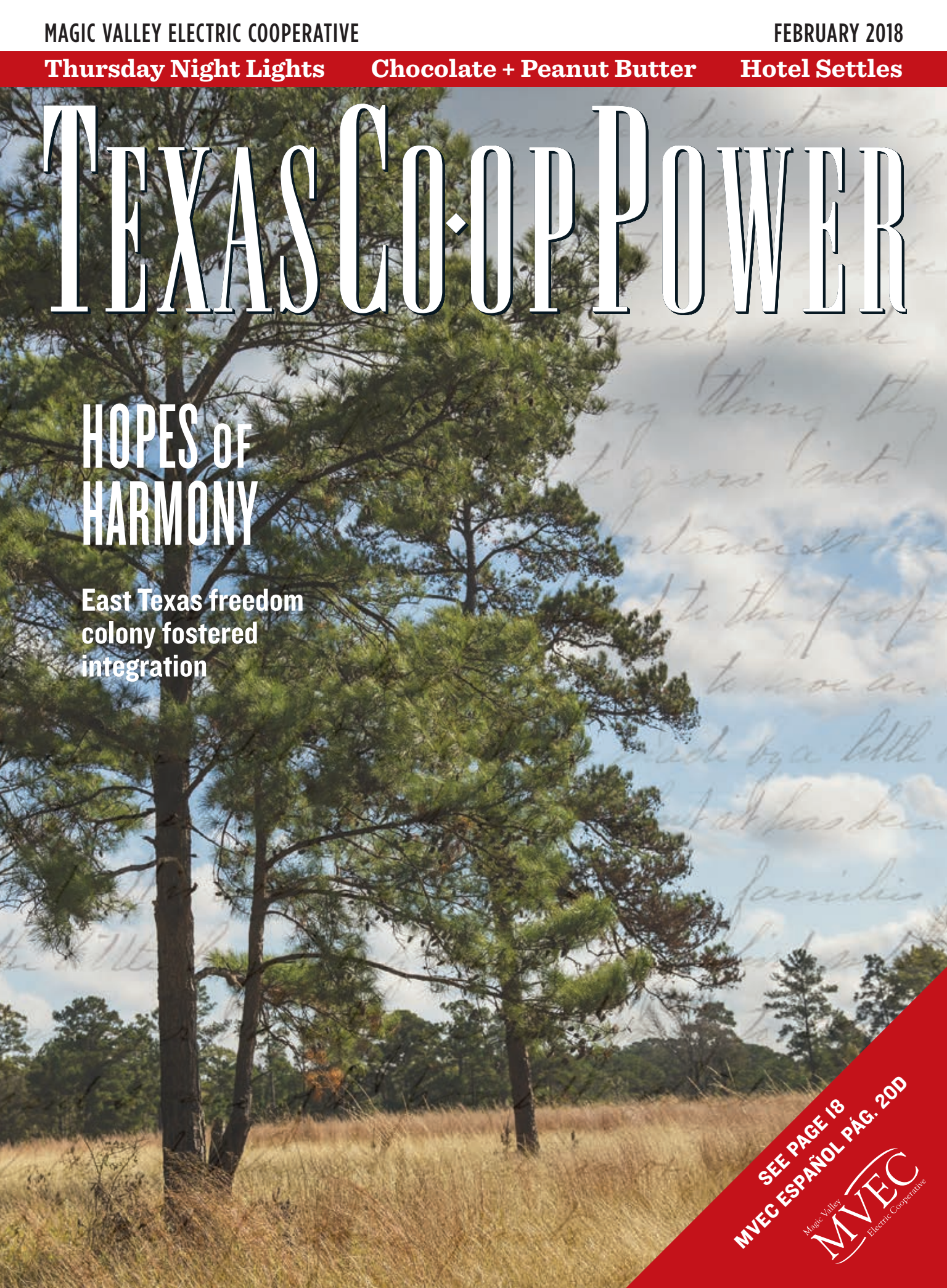


TEXAS CO-OP POWER

HOPES OF HARMONY

East Texas freedom colony fostered integration



SEE PAGE 18
MVEC ESPAÑOL PÁG. 20D





MENSAJE DEL DIRECTOR GENERAL

Ajuste de Tarifa 2018

— John W. Herrera

Recientemente, enviamos una carta a todos los miembros de Magic Valley con información sobre el aumento de tarifas que se implementará a partir del 1 de marzo, 2018. Este es el primer aumento a nuestras tarifas desde 2006 y me gustaría explicar por qué tuvimos que ajustarlas.


