



# The Garden Time Journal

Dear Parents and Families:

Brrrrr! It's getting cold out in the gardens! We've been busy working and learning in the gardens throughout October: turning and investigating compost piles, harvesting the last of summer crops, sowing seeds to overwinter, laying straw mulch to blanket the soil for winter, and planting garlic.



**1st grade** garden scientists are learning about decomposition and the value of compost. They understand the role of worms and other decomposers in the garden habitat as the recycling crew, turning waste into nutrient-rich soil for our crops. They are using their investigative skills as we explore the garden compost pile and find different critters that live in the garden habitat. Students have also planted garlic. Each clove put into the soil in fall overwinters and grows in the spring and summer, to be harvested in July.

**2nd graders** are enjoying the fall garden jobs of collecting seeds, harvesting, making food, and eating! These garden chefs are turning the last of the garden's bounty into a delicious, fresh salsa. Students are learning the life cycle of common garden crops, are able to identify plants in various stages and use this knowledge to find seeds for collecting. We'll save these seeds to replant in the spring, and some to eat... (stay tuned for next month's seedy snacks!)



**Kindergarteners** have been busy going on missions through the garden to find veggies, letters, shapes, colors, and critters. We are learning what a garden is and why gardens are important. Gardening is a big job and we can all do special jobs to help the gardens grow.



**Until next month,  
Sam and Serena  
Garden Educators**

## Words from our students:

"When we save seeds, we're like heroes of the plants" Carly, 2nd grade, Temple Hill Academy

"Garden Time is my favorite day of the week!" - Ethan, 2nd grade, GAMS

For more information, including volunteer and giving opportunities, visit our website [www.hudsonvalleyseed.org](http://www.hudsonvalleyseed.org)  
Follow us on Facebook [@Hudsonvalleyseed](https://www.facebook.com/Hudsonvalleyseed) and Instagram [@Hudsonvalleyseed](https://www.instagram.com/Hudsonvalleyseed)

# Beans

## Frijoles



What kind of beans **cannot** be grown in a garden?

Jelly Beans!

### Fun Facts about Beans

- Beans grow quickly, it only takes 45 - 60 days from planting for string beans to be ready for harvest.
- They provide vitamin C which helps treat and prevent the common cold by boosting your immune system.
- String beans are native to Peru and were widely grown in the Americas before European settlers arrived.
- Almost 60% of the world's green beans are grown in the US.
- Myanmar, in Southeast Asia, produces the world's most dry beans.
- In Nicaragua, newlyweds are given a bowl of beans for good luck.
- The world's largest bean pods can grow up to 5 feet long.
- Beans can be many different colors and patterns!

### Sweet Green Beans

#### Ingredients

- 1 lb. green beans, or other string bean variety
- 1/4 cup butter
- 1 garlic clove (minced)
- Maple syrup and/or honey to taste

#### Instructions

1. Remove stems from beans
2. Add butter, garlic then beans to frying pan
3. Let beans simmer on medium-low heat for 20 minutes
4. Drizzle honey and/or syrup to taste



Dragon  
Tongue



Calypso

Scarlet  
Runner

We often grow these varieties in the school gardens!!

# Boletín Mensual

## Queridos padres y/o encargados

Brrrrr! ¡Cómo está enfriando! Hemos estado ocupados trabajando y aprendiendo en los jardines durante todo el mes de octubre: volteando e investigando pilas de composta, cosechando lo último de los cultivos veraniegos, sembrando semillas para hibernar, poniendo mantillo de paja para cubrir el suelo para el invierno y sembrando ajo.



**El 1er grado** Los científicos de la jardinería están aprendiendo sobre la descomposición y el valor de la composta. Entienden el papel de los gusanos y otros descomponedores en el hábitat del jardín, como el equipo de reciclaje, convierte los residuos en un suelo

rico en nutrientes para nuestros cultivos. Están utilizando sus habilidades de investigación mientras exploramos la pila de composta del jardín. Los estudiantes también han plantado ajo. Cada diente se pone en el suelo en el otoño y se cataliza para crecer. Por las temperaturas frías en el invierno, brotan en primavera, convirtiéndose en una cabeza de ajo entera en el verano.



**2do grado** ¡Estamos disfrutando de los trabajos en el jardín de otoño recolectando semillas, cosechando, haciendo comida y comiendola! Estos chefs del jardín están convirtiendo lo último del jardín en una deliciosa ensalada crujiente con aderezo casero de jengibre, soja y sésamo. Los estudiantes están aprendiendo el ciclo de la vida de los cultivos del jardín comunes, pueden identificar plantas en varias etapas y usar este conocimiento para encontrar semillas para recolectar. Guardaremos estas semillas para re-plantarlas en la primavera, y algunas para comer ... (¡estad atentos para los refrigerios de mala muerte del próximo mes!)



**Kindergarteners** Han estado muy ocupados en las misiones en el jardín tales como; encontrar verduras, letras, formas, colores y bichos. Estamos aprendiendo qué es un jardín y por qué los jardines son importantes. La jardinería es un gran trabajo y todos podemos hacer trabajos especiales para ayudar a los jardines crecer.

**Hasta el proximo mes,  
Sam and Serena  
Garden Educators**

### Testimonios de nuestros estudiantes:

"Cuando guardamos semillas, somos como héroes de las plantas"  
Carly, 2º grado, Temple Hill Academy

"¡La hora del Jardín es mi día favorito de la semana!" - Ethan, 2nd grade, GAMS

Para más información o si desea ser voluntario, dar una donación, visite nuestro website [www.hudsonvalleyseed.org](http://www.hudsonvalleyseed.org)

Síganos en Facebook [@Hudsonvalleyseed](https://www.facebook.com/Hudsonvalleyseed) e Instagram [@Hudsonvalleyseed](https://www.instagram.com/Hudsonvalleyseed)



Qué tipo de frijol  
**no puede** crecer  
en el jardín?

Jelly Beans!

## Frijoles

### Factores divertidos sobre los Frijoles

1. Los frijoles crecen rápidamente, sólo toma entre 45 y 60 días desde la siembra para que los frijoles estén listos para la cosecha.
2. Proporcionan vitamina C que ayuda a tratar y prevenir el resfriado común al estimular el sistema inmunológico.
3. Los frijoles son nativos del Perú y se cultivaron ampliamente en las Américas antes de que llegaran los colonos europeos.
4. Casi el 60% de las frijoles verdes del mundo se cultivan en los Estados Unidos.
5. Myanmar, en el sudeste asiático, produce los frijoles más secos del mundo.
6. En Nicaragua, los recién casados reciben un plato de frijoles para la buena suerte.
7. Las variedades más grandes del mundo pueden crecer hasta 9 pies de largo.
8. Los frijoles pueden ser muchos diferentes colores y estampados!



Lengua de  
Dragon

Calypso

Corredor  
escarlata

### Frijoles Verdes Dulces

#### Ingredientes

- 1 libra de frijoles judíos verdes, u otra variedad de frijoles verdes
- 1/4 taza de mantequilla
- 1 diente de ajo (picado)
- Jarabe de arce y / o miel al gusto.

#### Procedimiento

1. Retire los tallos de los frijoles
2. Añadir la mantequilla, el ajo y luego los frijoles a la sartén.
3. Deje que los frijoles hiervan a fuego lento durante 20 minutos.
4. Rociar miel y / o jarabe a gusto.



¡A menudo cultivamos estas variedades en los huertos escolares!