



SIGMA DELTA PIDEAS

Official student newsletter

SPANÍAS DIDAGÉI PROÁGOMEN

**iSean todos
Bienvenidos!**

Después de una cordial bienvenida, me complace presentarles una edición especial del boletín en honor al mes de la tierra y la naturaleza. esta edición contiene consejos y *tips* de cómo podemos ayudar a preservar nuestra hogar y madre: la tierra. también encontrará un segmento nuevo de recetas y juegos.

Romi Román-Cabrera

REPORTAJE ESPECIAL: ENTREVISTA

**LA TIERRA ES NUESTRO HOGAR; ENTREVISTA A UN
ESTUDIANTE DE BIOLOGÍA**

Considerando que abril es el mes de la tierra, hemos decidido entrevistar a un estudiante que estudia biología en The College of New Jersey con un enfoque especial en la ecología. Su nombre es Esteban Mendez y es muy reconocido por la facultad por su trabajo en el departamento de biología: cuidar a las culebras. ¡Sí! tal como ves, Esteban cuida las culebras del departamento y lleva a cabo investigaciones sobre el hábitat de la especie "Kingsnake" con el profesorado. "pienso utilizar mis investigaciones para ayudar a conservar a las especies vulnerables y educar a la gente"-dice Esteban- "una persona no necesita ser científico para cuidar al planeta. La mejor forma de contribuir a una vida sostenible es a nivel individual".

Un proyecto por y para los necesitados

Sigma Delta Pi me ha equipado con liderazgo y coraje para poder emprender un nuevo proyecto: una corporación sin fines de lucro para ayudar a los jóvenes vulnerables de mi país natal, República Dominicana. Gracias a mi corporación, hemos podido rescatar a más de 300 estudiantes de la pobreza para que puedan retomar sus clases con todas las herramientas necesarias. Hemos proporcionado tutorías, talleres, juegos educativos y útiles escolares. Este año no será la excepción. Mi proyecto seguirá creciendo y ayudando a los jóvenes. Es una labor altamente gratificante.



Romi Román-Cabrera



Ana Joaquina
A New Jersey Nonprofit Corporation
For the education and benefit of the youth

La cocina de Becca

Una refrescante Horchata

Ingredientes: Arroz blanco de grano largo, almendras en rodajas, palitos de canela, agua fría, 1/2 taza azúcar granulada, vainilla, leche entera

Agrega el arroz, las almendras y los palitos de canela en una licuadora. Licúa unos 30 a 60 segundos a alta velocidad o hasta que esté finamente pulverizado. Vierta 2 tazas de agua, azúcar y vainilla. Licúe por 30 segundos más.

Deje en remojo: cubra y enfríe en el refrigerador entre 8 a 12 horas.

Colar los sólidos: cuele la mezcla a través de un tamiz de malla fina o colador en una jarra. Sirva con hielo si lo desea, adornando cada porción con canela molida o palitos de canela.



¡Comparte una foto de tu mejor horchata y etiquétanos en Instagram el 5 de mayo!

El desafío del mes

¡Preste mucha atención! Para este desafío necesitará pensar mucho. Debe adivinar los refranes que representan las siguientes series de emojis. ¿Cree que puede? Esté atento a nuestras redes sociales para confirmar las respuestas correctas.



¿LE GUSTÓ ESTA EDICIÓN? ESCÁNEA Y LLENA ESTA ENCUESTA Y DÍGANOS QUE PIENSA