En 2017, Magic Valley realizó un estudio del costo de servicio; los resultados fueron presentados en el otoño de 2017. Con base en las conclusiones y las recomendaciones de la empresa consultora, la Junta Directiva votó a favor de ajustar las tarifas en 2018. El aumento afectará de manera diferente cada clase de tarifa. Por ejemplo, los miembros residenciales verán el cargo mensual al cliente en su factura aumentar de \$20.00 a \$23.25; sin embargo, la tarifa por el cargo de energía de \$.087696 por kWh seguirá siendo la misma. El cargo al cliente es un cobro mensual fijo para cubrir los gastos operativos como el mantenimiento de los vehículos, facturación, costo del mantenimiento del equipo como postes, alambrado, transformadores, etc. La tarifa por el cargo de energía es el costo de la energía para MVEC de South Texas Electric Cooperativa (STEC), nuestro proveedor de generación y transmisión. Los miembros comerciales, dependiendo en qué tipo de tarifa que se encuentran actualmente, verán un aumento en el cargo mensual o en el cargo de demanda.

Como tu cooperativa eléctrica de confianza, nuestro principal objetivo es minimizar los efectos del aumento de tarifas y mantener un costo efectivo y energía confiable y accesible en la que puedas confiar. Hoy, más que nunca, dependemos mucho de la electricidad para hacer cosas de nuestra vida cotidiana. Desde los celulares que utilizamos diariamente, hasta la producción de los bienes en nuestra nación, la electricidad se ha convertido en algo a lo que esperamos tener acceso diariamente. Aunque el costo de muchos productos y servicios ha aumentado en los años recientes, MVEC ha trabajado diligentemente para asegurarse de que las facturas mensuales de energía eléctrica sigan siendo accesibles. Como mencioné anteriormente, no hemos tenido un aumento de tarifa desde 2006. El último ajuste fue en 2011 y fue una reducción a la tarifa, lo que demuestra el compromiso de la Junta Directiva y los empleados de Magic Valley tiene con sus miembros.

El último punto que quiero tratar con relación al aumento de tarifa es simplemente que puedes estar seguro de que tu cooperativa no se tomó este asunto a la ligera. La Junta Directiva y todos los y las empleadas de Magic Valley tomamos las medidas necesarias para mantener estables las tarifas para más de 11 años. Continuaremos conservando nuestros precios accesibles y lo haremos siempre pensando en los intereses de nuestros miembros. Podemos hacer esto gracias a nuestro exitoso modelo de negocio.

Magic Valley es una organización sin fines de lucro que es propiedad de sus miembros y controlada por ellos mismos. La cooperativa fue formada por la necesidad para servir a aquellos individuos que las grandes empresas eléctricas no pudieron servir porque no era negocio. Por eso, una de las características de cualquier cooperativa que se forma es tener un solo pensamiento en mente: las y los miembros. Es por ti que trabajamos duro y es por ti que seguimos existiendo.

Estamos aquí para ayudarte y brindarte la energía confiable y accesible que has llegado a esperar de tu cooperativa.


John W. Herrera
 Director General

Magic Valley Electric Cooperative

P.O. Box 267
 1 3/4 Mi. W. Hwy 83
 Mercedes, TX 78570

DIRECTOR GENERAL

John W. Herrera

MESA DIRECTIVA

Martin E. Garcia,

Presidente

Reynaldo L. Lopez,

Vicepresidente

Barbara S. Miller,

Secretaria-Tesorera

Rolando Alaniz,

Asistente Secretario-Tesorero

Doug Martin,

Director

Nila T. Wipf,

Director

Adrienne Peña-Garza,

Director

Opción de Pago

- Pago en Línea
- Plan de Pago Promedio
- Giro Bancario Automático
- Visa, Discover, AMEX y Master Card aceptadas como forma de pago
- Numerosos Centros de Pago

Oficinas de Distrito

- 2910 W. Monte Cristo Road
Edinburg, 78541
- 1825 N. Indiana Road
Brownsville, 78521
- 1311 S. Cage Blvd
Pharr, 78577

CONTACTO

Servicio al cliente y reportar apagones

LLÁMENOS AL

1-866-225-5683 Llamada gratis

VÍSTENOS EN INTERNET

magicvalley.coop/español

SÍGANOS EN



RECETA DEL MES

GALLETAS TEXANAS DE MEZQUITE CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Receta de: Ariella Gorena publicada en el libro Mesquite Country Cookbook



Se dice que todo es grande en Texas y nuestra idea de galleta de chocolate de Hershey's Kisses es así de grande.

