

***ROXSAND*** - Weekly news and information for employees and friends.

[View as Webpage](#)

To View In  
Spanish

## *St. Vrain Block Company Rocks*

St. Vrain Block Company, much like LGE, is a family-owned diversified company that has been prosperous through multiple generations. St. Vrain Block began producing Concrete Blocks this week on Monday after being down a few weeks for winter maintenance. This annual routine has been going on since 1946 when the Company started. There is a distinctive sound to the Block Plant starting production again after the weeks of silence and this sound is music to Colleen Ryan and Michelle McDaniel's ears.



*Colleen Ryan & Michelle McDaniel*

Their Father, Dan Ryan purchased St. Vrain Block on April 1, 1975. After the purchase, they shifted to a dealer model and produced not only Structural/Retaining Wall Block Products, but also specialty landscaping products that accommodate the

“smaller guys” who make up a majority of their customers. By doing this, they have positioned themselves in a market that is very unique where they have a niche in a large region for almost a half-century.

Currently, the company is owned and operated by Dan’s daughters: Colleen (CEO) and Michelle (CFO). Together with the two Sisters now run the last Independently-owned Block Manufacturer for the Western Region.

Over the years they ran into challenges with the quality and supply of aggregates and had moved away from using material from the St. Vrain River alluvial deposit. But those issues have ceased to exist once they began using our Firestone Plant aggregates 3 years ago, and now they are back “home” using aggregate from the same deposit for which they were named in 1946.

This relationship could not have been formed without the hard work and diligent efforts of Jason Ohlheiser and his team at the Firestone Plant. We recognize and salute you, this is just one example of how your continued dedication pays off.



*Tim Cheever*  
Sales Manager  
**Mountain Division**

## *Five Questions* *with Tim Cheever*

1. **What is something you are optimistic about?** To watch the successful lives and outcomes of our Children and Grand Children!
2. **What is your favorite thing about LGE?** The opportunity to work with all our team members at all levels. There is much talent.
3. **What is the best piece of advice you have received?** If you are going to do a task, put your Hat, Ass, and Shoes into it.
4. **If you could have dinner with any person from the past, present, or future, who would it be and why?** My Mother – She left this world too early and would have a lot of catching up.
5. **What would be your perfect meal?** Lobster, Scallops, and Alabama Gulf Shrimp

***Happy Birthday!***



**February 12**  
*Christopher Huber*  
Railroad Cars

**February 15**  
*Phil Nicholson*  
Truck Fleet

*Zachary Boni*  
Firestone

*Elisabeth Marquez*  
88th - Transload

**February 16**  
*Peter Seewald*  
Myrl & Roy's Fleet

*Alejandro Segundo Garcia*  
Carbon Valley

*Colin Taylor*  
Ragsdale

**February 18**  
*Carrie Garry*  
L. G. Everist, Inc.

## *Congratulations Ace Ready Mix*

Recently at the South Dakota Ready Mix Concrete Association (SDRMCA) Annual Convention, Ace Ready Mix received the "2021 Concrete Award of Excellence" for exhibiting "Quality from Concept through Completion" for our work at the Weisser North building.



Empire building construction was the General contractor of the project, the mix design for this project was a brand new mix, that Ace Ready Mix designed to handle the 3lbs per yard of macrofiber dosage, and have low curling/cracking characteristics this project was an expansion on to Weisser distributing's warehouse.

