

MERCADO AGROECOLÓGICO

El próximo sábado 18 de julio de 2009, U. de Caldas, Sede Palogrande de 8:00 am a 12:00 m, después de esta jornada se realizará un trueque de 12 m. a 1 p.m. en las mismas instalaciones. Invita: Jardín Botánico, U. de Caldas.

consumidoresecologicosmzls@hotmail.com

BOLETÍN CONSUMIDORES ECOLÓGICOS



CONOZCAMOS

En el *Encuentro de Productores – Productoras y Gran Mercado Campesino e Indígena por la defensa de la Seguridad y la Soberanía Alimentaria* que se realizará el 19 de agosto del presente año, Podrán participar todas las personas que entiendan que es necesario y urgente defender la soberanía alimentaria, además de aquellas que se opongan a la comercialización de semillas transgénicas, así como las que se han decidido por el consumo responsable de alimentos orgánicos, al conocer los beneficios que esto trae para su salud y la del medio ambiente.

En este gran mercado, se ofrecerán, entonces, diversos productos orgánicos y por tanto saludables, surgidos del digno trabajo campesino y su ancestral conocimiento. (la información de este encuentro se expone más adelante en la sección de eventos.).

“LES ESPERAMOS PORQUE LA VIDA ES AQUÍ Y AHORA”



¿SABES EL SIGNIFICADO DE...

LO QUE ES SER CAMPESINO?

Algunos autores hacen la diferenciación entre campesino y granjero. El primero es considerado como “aquél productor agrario que, trabaja en la tierra y al mismo tiempo es propietario de la misma, es decir, tiene la “gestión técnica” de la producción en su parcela o terreno, llevando un modo de vida tradicional, pero no viéndolo como una inversión económica para obtener una ganancia”; mientras el granjero es quien maneja su producción agraria con una considerable orientación comercial y considera a la tierra como capital y mercancía”.

Tras lo anterior, puede verse cómo el campesino y más precisamente la relación que éste ha desarrollado con la tierra, va más allá de un simple interés económico, pues se basa en el respeto y el amor hacia ella. El campesino conserva sus tradiciones y costumbres, posee una identidad propia y un instinto que sólo es desarrollado dentro de su cultura y contexto (el predecir los fenómenos climáticos y el entender su comportamiento), no está tan permeado con la tecnología (no posee las comodidades que se tienen en el mundo urbano); conoce su tierra, sabe cuándo sembrar y cosechar (guiado por las fases lunares); es él quien tiene el derecho legítimo y ancestral de las semillas y la tierra; el derecho de elegir su sistema productivo, el cómo hacerlo, con qué medios y hasta cuándo. Derecho que ha merecido por su insaciable labor y entrega absoluta a un ser sagrado que a diario posibilita el milagro de la vida.

“Ser campesinos no es una actividad más. Nuestra vida es la siembra. Toda nuestra visión milenaria y nuestra manera de relacionarnos con el mundo viene de ahí. Ser sembradores, desde siempre, producir nuestros propios alimentos, cuidando de la familia y la comunidad, nos hace ver el trabajo, las relaciones sociales, el espacio y el tiempo, de un modo particular. Los campesinos valoramos lo comunitario y en colectivo nos relacionamos con la tierra.

En gran medida, quien siembra para comer no necesita trabajar por dinero para aquéllos que explotan su trabajo. Nuestra relación con la siembra, minuciosa y detallada, crea vida a diario y nos hace prestar atención a muchos signos.

En cada una de nuestras tareas de cultivo se cumplen diminutos ciclos que dan orden, sentido, al paso largo de otros ciclos más grandes como el del sol durante el año, en un verdadero tejido de estaciones, climas, humedad. los campesinos vemos detalles que la gente de las ciudades no mira. Ser sembradores, campesinos, es una espiritualidad completa, colectiva, comunitaria, que nos enfrenta de inmediato con los sistemas que nos quieren imponer tantas formas de relacionarnos. Esto nos da conciencia de ser diferentes, de resistir las imposiciones, nos hace ver claramente los ataques de los gobiernos y las empresas (...).

