



# PARKVIEW POINT

CONDOMINIUM

Volume 23 Issue 5

*Monthly Newsletter*

November 2024

## PARKVIEW POINT

7441 Wayne Avenue  
Miami Beach, FL 33141

### OFFICE HOURS

**Mon. - Thur.**.. 9:00 AM-5:00 PM  
**Friday** ..... 8:00 AM-4:00 PM  
**Lunch** ..... 1:30-2:30 PM  
**Sat.- Sun.** ..... Closed

### IMPORTANT #'S:

**Security** ..... 305-306-2615  
**Building Office** . 305-306-2638  
**Website**.. [www.parkviewpoint.com](http://www.parkviewpoint.com)  
**E-mail**... [info@parkviewpoint.com](mailto:info@parkviewpoint.com)

### BOARD MEMBERS

**President**..... Vuk Dinic  
**Vice President** .... Miguel Portu  
**Secretary**..... Melissa Friedman  
**Treasurer** ..... Stephen Biondi  
**Director** ... Karmenchu Santana  
**Director** ..... Jacobo Pares  
**Director** ..... Crisentha Miclat  
**Director** ..... Rafaella Capozza  
**Director** .....Angelica Bapty

**Manager** ..... Gabriel Takata  
**Admin. Asst.** ..Maria T. Combellas



Published monthly at no cost for  
Parkview Point by  
Coastal Group Publications, Inc.  
Contact CGP at (305) 981-3503  
or [www.cgpnewsletters.com](http://www.cgpnewsletters.com) to  
advertise in one of our newsletters or to  
get a free newsletter for your property.



## A Message From Your Property Manager

Residents,

As the cooler days of November approach, we look forward to a month filled with connection, community, and celebration. November is a time of gratitude, and I want to take a moment to express how thankful we are for each of you. Your energy and participation are what make our community thrive, and we couldn't do it without you!

Let's make this November one to remember, filled with warmth, fun, and a shared spirit of togetherness.

Warm regards, Gabriel Takata

*Hola residentes:*

*A medida que se acercan los días más fríos de noviembre, esperamos un mes lleno de conexión, comunidad y celebración. Noviembre es un mes de gratitud y quiero tomarme un momento para expresar lo agradecidos que estamos por cada uno de ustedes. Su energía y participación son lo que hace que nuestra comunidad prospere, ¡y no podríamos hacerlo sin ustedes!*

*Hagamos que este noviembre sea un mes para recordar, lleno de calidez, diversión y un espíritu compartido de unión.*

*Un cordial saludo, Gabriel Takata*

## Thanksgiving Charcuterie

Create beautiful charcuterie boards for Thanksgiving this year with inspiration from these 2 fall-themed Thanksgiving charcuterie boards. This simple Thanksgiving appetizer idea is a joyful way to celebrate food, family, and togetherness!

Fall-themed charcuterie boards make an easy Thanksgiving appetizer whether you are spending the holiday with only your immediate family, or some extended family too. Use your favorite nuts, meats, and cheeses, just make sure they adhere to your color theme and are generally thought of as being “Fall foods”. Have Fun & get creative!

- Cheddar cheese cubes
- Aged Swedish cheddar cheese (a specialty cheese)
- Cranberry cream cheese
- Red grapes
- Dried cranberries
- Clementines
- Coppa
- Pepperonis
- Salami
- Walnuts
- Almonds
- Brie
- Cranberry Cheese



## Charcutería para Acción de Gracias

Crea hermosas tablas de charcutería para Acción de Gracias este año inspirándote en estas 2 tablas de charcutería para Acción de Gracias con temática de otoño. ¡Esta sencilla idea de aperitivo para Acción de Gracias es una forma alegre de celebrar la comida, la familia y la unión!

Las tablas de charcutería con temática de otoño son un aperitivo fácil para Acción de Gracias, ya sea que pases las vacaciones solo con tu familia inmediata o con algún familiar más lejano. Usa tus frutos secos, carnes y quesos favoritos, solo asegúrate de que se adhieran a tu tema de color y que generalmente se consideren “alimentos de otoño”. ¡Diviértete y sé creativo!

- Cubitos de queso cheddar
- Queso cheddar sueco añejo (un queso especial)
- Queso crema de arándanos
- Uvas rojas
- Arándanos secos
- Clementinas
- Coppa
- Pepperonis
- Salami
- Nueces
- Almendras
- Brie
- Queso de arándanos

7441 Wayne Ave  
 PARKVIEW POINT  
 #15B

**SOLD**

Call Now!  
 Rosa Jacquelin  
 (786) 239-1283

Video Tour:  
[www.SignatureHomesOfMiami.com](http://www.SignatureHomesOfMiami.com)

**stellar**  
 Public Adjusting Services  
 Professional Insurance Claim Representation

CALL US BEFORE YOUR INSURANCE COMPANY!!