INGREDIENTES:

- 1 stick butter softened
- 1 barra de mantequilla suavizada
- ½ taza de azúcar morena
- ¼ de azúcar granulada
- 2 cucharadas de germen de trigo
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ½ taza más 1 cucharadita de harina regular
- ½ taza de harina de marca Cappadonia
- Ranch Mesquite Bean Flour*
- 1 taza de mitades o trozos de nuez
- 2 tazas de Hershey's Kisses de chocolate con o sin almendras

*Se puede comprar en cappadonaranch.com o, si lo prefieres, puedes sustituir este ingrediente de la receta por 1 taza de harina regular.

INSTRUCCIONES: Combina la mantequilla y los siguientes cuatro ingredientes en un recipiente. Mezcla los ingredientes con una cuchara de madera hasta que quede cremoso. Añade la vainilla, el huevo y el bicarbonato y bate hasta obtener una mezcla uniforme. Mezcla las harinas hasta integrarlas. Agrega la nuez y los chocolates kisses.

Cúbrela y enfríala por un mínimo de dos horas. Utiliza dos cucharadas copeteadas de masa para cada galleta. (Asegúrate de que cada galleta tenga por lo menos 3 chocolates Kisses de Hershey y 2 mitades de nuez.) Coloca las galletas crudas en charolas para hornear forradas de papel aluminio, de 4 a 6 galletas por charola. (En lugar de papel aluminio a mí me gusta utilizar el papel para hornear, que también se conoce como pergamino o encerado.) Hornear a 350° durante 10 a 15 minutos. Deja que se enfríen un poco en la charola de hornear. ¡Disfrútalas!

PORCIONES: 12 a 18 galletas. Nota: No se recomienda duplicar las porciones de esta receta.

CALENDARIO DE EVENTOS



FELIZ DIA DE
SAN VALENTIN

FEBRERO 14

ALEXIMAGE | ISTOCK.COM



FELIZ DIA DEL
PRESIDENTE

FEBRERO 19

RIVERNORTH PHOTOGRAPHY | ISTOCK.COM

PASEO EN BARCO POR EL CANAL DEL PUERTO DE BROWNSVILLE

Historia por: Eileen Mattei
Fotografías por: John Faulk

El Puerto de Brownsville es el más grande deshuesadero de barcos en Estados Unidos y también ofrece maravillosas vistas de los magníficos portaaviones Constellation e Independence que están siendo desmantelados. Si le agregas la vista de las grandiosas plataformas petroleras de la empresa AmFELS y las lanchas camaroneras, tendrás suficientes motivos para subirte al barco para un crucero por el canal.

Cae en la tentación: párate en la proa del barco, extiende los brazos y siéntete como la estrella de la película "Titanic". Después relájate y disfruta el viaje de cuatro horas, donde podrás ver delfines saltar del agua en Brazos Pass. La construcción del ducto de gas natural hacia México es visible en la isla de Brazos, al sur de la Isla de Padre. Pudimos ver barcazas que llevaban seis camiones con pipas de diesel que se dirigían hacia la maquinaria de construcción del ducto.

Las aves ibis, espátulas rosadas y diversas garzas descansan sobre diminutas islas que apenas se pueden apreciar. De la Laguna Madre, nuestro barco entra al canal de navegación de 200 pies de ancho y al Gulf Intercoastal y se dirige hacia la cuenca, a 15 millas de distancia. Los cormoranes y pelícanos planean sobre el agua y se lanzan en picada cuando un barco camaronero pasa, remolcando una red de pesca. Las aves playeras acechan el llano y el lodazal para buscar comida. Las yucas y nopales le dan color a la rívera. A lo lejos, también se pueden observar los coches transitar por la Carretera 48.

Un barco camaronero con las redes colgando nos rebasa. Los turistas rápidamente desarrollamos un ojo para las barcazas – las que navegan altas en el agua van vacías mientras que las que van hundidas en el agua llevan carga completa.

La primera parada en el puerto de 40,000 acres es, frecuentemente, la cuenca camaronera, que hace 40 años albergaba la más grande flota camaronera de Estados Unidos, con más de 400 embarcaciones. Hoy en día, este puerto tiene alrededor de 100 barcos, aunque, durante el invierno, la mayoría se encuentra en el golfo.

