la harina; y seguir batiendo hasta que esta mezclara bien. Es posible que va a necesitar usar las manos para batir la maza. Divida la masa en tres pedidazo; Cobre cada pedazo en plástico. Refrigerar la maza por 1 hora o durante una noche.

3 Precalentar el horno a 350°. Ponga un tercer de la masa en una superficie enharinada. Entonces, utilizando el rodillo, extender la masa hasta que esté liso y plano, de aproximadamente 0.8 cm de grosor. Refrigere otra ve por 5 ~ 10 minutos para hacer más fácil cortar las galletas. Use corta pastas de galleta o use un cochillo para cortar formas de hombrecillos se deseadas. Oprime con pasas, pedazos de chocolate, o pedazos de dulces en el centro de cada galleta para hacer los "botones".

4 Póngalas en una asadera sin engrasar. Hornear los por aproximadamente 8- 10 minutos que estén tostados pero no muy morados. Luego deje enfriar unos cuantos minutos. Transferirlas a la rejilla para enfriar complete. Decorar como usted desea

Hace 16 galletas largas de 5-pulgadas.

Encuentre la receta en:

http://simplyrecipes.com/recipes/gingerbread_man_cookies/

Eventos Especiales:

Degustación de Vino y Queso

4 de Diciembre 2009

7:00am ~ 9:00pm

**6302 E Calle Del Norte
 Scottsdale, AZ 85251**

Reservaciones son requirdas antes del 1 de dicembre

peytions2@cox.net o 602-330-3990

Donación de \$25 minimo o lo que usted puede dar

Haga su cheque a nombre de

'FBC Infant Program'

**2009 Claus Classico
 Viernes 18 de diciembre
 2009**

**Por la Tarde @
[Mountain Shadows Golf Club](#)**

\$95.00 incluye golf, almuerzo y bebidas

**¡Espacio es Limitado!
 Beneficiara la Fundación para Niños Ciegos**

www.SeeItOurWay.org



Foundation for Blind Children

Noticias Infanties

Dec. 2009- Enero 2010

Dec. 2009 ~Enero 2010

Noticias de FBC

Valle Este

Horario Del Programa de
lunes:

9:00-9:30 Centros de Activadas
9:30-10:30 Reunión de Padres
10:30-11:00 Terapia Musical

**Tópicos de Reunión Paternal
para diciembre:**

**12/7 Estrés de los Días Festivos
/Arte**
12/14 Fiesta / Foto con Santa
12/21 Vacaciones-NO PROGRAMA
12/28 Vacaciones-NO PROGRAMA

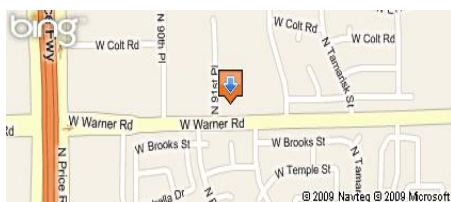
**Tópicos de Reunión Paternal
para enero:**

1/4 Sesión Abierta
**1/11 Centro de Estudios del Sueño
o Emily Center**
1/18 Vacaciones-NO PROGRAMA
1/25 Hibilidades Sensoriales /OT

**Nos reunimos cada lunes
excepto en días de vacaciones
o rupturas de personal, en el
edificio de Floye Steele
Center:**

**2005 N. 91st Place
Chandler, AZ 85224**

**una ¼ milla este del
autopista 101 por la calle
Warner**



Receta de Galletas de Jengibre

3 1/4 tazas de harina de trigo blanca
3/4 cucharadita bicarbonato de soda
3/4 taza de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente y suave)
1/2 taza de azúcar morena, compactada
1 cucharada de jengibre en polvo
1 cucharada de canela en polvo
1/2 cucharadita de clavos en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo
1/4 cucharadita pimienta molida fina
1/2 cucharadita sal
1 huevo
1/2 taza melaza negra
Opcional pasas, chipas de chocolate, pedacitos de dulces, glaseado

1 En un tazón grande, mezcle la harina, bicarbonato de soda, y las especias. Dejar a un lado.

2 Batir la mantiguilla hasta obtenga una crema, añade la azúcar y removiendo lo hasta que esta esponjosa. Aumente el huevo y la melaza. Gradualmente añada la harina; y seguir batiendo hasta que esta mezclara bien. Es posible que va a necesitar usar las manos para batir la maza. Divida la masa en tres pedidazo; Cobre cada pedazo en plástico. Refrigerar la maza por 1 hora o durante una noche.

3 Precalentar el horno a 350°. Ponga un tercer de la masa en una superficie enharinada. Entonces, utilizando el rodillo, extender la masa hasta que esté liso y plano, de aproximadamente 0.8 cm de grosor. Refrigere otra ve por 5 ~ 10 minutos para hacer más fácil cortar las galletas. Use corta pastas de galleta o use un cochillo para cortar formas de hombrecillos se deseadas. Oprime con pasas, pedazos de chocolate, o pedazos de dulces en el centro de cada galleta para hacer los "botones".

4 Póngalas en una asadera sin engrasar. Hornear los por aproximadamente 8~ 10 minutos que estén tostados pero no muy morados. Luego deje enfriar unos cuantos minutos. Transferirlas a la rejilla para enfriar complete. Decorar como usted desea

Hace 16 galletas largas de 5-pulgadas.

Eventos Especiales:

**Degustación de Vino y
Queso**

4 de Diciembre 2009

7:00am ~ 9:00pm

**6302 E Calle Del Norte
Scottsdale, AZ 85251**

**Reservaciones son
requirdas antes del**

1 de dicembre

peytions2@cox.net o

602-330-3990

Donación de \$25 minimo

**o lo que usted puede
dar**

Haga su cheque a

nombre de

'FBC Infant Program

**2009 Claus Classico
Viernes 18 de
diciembre
2009**

Por la Tarde @

**[Mountain Shadows
Golf Club](#)**

**\$95.00 incluye golf,
almuerzo y bebidas**

**¡Espacio es Limitado!
Beneficiara la Fundación para
Niños Ciegos**

www.SeeItOurWay.org

Siga El Departamento Infantil en Twitter: [twitter.com/F](https://twitter.com/FBC)