**(305) 396-9110**  
 STELLARADJUSTING.COM

CALL US TODAY FOR A FREE CLAIM INSPECTION

**RE-OPEN OLD & DENIED CLAIMS**

**WATER DAMAGE TO KITCHEN OR FLOORS?**

**LEAKS FROM UNITS ABOVE?**

**AIR CONDITIONER LEAK?**

**SHOWER PAN LEAK?**

**MENTION THIS FLYER FOR FREE POLICY REVIEW**

**GOT PROPERTY DAMAGE? GET HELP NOW!**

THIS IS SOLICITATION FOR BUSINESS. IF YOU HAVE HAD A CLAIM FOR AN INSURED PROPERTY LOSS OR DAMAGE AND YOU ARE SATISFIED WITH THE PAYMENT BY YOUR INSURER, YOU MAY DISREGARD THIS ADVERTISEMENT.

Rami Boaz, License #PT15224



## CHEF'S CORNER

### TURKEY CAKE POP

Turkey Cake Pops are so fun to make and festive for fall! The entire family will enjoy these turkey pops for an easy Thanksgiving dessert recipe.

#### Instruction:

Bake the chocolate cake according to directions on box. Allow cake to cool. Transfer cake to a large mixing bowl; crumble with a fork. Add frosting and work it into the cake crumbs with your fingers/hands until it forms a ball. Roll dough into 1-inch balls with your hands and place them on a baking sheet lined with parchment paper. Freeze balls for at least 1 hour.

Melt chocolate bark in a microwave-safe bowl or cup that cake balls can be dipped in. Using two forks, dip each cake pop in melted chocolate, allowing excess chocolate to drip off. Place cake pops on a baking sheet lined with parchment paper to dry. BEFORE chocolate hardens, place an Oreo on the backside to make the turkeys. Carefully place the eyes, nose, and mouth in the correct place. Use tweezers if easier. IF the chocolate hardens too quickly, you can add a bit of melted chocolate on the back sides of the eyes, noses, and mouths to act as glue and stick them on.

Finally, dip the tips of each candy corn in melted chocolate and place three of them on each turkey to create the feathers. You may be required to hold them for a bit until the chocolate hardens. Chill again before serving. Enjoy!

**Prep Time- 10minutes mins**

**Cook Time- 30minutes mins**

**Freeze time- 2 hours**

**28 servings**

#### Ingredients:

- Chocolate cake mix prepared according to instructions on box
- 3 tbsp white frosting
- 16 oz chocolate bark or melting chocolate
- 28 thin dark chocolate Oreos
- 84 candy corn candies
- 56 candy eyeballs
- 28 yellow candy balls for noses
- 28 heart sprinkles for mouths



### CAKE POPS DE PAVO

*¡Los cake pops de pavo son muy divertidos de hacer y festivos para el otoño! Toda la familia disfrutará de estos cake pops de pavo como una receta fácil de postre para el Día de Acción de Gracias.*

#### Instrucciones:

*Hornea el pastel de chocolate según las instrucciones de la caja. Deja que el pastel se enfríe. Pasa el pastel a un bol grande para mezclar; desmenúzalo con un tenedor. Agrega el glaseado y mézclalo con las migas de pastel con los dedos o las manos hasta formar una bola. Forma con las manos bolas de 1 pulgada con la masa y colócalas en una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino. Congela las bolas durante al menos 1 hora.*

*Derrite la corteza de chocolate en un bol o taza apto para microondas en el que se puedan sumergir las bolas de pastel. Usando dos tenedores, sumerge cada cake pop en el chocolate derretido, dejando que el exceso de chocolate se escurra. Coloca los cake pops en una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino para que se sequen. ANTES de que el chocolate se endurezca, coloca una Oreo en la parte posterior para hacer los pavos. Coloca con cuidado los ojos, la nariz y la boca en el lugar correcto. Usa pinzas si te resulta más fácil. Si el chocolate se endurece demasiado rápido, puedes agregar un poco de chocolate derretido en la parte posterior de los ojos, la nariz y la boca para que actúe como pegamento y los pegue.*

*Por último, sumerge las puntas de cada caramelo de maíz en chocolate derretido y coloca tres de ellos en cada pavo para crear las plumas. Es posible que tengas que sujetarlos un poco hasta que el chocolate se endurezca. Enfríalos nuevamente antes de servir. ¡Disfruta!*

**Tiempo de preparación: 10 minutos**

**Tiempo de cocción: 30 minutos**

**Tiempo de congelación: 2 horas**

**28 porciones**

#### Ingredientes:

- Mezcla para pastel de chocolate preparada según las instrucciones de la caja
- 3 cucharadas de glaseado blanco
- 16 oz de corteza de chocolate o chocolate derretido
- 28 galletas Oreo delgadas de chocolate negro
- 84 caramelos de maíz dulce
- 56 globos oculares de caramelo
- 28 bolitas de caramelo amarillas para las narices
- 28 chispas de chocolate en forma de corazón para las bocas

