



**October 2010**

**Supplement**

## **HEALTHY HALLOWEEN SNACKS**

### **Alternatives to Candy**

#### **For Trick-or-Treaters**

- Pencils, pens, crayons
- Pencil toppers or sharpeners
- Erasers, stickers, magnets, notepads
- Rubber ghosts, goblins, witches
- Wax fangs
- Spider rings
- Word searches, crossword puzzles
- Trading cards
- Coloring books
- Jewelry
- Key chains
- Temporary tattoos
- Yo-yos and whistles
- Sugar-free gums

#### **For Classroom Parties**

- Whole-wheat crackers
- Baked chips and salsa
- Pretzels
- Dried fruit
- Trail Mix
- Granola bars
- Apples with yogurt dip
- Fruit and veggie trays

Source: [cspinet.org](http://cspinet.org)



#### **Avocado Monster Mash**

4 avocados  
1/3 cup salsa  
2 teaspoons lime juice  
Mash avocado with a fork.  
Stir in salsa and lime juice.  
Optional: Cilantro  
Serve immediately. Makes 2 1/2 cups.  
Source: <http://familyfun.go.com>

#### **Hallo-Bean Salad**

Mix together:  
1 (15-ounce) can black beans, drained and rinsed  
1 large orange pepper, chopped  
1/2 cup chopped jicama  
1/3 cup fat-free vinaigrette salad dressing  
Chill before serving. Makes 4 cups.  
Source: <http://familyfun.go.com>

## **Pumpkin Muffins**

Preheat oven to 400 degrees.

Sift together: 1 3/4 cups whole wheat pastry flour (or half whole wheat and half all purpose flour), 1/2 teaspoon salt, 1/2 cup sugar, 2 teaspoons baking powder, 1 teaspoon cinnamon, and 1/2 teaspoon nutmeg

Beat in a separate bowl: 2 eggs

Add to the eggs: 2 tablespoons vegetable oil, 3/4 cup low-fat milk, 1 cup canned pumpkin

Combine the wet and dry ingredients with a few swift strokes (do not over mix)

Fill greased pan or muffin cups two-thirds of the way full

Bake 20-25 minutes. Makes 12 muffins.

Source: [cspinet.org](http://cspinet.org)



Authors: Connie Schneider, PhD, RD; Mary Gallagher, MPH



**Octubre 2010**

## Alternativas Saludables a los Dulces

Para los que piden "truco o golosinas"

- Lapices, plumas o crayones
- Adornos para las puntas de los lápices o sacapuntas
- Borradores y pegatinas (stickers), imanes y libretas
- Fantasmas, duendes y brujas de goma
- Colmillos de cera
- Anillos en forma de araña
- Juegos de busca palabras, laberintos de palabras y crucigramas
- Tarjetas de colección
- Libros para colorear
- Joyas
- Llaveros
- Tatuajes temporales
- Yo-yos y silbatos
- Chicle sin azúcar

### Para las fiestas en el salón de clases:

- Totopos horneados con salsa
- Galletas de trigo integral
- Pretzels
- Fruta seca
- *Trail mix* (mezcla de fruta seca y nueces)
- Barritas de granola
- Bandejas de fruta y verduras
- Tapadas de manzana con *dip* de yogur

Fuente: [cspinet.org](http://cspinet.org)



## BOCADILLOS SANOS DE HALLOWEEN

### Monstro Mezcla de Aguacate

4 aguacates  
1/3 taza de salsa  
2 cucharaditas de jugo de lima  
Muela los aguacates con un tenedor  
Mezcle la salsa y jugo de lima  
Opcional: Cilantro  
Sirva inmediatamente. Rinde 2 1/2 tazas.  
Fuente: <http://familyfun.go.com>

### Ensalada de Frijoles

Mezcle:  
1 (15-onzas) lata de frijoles negros, enjuagados  
1 chile de campana color naranja, picado  
1/2 taza de jicama picada  
1/3 taza de aderezo de vinagre sin grasa  
Enfrie antes de servir. Rinde 4 tazas.

Fuente: <http://familyfun.go.com>

## Muffins (pastelitos) de calabaza

Precaliente el horno a 400 grados

Mezcle:

1 ¾ tazas de harina integral para repostería (pastry flour) (o la mitad de harina integral y la otra de harina regular), ¾ cucharadita desal, ½ taza de azúcar, 2 cucharaditas de polvo para hornear, 1 cucharadita de canela molida y ½ cucharadita de nuez moscada.

Bata 2 huevos por separado

Agregue a los huevos: 2 cucharadas de aceite vegetal, ¾ taza de leche baja en grasa y una lata de calabaza

Combine los ingredientes secos con los mojados mediante varios movimientos rápidos. (No mezcle de más)

Llene con la mezcla los moldes para *muffins* hasta dos tercios y hornee entre 20 y 25 minutos.

Rinde para 12 *muffins*.

Fuente: [cspinet.org](http://cspinet.org)



Autores: Connie Schneider, PhD, RD; Mary Gallagher, MPH

La Universidad de California prohíbe la discriminación o el hostigamiento, contra cualquier persona y en cualquiera de sus programas o actividades, por razones de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad en función del género, embarazo (inclusive parte y condiciones médicas relacionadas con el embarazo o el parto), incapacidad física o mental, estado de salud (casos de cáncer o de características genéticas), ascendencia, estado civil, edad, preferencia sexual, ciudadanía o por haber prestado servicio militar (según lo define la Ley de Derechos a Contratación y Recontratación de los Servicios Uniformados de 1994: Servicio en el servicio militar incluye: membresía, solicitud de membresía, desempeño de servicio, solicitud de servicio u obligación de servicio en los servicios uniformados). La política de la Universidad también prohíbe represalias contra cualquier empleado o persona que busque empleo y que haya presentado una queja por discriminación o acoso sexual o por haber participado en la investigación o usado el proceso de resolución de dicha queja. La política de la Universidad se propone concordar con las disposiciones de las leyes federales y estatales procedentes. Las preguntas sobre la política antidiscriminatoria de la Universidad pueden dirigirse a: The Affirmative Action/Equal Opportunity Director, University of California, Agriculture and Natural Resources, 1111 Franklin Street, 6<sup>th</sup> Floor, Oakland, CA 94607, (510) 987-0096.