## *Valentine's Day Breakfast* *Red Velvet Muffins*

### **Ingredients**

- 4 ounces (1/2 package) cream cheese, softened
- 1 cup plus 2 tablespoons granulated sugar, divided
- 1 1/2 teaspoons Vanilla

Extract, divided

- 1 1/2 cups flour
- 1/4 cup unsweetened cocoa powder
- 1 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon baking soda
- 1/4 teaspoon salt
- 1 egg
- 3/4 cup buttermilk
- 1/2 cup vegetable oil
- 1 tablespoon Red Food Color
- 1 tablespoon confectioners' sugar



## Instructions

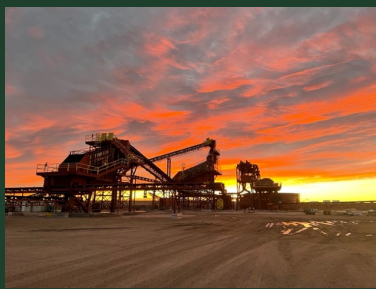
1. Preheat oven to 375°F. Mix cream cheese, 2 tablespoons of granulated sugar and 1/2 teaspoon of vanilla in a small bowl until well blended and smooth. Set aside.
2. Mix flour, remaining 1 cup granulated sugar, cocoa powder, baking powder, baking soda and salt in large bowl. Set aside. Beat egg in medium bowl. Stir in buttermilk, oil, food color and remaining 1 teaspoon vanilla. Add to flour mixture; stir just until moistened.
3. Divide batter evenly among into 12 paper-lined muffin cups. Place 1 teaspoon cream cheese mixture in center of each muffin.
4. Bake 15 to 18 minutes or until toothpick inserted in center of muffin comes out clean. Cool in pan 5 minutes. Remove from pan; cool completely on wire rack. Sprinkle with confectioners' sugar.

*If you have employees who would like to receive the Roxsand and do not have a work email, have them submit their personal email to [info@lgeverist.com](mailto:info@lgeverist.com)*

Questions, Comments, Ideas or want to submit a recipe:  
Let us know: [info@lgeverist.com](mailto:info@lgeverist.com) or 605.334.5000 ext 6566

DID YOU KNOW WE HAVE SOCIAL MEDIA PAGES?  
FOLLOW US TO GET UPDATES AND MORE!





***ROXSAND*** - Weekly news and information for employees and friends.

[View as Webpage](#)

To View In  
Spanish

## *St. Vrain Block Compañía*

### *Rocas*

St. Vrain Block Company, al igual que LGE, es una empresa diversificada de propiedad familiar que ha sido próspera a lo largo de varias generaciones. St. Vrain Block comenzó a producir bloques de hormigón esta semana el lunes después de estar inactivo durante algunas semanas por mantenimiento de invierno. Esta rutina anual ha estado ocurriendo desde 1946 cuando la Compañía comenzó. Hay un sonido distintivo en el inicio de la producción de Block Plant nuevamente después de las semanas de silencio y este sonido es música para los oídos de Colleen Ryan y Michelle McDaniel.



*Colleen Ryan & Michelle McDaniel*

Su padre, Dan Ryan, compró St. Vrain Block el 1 de abril de 1975. Después de la compra, cambiaron a un modelo de distribuidor y produjeron no solo productos de

bloques de muros de contención/estructurales, sino también productos de paisajismo especiales que se adaptan a los "tipos más pequeños" que constituyen la mayoría de sus clientes. Al hacer esto, se han posicionado en un mercado que es muy singular donde tienen un nicho en una gran región durante casi medio siglo.

Actualmente, la compañía es propiedad y está operada por las hijas de Dan: Colleen (CEO) y Michelle (CFO). Junto con las dos hermanas, ahora dirige el último fabricante de bloques de propiedad independiente para la región occidental.

A lo largo de los años, se enfrentaron a desafíos con la calidad y el suministro de agregados y dejaron de usar material del depósito aluvial del río St. Vrain. Pero esos problemas dejaron de existir una vez que comenzaron a usar nuestros agregados de la planta Firestone hace 3 años, y ahora están de vuelta en "casa" usando agregados del mismo depósito por el que fueron nombrados en 1946.

Esta relación no podría haberse formado sin el arduo trabajo y los esfuerzos diligentes de Jason Ohlheiser y su equipo en la planta de Firestone. Lo reconocemos y lo saludamos, este es solo un ejemplo de cómo su dedicación continua da sus frutos.



