

happy
4^H/_F July



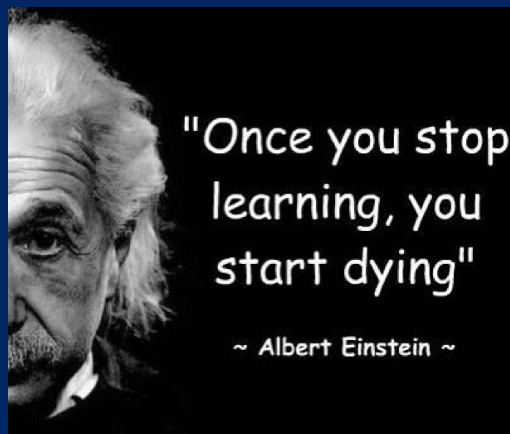
Roxsand

[View as Webpage](#)

Spanish Version

When Is The Last Time You Learned Something New?

The ability to learn is one of the most important skills that you can have. One of the things that my father has always told my brother and me is that we should always be learning something new. When you look at all of the advancements in the last 20 years it is clear that we will never run out of new information to learn.



Technology is an area that has dramatically changed in my lifetime and I can't even begin to imagine where it will be in 30 years. The 1st generation iPhone was announced on January 9, 2007, 15 years later cell phones have had many advancements and require learning with each update, I can catch on to

changes with androids fairly easily but iPhones baffle me as I have never had one. Some forms of technology I can easily figure out while others I struggle with (trying to watch anything on our downstairs tv is near impossible for me yet my husband and 2 young kids have had it down for years).

Whether you choose to or not you will always need to be learning, be intentional with your learning and you will unleash a whole new world of opportunity and experiences. The resources available to us today have made learning so much easier than in decades past. Below are three of my favorite sources for learning.

- **Podcasts** have become popular over the last few years, there are multiple podcasts for every subject you can imagine (management, investing, politics, gardening, becoming a crazy chicken lady, etc.).
- **Self-Improvement books** are another favorite (hard copy, digital, & audio). You can listen to free audiobooks from your local library's website. A favorite of mine is "Get Out Of Your Own Way" by Dave Hollis
- **Online Courses** are another great way to continue your education. If you are a part of a professional organization they will often offer online learning opportunities. One of my favorite resources for online learning is Alison.com, which offers a wide variety of free online courses (IT, Health, Language, Business, Management, Personal Development, Sales & Marketing, Engineering & Constructions, Teaching & Academics).

When you talk,
you are only
repeating what
you already know.
But if you listen,
you may learn
something new.

One of the greatest ways to learn is still talking with people who have had different experiences than you. So get to know your coworkers, neighbors, and those that you interact with in other areas of your life. Find the love of learning and then share that love with others in your life.

"EVERYONE YOU
WILL EVER MEET
KNOWS SOMETHING
YOU DON'T."

-BILL NYE-



Lindsey Barwald
L. G. Everist, Inc.

5 Questions with Lindsey

1. **What might someone be surprised to learn about you?** I have hyper-mobility (double-jointed) in most of my joints. I can turn my thumbs around.
2. **What is something you are optimistic about?** My children's futures.
3. **What is the best piece of advice you have received?** A work-home life balance is a myth. There will be times when work takes priority and times when home takes priority. It is up to each of us as to what takes priority in our lives and to give ourselves grace when something does not make the priority list.
4. **If you could have dinner with any person from the past, present, or future, who would it be and why?** Mary the Mother of Jesus, I think it would be so interesting to talk to her about what it was like to be the mother of Jesus Christ and ask her what her parenting struggles were.
5. **What would be your perfect meal?** Medium Rare Filet Mignon with Bleu Cheese crusting, twice baked potato, and corn on the cob with creme Brule for dessert.