Proponer que la cultura o vía campesina es un aspecto del pasado al que hay que guardarle un nicho (si se pudiera en un museo, mejor) es no entender que nuestra vida sin maíz, sin siembra, no es vida. Ser sembradores no es folklore, es nuestra existencia entera”.

(Tomado del folleto 26 de la revista Biodiversidad, sustento y culturas, enero de 2009).



¿SABÍAS QUÉ?

Muchos de los insumos químicos utilizados en los cultivos de nuestro país, están restringidos o prohibidos en su país de origen por las implicaciones que tienen sobre la salud, humana, animal y vegetal. Es decir siguen vendiéndonos los venenos más peligrosos sin importar las graves consecuencias que pueden traer. En la Universidad Nacional se calcula que el 40% de la población Colombiana está completamente expuesta al contacto con agrotóxicos y la totalidad está contaminada por la presencia de residuos en los alimentos. **SUELO SANO, PLANA SANA, HOMBRE SANO.**

(Agrotóxicos, peligro y alternativas. Gustavo Suarez Rendón y otros, publicado por el Instituto Mayor Campesino IMCA)



RECETA ECOLÓGICA

MILHOJA

INGREDIENTES:

- 1 paquete de galletas ducalés
- 1 tarro de leche condensada
- 1 sobre de crema de leche
- ½ litro de leche
- 1 sobre de baticrema
- 2 cucharadas de maicena
- Ralladura de cascara de limón

PREPARACIÓN: Mezcle la leche condensada mas crema de leche y un poco de la leche líquida, el resto de leche líquida sobrante revolverla con las cucharadas de maicena y dar hervor hasta que espese , posteriormente agregar esta composición a la mezcla anterior, después de este procedimiento, en un molde colocar un tendido de galletas y

después de la mezcla cremosa hecha anteriormente, y así sucesivamente hasta terminar con los ingredientes al terminar, hacer la baticrema según sus instrucciones y verterla encima de la milhoja y para finalizar agregarle la ralladura de limón.

Cecilia Rivas (Alto del naranjo).



TIPS CULINARIOS

Después de pelar o picar ajo o cebolla, puede eliminar el olor que queda en sus manos pasándolas por agua fría zumo de limón y sal.

Para evitar que algunos alimentos como, el banano, la manzana y la pera se oscurezcan (se oxiden) antes de utilizarlos, frótelos con zumo de limón después de pelarlos.



EVENTOS

MERCADO AGROECOLÓGICO

Encontrarás productos alimenticios para Tu bienestar. VEN... comparte la posibilidad de un consumo responsable y solidario. U. de Caldas, Sede Palogrande. El sábado 15 de agosto de 2009, de 8:00 am A 12:00 m. Invita: Jardín Botánico. Informes. Tel: 878 15 88.

¡PREPÁRATE!...

El día jueves 13 de agosto se realizará en las instalaciones de la U. de Caldas, un CONVESATORIO “Sobre cómo la implementación de la leyes sanitarias expedidas por el gobierno ha puesto en riesgo la supervivencia del campesinado en Colombia”, en donde se discutirán temas como: las leyes sanitarias, el tratado de libre comercio y el agua como un derecho fundamental; y el día 19 del mismo mes, en el Parque Ernesto Gutiérrez, sector Parque Caldas, desde la 9 am hasta las 4 pm. se realizará un gran evento que convocará a muchos agricultores de la región, con el fin de exaltar y dignificar la labor campesina y la producción agropecuaria nacional.

Alguna sugerencia escribir a:
consumidoresecologicosmzls@hotmail.com
Edición Quincenal
Responsable: Leidy Lorena Betancourth
Estudiante en práctica de Trabajo Social