En el primero de los cuatro deshuesaderos de barcos, las chispas de los sopletes de corte nos muestran donde los equipos de trabajadores están cortando en pedazos el pesado metal del antiguo barco de la

Marina de Guerra (Navy). Desde el 2014, cinco barcos han llegado al puerto para ser reciclados al igual que varias embarcaciones de carga. Los magníficos barcos Saragota e Independence están siendo convertidos en chatarra. Lo primero que se hace es quitar todas las partes del interior del barco, incluyendo las paredes. Después de terminar con el interior, se empieza con la parte superior del barco hasta llegar a la línea donde empieza el agua. Después, una grúa transporta el metal restante a la costa, donde terminan por fraccionarlo en pequeños trozos y se transporta en barcazas a una trituradora de acero, para su reciclaje.

“Por un lado, es increíble ver cómo un pedazo de acero masivo puede ser reciclado para dar vida a nueva generaciones de barcos, pero también pienso en todos los marineros que subieron y bajaron por las escaleras de esos barcos. ¿Cuál sería su trabajo a bordo? ¿Cuáles serían sus historias?”

En AmFELS, podrás observar las torres de las plataformas petroleras. Hay una plataforma flotante, semi-sumergible de perforación petrolera que está siendo reparada, mientras que una plataforma hidráulica está en construcción. Toda esta vista me recuerda un juego completo de construcción para niños, hasta con su helipuerto. Es difícil creer que todos estos equipos se transportan flotando para hacer perforaciones en el golfo.

Un barco remolcador (de Nuevo Orleans) va estirando dos barcasas. En cuanto nos acercamos a las plantas procesadoras de granos, podemos apreciar el olor a sorgo. Cerca, podemos también ver cerros de caliche que son utilizados para la construcción del oleoducto.

Cuando nos acercamos hacia otro portaaviones, el olor a metal caliente desciende sobre nosotros. De nuevo podemos apreciar las chispas de los sopletes de corte que perforan el metal de los barcos. Una turista, Anita Westervelt, que fue jefa de la marina y ya está jubilada, describe este viaje como algo simultáneamente emocionante y doloroso. “Por un lado, es increíble ver cómo un pedazo de acero masivo puede ser reciclado para dar vida a nueva generaciones de barcos, pero también pienso en todos los marineros que subieron y bajaron por las escaleras de esos barcos. ¿Cuál sería su trabajo a bordo? ¿Cuáles serían sus historias?”

Bonnie Adams, quien ha ido en cuatro cruceros por el Puerto de Brownsville, dice que a ella le gusta observar diferentes perspectivas. “Nunca sabes lo que vas a ver; siempre ves algo diferente.” Algunos de los paseos en barco llegan hasta el embarcadero y en otras ocasiones van por el puente colgante de Long Island en Puerto Isabel. Algunos de los negocios de tours se enorgullecen de ser interesantes y tener guías turistas expertos y en otros puede haber muchos camarones. Los tours que he disfrutado más son el Osprey y el Double Sunshine.

Para obtener mas información, visita ospreycrusises.com y para el Double Sunshine visita originaldolphinwatch.net.



UN DULCE GUSTO DE MEZQUITE

Las semillas de estos árboles texanos nos sorprenden con sabor y nutrición

Historia por: Eileen Mattei
Fotografías por: John Faulk

Un tentador aroma flota en la cocina de Victoria Cappadona, donde vainas de mezquite se cuecen lentamente. Ella me ofrece una probadita de mermelada tibia de Cappadona Ranchmezquite que ella hace al combinar vainas de mezquite con limón, azúcar y pectina. La suave mermelada ámbar se deshace en mi

boca y me dan ganas de comerla a cucharadas. Imagínate la miel recolectada de colmenas en un mezquital floreciente, bañado por el sol.

Cuando Victoria Barrera, una chica de la ciudad de McAllen se casó y formó parte de una familia ranchera en el Condado de Hidalgo (miembros de Magic Valley Electric Cooperative), ella le preguntó a su suegro sobre el uso de las semillas de mezquite. Fred Cappadona le dijo que el ganado y los animales silvestres la usan para comer. Hace muchos años, le explicó, escuchó historias sobre como los nativos americanos y los primeros colonizadores de América hacían harina de las vainas y remedios medicinales de las hojas de árbol.

En 2012, mientras investigaba sobre los usos tradicionales del árbol de mezquite, Victoria Cappadona descubrió que preparaciones de mezquite son utilizadas en lociones y tés y también se habían usado durante mucho tiempo para fiebres, quemaduras, heridas, dolores de cabeza, inflamaciones del ojo y problemas digestivos. El uso potencial de los granos de mezquite en recetas capturó su atención.