Happy Birthday



July 4

John McKinney
Firestone

July 5

Robert Martin
Ragsdale

July 7

James Muller
West Sioux

Pesto Chicken & Tomato Skewers

Ingredients

- 6 boneless skinless chicken thighs or 3 chicken breasts
- 1 1/2 cups cherry tomatoes
- Pesto
- 3 cloves garlic
- 1 cup basil
- 1/3 cup pine nuts
- 1 tbsp lemon juice
- 1/4 tsp salt
- 1/2 tsp pepper
- 1/3 cup olive oil



Instructions

1. Cut the chicken into 1-inch cubes and place in a zip loc bag.
2. Combine the ingredients for the pesto in a food processor and pulse until smooth. Place 1/3 of the pesto in a container and place in the fridge for later. Pour the remaining 2/3 of the pesto in with the chicken and leave to marinate for a minimum of 1 hour but preferably overnight.
3. Soak 6 wooden skewers in water for a minimum of 30 minutes (skip this step if you are using metal skewers)
4. Preheat the grill to medium-high heat.
5. Thread the skewers alternating between a chunk of chicken and a cherry tomato. Place the skewers on the BBQ and spoon any of the remaining pesto from the bag over the chicken. Make sure you do this right after placing the raw chicken on the grill so there is no risk of cross-contamination.
6. Cook the chicken for approximately 8-10 minutes turning frequently until fully cooked through. Serve the skewers with the remaining 1/3 of the pesto.

Source: <https://www.everylastbite.com/pesto-chicken-skewers/>

LG Everist | 350 S Main Ave, Ste #400, Sioux Falls, SD 57104

[Unsubscribe Inbarwald@lgeverist.com](mailto:UnsubscribeInbarwald@lgeverist.com)

[Update Profile](#) | [Constant Contact Data Notice](#)

Sent by Inbarwald@lgeverist.com in collaboration
with



Try email marketing for free today!

happy
4^H_F July



Roxsand

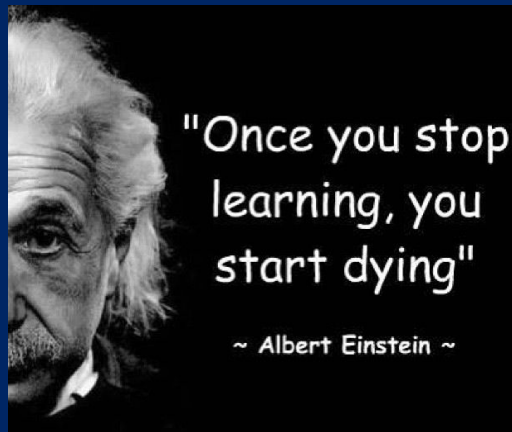
[View as Webpage](#)

Spanish Version

¿Cuándo fue la última vez que aprendiste algo nuevo?

La capacidad de aprender es una de las habilidades más importantes que puedes tener. Una de las cosas que mi padre siempre nos ha dicho a mi hermano y a mí es que siempre deberíamos estar aprendiendo algo nuevo. Cuando nos fijamos en todos los avances en los últimos 20 años, está claro que nunca nos quedaremos sin nueva información para aprender.

La tecnología es un área que ha cambiado dramáticamente en mi vida y ni siquiera puedo comenzar a imaginar dónde estará en 30 años. El iPhone de 1ª generación fue anunciado el 9 de enero de 2007, 15 años después los teléfonos celulares han tenido muchos avances y requieren aprendizaje con cada actualización, puedo captar los cambios con androides con bastante facilidad pero los iPhones me desconciertan ya que nunca



he tenido uno. Algunas formas de tecnología puedo descubrirlas fácilmente, mientras que otras con las que lucho (tratar de ver cualquier cosa en nuestro televisor de abajo es casi imposible para mí, sin embargo, mi esposo y mis 2 hijos pequeños lo han tenido durante años).

Ya sea que elijas o no, siempre necesitarás estar aprendiendo, ser intencional con tu aprendizaje y dará rienda suelta a un mundo completamente nuevo de oportunidades y experiencias. Los recursos disponibles para nosotros hoy en día han hecho que el aprendizaje sea mucho más fácil que en décadas pasadas. A continuación se presentan tres de mis fuentes favoritas para el aprendizaje.

- Los podcasts se han vuelto populares en los últimos años, hay múltiples podcasts para cada tema que puedas imaginar (administración, inversión, política, jardinería, convertirse en una loca dama de pollo, etc.). Los libros de superación personal son otro de los favoritos (copia impresa, digital y audio).
- Puede escuchar audiolibros gratuitos desde el sitio web de su biblioteca local. Uno de mis favoritos es "Get Out Of Your Own Way" de Dave Hollis
- Los cursos en línea son otra excelente manera de continuar su educación. Si usted es parte de una organización profesional, a menudo ofrecerán oportunidades de aprendizaje en línea. Uno de mis recursos favoritos para el aprendizaje en línea es Alison.com, que ofrece una amplia variedad de cursos gratuitos en línea (TI, Salud, Idioma, Negocios, Administración, Desarrollo Personal, Ventas y Marketing, Ingeniería y Construcciones, Enseñanza y Académicos).

