



Pase más tiempo en su jardín esta primavera

by homewarranty.com

Hemos recopilado algunas ideas geniales que le permitirán a usted, a su familia y a sus amigos extender el tiempo que pasan al aire libre, desde cenar hasta tomar una siesta o simplemente pasar el tiempo.

Placer en la pérgola - La diferencia entre un gazebo y una pérgola es la función del techo. Mientras que un gazebo ofrece un techo completo, la pérgola permite el paso del sol y la lluvia entre las tablillas, que por lo general componen su "techo". Una pérgola es una gran manera de ampliar el espacio habitable de su vivienda y le permite pasar más tiempo al aire libre.

Una pérgola es el lugar perfecto para colocar un par de sillas y una mesa y crear un punto focal funcional en su jardín de la parte trasera de la casa.

Agregue un pozo de fuego - No hay nada que logre que la gente se reúna más que un pozo de fuego. Con cientos de opciones de dónde escoger, dar un poco de calor a sus noches nunca había sido tan elegante.

Cree una zona para sentarse alrededor de su pozo de fuego para atraer a sus familiares y amigos a pasar un poco más de tiempo en el exterior cuando la temperatura empieza a bajar. Si el fuego en sí no los convence, saque los malvaviscos (marshmallows) y las galletas Graham.

Instale una fuente - La mayoría de nosotros estamos de acuerdo en que el agua en movimiento es uno de los sonidos más tranquilizadores. Un dispositivo con agua

puede costarle entre 100 y miles de dólares, dependiendo del tamaño que escoja y de su presupuesto. Si éste es reducido, revise las versiones pequeñas para usar sobre la mesa. Las fuentes de pared también son un punto asequible y dramático que añadir a su jardín. Muchas fuentes de pared están disponibles en estilos clásicos "del viejo mundo" que dan un toque de elegancia instantánea y rústica a lo que las rodea. Estas fuentes eléctricas incluyen una bomba de recirculación del agua.

Disfrute de sus comidas al aire libre - Diseñe una hermosa área para comer al aire libre ampliando el espacio de comedor de su vivienda — lo ideal sería en un patio o zona pavimentada ya existente. Escoja un espacio al aire libre del tamaño y con las características que más convengan a las necesidades de su familia. Cuando piense en la disposición, asegúrese de dejar espacio suficiente para que la gente se movilice cómodamente alrededor de la zona para comer. Sitúe el área para comer cerca de un punto de acceso a su cocina para viajes cortos a la cocina o al baño. Finalmente, mantenga su mesa a una distancia segura de su parrilla.

Cuelgue una hamaca - La mayoría de nosotros no podrá encontrar en nuestro jardín dos árboles con espacio adecuado entre ellos para acomodar perfectamente una hamaca, pero tenga en cuenta las opciones, como una hamaca con soporte.

No deje que los detalles pequeños se interpongan en ese perfecto espacio para tomar una siesta el fin de semana. Si le interesa compartir su relajante lugar de retiro con otra persona, recuerde que hay disponibles hamacas para dos personas en una serie de telas y diseños hermosos.



Suzanne Pelkey

REALTOR, CRS

01512847

Coldwell Banker Realty

8305 Prunedale North Road, #117

SALINAS, CA 93907

Phone: 831-206-3359

Fax: 831-626-2220

suzanne.pelkey@cbnorcal.com

SuzannePelkey.com

Calendario para abril

1 de abril — Día de los Inocentes (April Fools)

9 de abril — Domingo de Pascua

11 de abril — Día Nacional de la Mascota

15 de abril — Día de los Impuestos

22 de abril — Día de la Tierra

Sugerencia para los propietarios de vivienda



¿Proyectos para hacerlos usted mismo? ¡Empiece con algo pequeño!

Si nunca en su vida hizo un proyecto solo, empiece con un proyecto pequeño como pintar una habitación pequeña para sentir la sensación del trabajo de preparación — y hay muchos, como lijar y colocar cintas. Una pieza crucial del "hágalo usted mismo" es saber sus limitaciones. Instalar un interruptor para reducir la intensidad de la luz es una cosa; pero reinstalar cables o arreglarlos puede ser peligroso. Los expertos están de acuerdo en que todo lo que tiene que ver con electricidad, gas, hornos o proyectos grandes de plomería es mejor dejarlo a los profesionales.