"¿Quién hubiera pensado que el mezquite sería tan

extraordinario en una comida? La vaina es la que contiene el azúcar natural y el sabor del mezquite." Victoria explica como "La fructosa natural significa que el cuerpo no necesita insulina para procesarla. Y puesto que se tarda horas en metabolizarse, no provoca picos de azúcar (sugar rush)." Los estudios nutricionales han revelado que los granos de mezquite tienen un bajo índice glucémico y son altos en fibra, hierro y calcio.

Victoria Cappadona perfeccionó la receta de mermelada de vainas de mezquite y preparó frascos para familiares y amigos. Cuando la demanda aumentó, ella creó otra receta de mermelada con chile piquín, que equilibra lo dulce y lo picante. Ella diseñó el logotipo de la mermelada del Rancho Cappadona y empezó vendido las variedades de la mermelada en las ferias de ganado (livestock shows), festivales y en línea.

"Muchas personas mayores dicen, 'ay, Dios mío, esta mermelada me recuerda mi niñez, cuando masticaba las semillas de mezquite,'" dice Justin Cappadona, esposo de Victoria. Y su padre, un médico jubilado, recuerda comer las vainas de mezquite como si fueran dulces. Esto no es ninguna sorpresa, ya que las vainas pueden tener hasta un 30 por ciento de azúcar.

Durante los meses de junio y julio, la familia Cappadona junto con sus tres hijos: Cayetano de 15, Federico de 13 y Vicente de 10, pizcan las vainas de mezquite en su rancho de 2,500 acres. "Un buen mezquite parece un árbol de Navidad cubierto de vainas doradas," dijo Victoria. Justin Cappadona

maneja el cargador delantero del tractor equipado con una plataforma de rejas donde los muchachos pueden ir parados pizcando las vainas. En el 2016, pizaron lo suficiente para llenar dieciséis tanques de 55 galones. Todo esto proporciona lo suficiente para hacer toda la harina, té, café y mermelada que producen en un año. Alrededor de 2 libras de vainas pueden hervirse para hacer suficiente mermelada para más de 100 frascos de ocho onzas.

"Mis hijos están aprendiendo responsabilidad y el valor del dinero," dijo Victoria Cappadona. "Tenemos una ventana limitada de tiempo para pizar, así que cuando hay trabajo, necesitan ayudarnos. Cuando se involucran, aprecian más los resultados."

Victoria Cappadona seca las vainas al sol y las almacena para hacer mermelada durante todo el año. "Dios sabe que tenemos suficientes mezquites para hacerlo." Antes, incluso después de duplicar la producción

de cada año, se nos acabó la mermelada antes de Navidad. Ella ha trasladado la operación a una cocina comercial en McAllen para adaptarse al crecimiento.

El sitio web cappadonaranch.com ofrece videos de las recetas de Victoria, incluso cómo hacer pancakes de mezquite. "La harina que se hace al moler las vainas tiene sabor a nuez y es ideal para hornear y no contiene gluten," dijo Victoria. "Puedes sustituir una taza de harina de trigo por $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{2}$ de taza de harina de mezquite. Los pancakes son dulces y saben tanto a nuez que no necesitas ponerles miel."

Un accidente nos llevó a descubrir otro sabroso producto. "Los chicos estaban peleando, un mensajero estaba llamando a la puerta y las semillas de mezquite estaban en el horno. Cuando regresé, las semillas se habían



tostado," dice Victoria Cappadona. Al recordar la historia de que los soldados de la Guerra Civil hacían café de campo con semillas tostadas de mezquite, ella decidió moler las semillas en un molino de café y poner el polvo a hervir. El resultado fue un sabroso sustituto del café, rico en proteína. Ella también molió semillas de mezquite asadas para el té. "Con su azúcar natural, el té y el café proporcionan un empuje de energía sin cafeína."

"Nosotros sospechábamos que el valor nutricional del mezquite era notable, pero queríamos la prueba... y la conseguimos", dijo ella, "gracias a una subvención para la innovación de la Cámara de Comercio de McAllen. Este apoyo permitió al Cappadona Ranch ordenar estudios nutricionales que cuestan \$1,000 por producto." Otra subvención para productores con valor agregado del USDA ayudó a comprar ingredientes y envases. La marca participa en el programa "Go Texan" del Departamento de Agricultura de Texas," que promueve los productos del estado.

Aunque los ganaderos pueden tener una relación de amor-odio con el mezquite, el Rancho Cappadona ha transformado las semillas del árbol en deliciosas comidas nativas texanas.

