



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

Prepárese para un relajante Día de Acción de Gracias

by *homewarranty.com*

Todos hemos oído alguna vez el lema de los niños exploradores: “Siempre listos”. Cuando se preguntó a su fundador: “¿Para qué estar siempre listos?”, su respuesta fue: “¿para qué para cualquier cosa?”. Vamos a suponer que esa cualquier cosa incluye una casa llena de invitados para el Día de Acción de Gracias”.

Revise la temperatura de su horno

Si le preocupa que su horno no caliente lo suficiente, usted puede revisarlo fácilmente por su cuenta. Compre un termómetro para horno y colóquelo en el interior. Coloque el termostato del horno a 350 grados Fahrenheit. La temperatura del horno debería estar entre los 325 y los 375 grados. En la mayoría de los casos, se considera aceptable si la temperatura real está dentro de los 25 grados de la temperatura establecida. A menudo es posible ajustar la llave del termostato o recalibrar el regulador electrónico si el horno no alcanza la temperatura correcta.

Limpie el filtro del lavaplatos

Los filtros ayudan a la bomba y a los sellos del motor. Muchos lavaplatos tienen un filtro ubicado debajo del brazo pulverizador cerca del fondo del aparato. El filtro puede obtenerse con los sedimentos de agua dura, residuos de alimentos o incluso con acumulación de restos del detergente. Es importante revisar la condición del filtro para asegurarse de que esté intacto, de que no hay perforaciones en la pantalla y de que esté libre de desechos.

Prepare su cocina

Una semana antes del Día de Acción de Gracias es un gran momento para asegurarse de que sus platos, platos para servir, vasos, tazas para café, etc. están limpios y listos para la mesa. Lave los manteles y las servilletas si fuera necesario. Use notas adhesivas para planear que comida irá en cada plato.

Ordene y decore

El Día de Acción de Gracias es una buena ocasión, así que dé la bienvenida a sus invitados con un pequeño toque otoñal. Cuelgue una corona de productos de cosecha en su puerta principal o despliegue calabazas en el interior y exterior de su propiedad.

- Centre su atención en limpiar únicamente las partes de su casa que sus invitados usarán. Éste no es momento para una “limpieza profunda” del lugar. Tiene suficiente de qué preocuparse.
- Aclare el espacio en los clósets a la entrada de la casa para los abrigos y pertenencias de los invitados.
- Limpie los baños, incluso los espejos, y suministre rollos adicionales de papel higiénico. Coloque toallas limpias para manos.
- Adorne el Jardín. Rastrille las hojas un día antes de la llegada de sus invitados y, si el tiempo lo permite, siembre algunas plantas de invierno.

Quizás los niños exploradores estén alistándose para los invitados del Día de Acción de Gracias, pero la idea es la misma. Un poco de preparación puede ayudarle a encontrar tiempo para disfrutar de la buena comida y de la gente que se reúna en su casa para pasar el momento con usted.

Calendario para Noviembre

11/5 Día del Inicio del Horario de Invierno

11/11 Día de los Veteranos

11/23 Día de Acción de Gracias

Sugerencias para el propietario de una vivienda



No sobrecargue su lavaplatos

A la mayoría de nosotros no nos gusta sentirnos sobrecargados y tampoco a los lavaplatos. Sobrecargar su lavaplatos puede provocar que sus platos se golpeen contra otros platos y que se hagan rayaduras e incluso rajaduras por el estrés. Un lavaplatos sobrecargado lo único que hace es interrumpir el flujo del agua y del detergente, lo que resulta en platos y vasos no impecables.

Tres revisiones importantes en el hogar que se deben hacer en otoño

Los expertos recomiendan el cumplimiento de las tareas siguientes en la vivienda cada año. Éstas son una manera estupenda de evitar reparaciones costosas en el futuro:

1. Limpiar las canaletas — Es muy probable que las canaletas se oxiden y dañen cuándo están atoradas. Asegúrese de que el sistema de drenaje de su techo esté libre de hojas, palos y otros desechos para hacer que sus canaletas sigan fluyendo toda la temporada. Revise para asegurarse de que el agua se desvía correctamente por la canaleta y luego por los sumideros para terminar lejos de los cimientos de su vivienda.

2. Inspeccione su techo — Los propietarios de vivienda por doquier pueden dar testimonio de los problemas que provoca un techo con fugas. Use binoculares para inspeccionar su techo e identifique tejas dañadas o faltantes. Si nota una acumulación grande de gránulos de techo en su canaleta, ésta es señal de que su techo está perdiendo revestimiento.

3. Revise su sistema de calefacción — Usted va a querer que su calentador funcione adecuadamente cuándo las temperaturas empiecen a descender. Los expertos sugieren hacer que un profesional revise su sistema de calefacción antes de la llegada del clima frío.



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.

Cuadrados de calabaza – Un dulce favorito para la fiesta

Ingredientes

- 1 lata (de 15 onzas) de puré de calabaza
- 2 tazas de azúcar blanca
- 1 taza de aceite vegetal
- 4 huevos grandes
- 2 tazas de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de canela molida
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- ½ cucharadita de ajos molidos
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de sal

Instrucciones

Precalente el horno a 350 grados F. Engrase una bandeja para hornear de 9X13

Mezcle la calabaza, el azúcar, el aceite y los huevos en un tazón para mezclar hasta que esté suave.

Cierna juntos la harina, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda, el ajo, el jengibre, la nuez moscada y la sal en un tazón separado. Cierna la mezcla de harina en la mezcla de calabaza hasta que estén bien combinadas y espárzala uniformemente en la bandeja preparada.

Hornee hasta que la parte superior se levante ligeramente hacia atrás cuándo se presiona, de 25 a 30 minutos. Retire el producto del horno y déjelo enfriar por completo antes de cortarlo en 24 cuadrados.

Corone con crema de queso glaseada o una glaseado dulce para un poco más de golosina.



Photo and recipe courtesy of: allrecipes.com