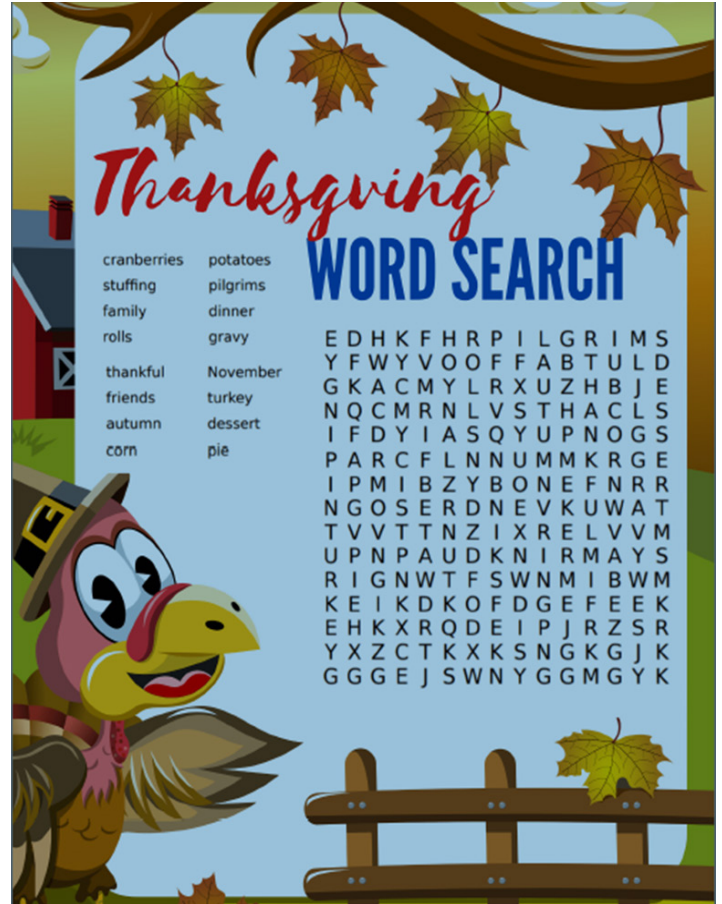
Veterans Day- Monday, November 11, 2024

# LET'S COLOR!!

HAPPY VETERAN'S DAY



Thank you for your service.



## Thanksgiving WORD SEARCH

|             |          |
|-------------|----------|
| cranberries | potatoes |
| stuffing    | pilgrims |
| family      | dinner   |
| rolls       | gravy    |
| thankful    | November |
| friends     | turkey   |
| autumn      | dessert  |
| corn        | pie      |

EDHKFHRPILGRIMS  
YFWYVOOFFABTULD  
GKACMYLRXUZHBJE  
NQCMRNLVSTHACLS  
IFDYIASQYUPNOGS  
PARCFLNNUMMKRGE  
IPMIBZYPONEFNRR  
NGOSERDNEVKUWAT  
TVVTTNZIXRELVVM  
UPNPAUDKNIRMAYS  
RIGNWTFSWNMBWM  
KEIKDKOFDGEFEK  
EHKXRQDEIPJRZSR  
YXZCTKXKSNKGJK  
GGGEJSWNYGGMGYK

# DIAMOND



# REMODELERS

Full Service Contractors



@DIAMONDREMODELERS

We are committed to the fulfillment of your home improvement needs with an eye towards increasing the value of your real estate asset. Whether you are remodeling a kitchen, bathroom, complete residence or room addition; we are the *Remodeling Experts*, family owned for 40 years.

*specializing  
in condo &  
apartment interiors*

Jeff Diamond & Anthony Lasorsa

## 305-865-9005

[www.diamondremodelers.com](http://www.diamondremodelers.com)  
[jeff@diamondremodelers.com](mailto:jeff@diamondremodelers.com)



**"Your Experienced Handyman"**




### REMODELING • INSTALLATIONS

- Kitchen / Bathroom
- New & Resurfaced Cabinets
- Cabinets / Vanities
- Custom Baseboards / Crown Moldings
- Granite / Marble / Quartz Counter Tops
- All Types of Tiles & Marble Installed

### PAINTING & SERVICES UNLIMITED

- Painting, Condo, House, Apt. Roof Painting
- Popcorn Ceiling Removal
- Smooth Ceilings
- Framing, Drywall & Finishes
- Full Service Contractors
- Plumbing & Electrical Service
- Doors / Windows
- Mirror Installation

EST. 1980

- Design & Management Services
- No Job Too Small
- Free Estimates
- Service & Quality at Reasonable Prices
- Commercial & Residential
- Habla Español

## 15% Off

any remodeling job!

## 10% OFF Any Service

Valid With Coupon. Not To Be Combined With Other Offers. Exp 12/31/2024




*Receive a 15% discount on any remodeling job!*

Painting & Services Unlimited Lic. CC94BS00437  
Lasora Enterprises, Inc CGC031497 Licensed & Insured General Contractor