When you talk,
you are only
repeating what
you already know.
But if you listen,
you may learn
something new.

Una de las mejores maneras de aprender sigue siendo hablar con personas que han tenido experiencias diferentes a las tuyas. Así que conoce a tus compañeros de trabajo, vecinos y aquellos con los que interactúas en otras áreas de tu vida. Encuentra el amor por aprender y luego comparte ese amor con otros en tu vida.

"EVERYONE YOU
WILL EVER MEET
KNOWS SOMETHING
YOU DON'T."

-BILL NYE-



Lindsey Barwald
L. G. Everist, Inc.

5 Preguntas con Lindsey

1. **¿Qué podría sorprender a alguien saber de ti?** Tengo hipermovilidad (doble articulación) en la mayoría de mis articulaciones. Puedo girar mis pulgares.
2. **¿Qué es algo sobre lo que eres optimista?** El futuro de mis hijos.
3. **¿Cuál es el mejor consejo que has recibido?** Un equilibrio entre el trabajo y la vida familiar es un mito. Habrá momentos en que el trabajo tenga prioridad y momentos en que el hogar tenga prioridad. Depende de cada uno de nosotros en cuanto a lo que tiene prioridad en nuestras vidas y darnos gracia cuando algo no está en la lista de prioridades.
4. **Si pudieras cenar con cualquier persona del pasado, presente o futuro, ¿quién sería y por qué?** María, la Madre de Jesús, creo que sería muy interesante hablar con ella sobre cómo fue ser la madre de Jesucristo y preguntarle cuáles fueron sus dificultades de crianza.
5. **¿Cuál sería tu comida perfecta?** Medium Rare Filet Mignon con costra de queso Bleu, papa dos veces al horno y maíz en la mazorca con crema Brule de postre.



Feliz cumpleaños



July 4

John McKinney
Firestone

July 5

Robert Martin
Ragsdale

July 7

James Muller
West Sioux

Pollo al pesto & Brochetas de tomate

Ingredientes

- 6 muslos de pollo sin piel deshuesados o 3 pechugas de pollo
- 1 1/2 tazas de tomates cherry
- Pesto
- 3 dientes de ajo

- 1 taza de albahaca
- 1/3 taza de piñones
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/3 taza de aceite de oliva



Instrucciones

1. Cortar el pollo en cubos de 1 pulgada y colocarlo en una bolsa de cremallera.
2. Combine los ingredientes para el pesto en un procesador de alimentos y pulse hasta que quede suave. Coloque 1/3 del pesto en un recipiente y colóquelo en el refrigerador para más tarde. Vierta los 2/3 restantes del pesto con el pollo y deje marinar durante un mínimo de 1 hora, pero preferiblemente durante la noche.
3. Remoje 6 brochetas de madera en agua durante un mínimo de 30 minutos (omita este paso si está usando brochetas de metal)
4. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
5. Enhebra los pinchos alternando entre un trozo de pollo y un tomate cherry. Coloque los pinchos en la barbacoa y coloque cualquiera de los pestos restantes de la bolsa sobre el pollo. Asegúrese de hacer esto justo después de colocar el pollo crudo en la parrilla para que no haya riesgo de contaminación cruzada.
6. Cocine el pollo durante aproximadamente 8-10 minutos girando con frecuencia hasta que esté completamente cocido. Servir los pinchos con el 1/3 restante del pesto.

Source: <https://www.everylastbite.com/pesto-chicken-skewers/>

LG Everist | 350 S Main Ave, Ste #400, Sioux Falls, SD 57104

[Unsubscribe Inbarwald@lgeverist.com](mailto:UnsubscribeInbarwald@lgeverist.com)

[Update Profile](#) | [Constant Contact Data Notice](#)

Sent by Inbarwald@lgeverist.com in collaboration
with



Try email marketing for free today!