Conozca los hechos y celebre el Día Nacional de la Mascota como un profesional

La mayoría de nosotros tiene una y considera a estos pequeños seres como miembros de nuestra familia. Según una encuesta realizada por la Asociación Americana de Productos para Mascotas, aproximadamente el 68% de los hogares americanos tiene una mascota.

Los americanos gastan cada año unos 99,000 millones de dólares en sus mascotas y en productos para ellas.

Cada año adoptamos a unos 4 millones de perros y gatos de los refugios para animales.

Los perros ganan la competencia de popularidad. A nivel mundial, aproximadamente 471 millones de perros y aproximadamente 370 millones de gatos son mascotas. Los peces siguen en el tercer lugar.

Aproximadamente 326,000 hogares estadounidenses comparten su casa con un hurón

El 59% de los rusos tiene un gato, lo que convierte a este país en la nación con el más elevado número de propietarios de gatos en el mundo.

Según reportes de la ASCPA (Asociación Americana para Prevenir la Crueldad contra los Animales, por sus siglas en inglés), hay entre 30 y 40 millones de gatos salvajes autosuficientes que consideran las calles como sus viviendas.

El 90% de los americanos considera a su perro como parte de la familia.

Para leer el artículo completo, visite thezebra.com.



This is not intended as a solicitation if your property is currently listed with another agent. These materials contain information and articles obtained from third parties. FNHW does not endorse the recommendations of any third party nor guarantee the information provided is complete or correct.

Bistec a la sartén y vegetales de primavera

INGREDIENTES

- 1 libra de bistec Nueva York, seco
- Sal kosher, pimienta recién molida
- 5 dientes de ajo, 1 rallado, 4 cortados en trozos pequeños
- 1/3 de taza de mostaza Dijon
- 1 cucharada de vinagre de Jerez o vinagre de vino rojo
- 1 cucharadita de miel
- De 1 a 3 pizcas de pimienta de cayena
- 1/3 de taza más 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ramo de cebolletas, cortadas finamente y divididas
- 1 bolsa de 10 onzas de arvejas congeladas
- 1 ramo de espárragos, cortados en piezas de 1 pulgada

INSTRUCCIONES

Sazone el bistec por completo con sal y pimienta. Mezcle un ajo molido, 1/3 de taza de mostaza, 1 cucharada de vinagre, 1 cucharadita de miel, un

par de pizcas de cayena, 1/3 de taza de aceite y 1 cucharada de agua en un tazón mediano para que se combinen; sazone la mostaza picante con la sal y la pimienta.

Caliente una sartén a temperatura mediana, preferiblemente una sartén de hierro fundido. Unte el bistec con 1 cucharada de aceite y cocine hasta que esté medio-crudo, unos 10 minutos. Traslade el bistec a un plato y póngalo al lado. Retire el aceite de la sartén, dejando las partes crujientes.

Caliente las 2 cucharadas de aceite restantes en la misma sartén a temperatura baja. Agregue los dientes de ajo y todos los demás ingredientes excepto las 2 cucharadas de cebolletas (guárdelas para el momento de servir) y cocine, moviendo continuamente, hasta que esté traslúcido y suave, unos 3 minutos.

Agregue las arvejas y un pequeño chorro de agua y cocine, moviendo y presionando ligeramente hasta que las arvejas estén tiernas, unos 5 minutos. Agregue el espárrago; sazone con sal y pimienta. Cocine, moviendo continuamente, hasta que el espárrago esté tierno, unos 5 minutos. Retírelo del calor.

Corte el bistec en trozos, colóquelo sobre los vegetales en la sartén. Rocíe parte de la salsa de mostaza sobre el bistec y corone con las cebolletas reservadas. Sírvalo con el resto de la salsa de mostaza.



Photo & recipe courtesy of: bonappetit.com