*Tim Cheever*  
Sales Manager  
**Mountain Division**

## *Cinco preguntas con Tim Cheever*

1. **¿Qué es algo sobre lo que eres optimista?** ¡Para ver las vidas exitosas y los resultados de nuestros hijos y nietos!
2. **¿Qué es lo que más te gusta de LGE?** La oportunidad de trabajar con todos los miembros de nuestro equipo en todos los niveles. Hay mucho talento.
3. **¿Cuál es el mejor consejo que has recibido?** Si vas a hacer una tarea, ponle el Sombrero, el Culo y los Zapatos.
4. **Si pudieras cenar con cualquier persona del pasado, presente o futuro, ¿quién sería y por qué?** Mi madre: dejó este mundo demasiado pronto y tendría mucho que recuperar.
5. **¿Cuál sería tu comida perfecta?** Langosta, vieiras y camarones del golfo de Alabama



# ¡Feliz cumpleaños!



## **February 12**

*Christopher Huber*  
Railroad Cars

## **February 15**

*Phil Nicholson*  
Truck Fleet

*Zachary Boni*  
Firestone

*Elisabeth Marquez*  
88th - Transload

## **February 16**

*Peter Seewald*  
Myrl & Roy's Fleet

*Alejandro Segundo Garcia*  
Carbon Valley

*Colin Taylor*  
Ragsdale

## **February 18**

*Carrie Garry*  
L. G. Everist, Inc.

## *Felicitaciones Ace Ready Mix*

Recientemente, en la Convención Anual de la Asociación de Concreto Premezclado de Dakota del Sur (SDRMCA), Ace Ready Mix recibió el "Premio a la Excelencia del Concreto 2021" por exhibir "Calidad desde el concepto hasta la finalización" de nuestro trabajo en el edificio Weisser North.



Empire Building Construction fue el contratista general del proyecto, el diseño de la mezcla para este proyecto fue una mezcla completamente nueva, que Ace Ready Mix diseñó para manejar las 3 libras por yarda de dosis de macrofibra y tiene características de bajo rizado/agrietamiento. Este proyecto fue una expansión. al almacén de distribución de Weisser.

## *Desayuno de San Valentin*

## *Muffins De Terciopelo Rojo*

### **Ingredientes**

- 4 onzas (1/2 paquete) de queso

crema, ablandado

- 1 taza más 2 cucharadas de azúcar granulada, cantidad dividida
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla, cantidad dividida
- 1 1/2 tazas de harina
- 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 3/4 taza de suero de leche
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 cucharada de colorante alimentario rojo
- 1 cucharada de azúcar glas



## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 375°F. Mezcle el queso crema, 2 cucharadas de azúcar granulada y 1/2 cucharadita de vainilla en un tazón pequeño hasta que esté bien mezclado y suave. Dejar de lado.
2. Mezcle la harina, la 1 taza restante de azúcar granulada, el cacao en polvo, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón grande. Dejar de lado. Bate el huevo en un tazón mediano. Agregue el suero de leche, el aceite, el colorante para alimentos y la 1 cucharadita restante de vainilla. Agrégalo a la mezcla de harina; revuelva hasta que se humedezca.
3. Divida la masa de manera uniforme en 12 moldes para muffins forrados con papel. Coloque 1 cucharadita de la mezcla de queso crema en el centro de cada muffin.
4. Hornee de 15 a 18 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del muffin, éste salga limpio. Enfriar en la sartén 5 minutos. Retire de la sartén; Dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Espolvorear con azúcar glas.

*Si tiene empleados a los que les gustaría recibir Roxsand y no tienen un correo electrónico del trabajo, pídeles que envíen su correo electrónico personal a [info@lgeverist.com](mailto:info@lgeverist.com)*

Questions, Comments, Ideas or want to submit a recipe:  
Let us know: [info@lgeverist.com](mailto:info@lgeverist.com) or 605.334.5000 ext 6566

DID YOU KNOW WE HAVE SOCIAL MEDIA PAGES?  
FOLLOW US TO GET UPDATES AND MORE!

