

El sábado 19 de septiembre 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.

BOLETÍN CONSUMIDORES ECOLÓGICOS

consumidoresecologicosmzls@hotmail.com

En el boletín anterior, se pasó por alto una referencia bibliográfica concerniente a los efectos generados por los agrotóxicos (primera parte), expuesto en la sección de ¿sabías qué? Ofrezco disculpas por dicho descuido, en archivo adjunto les envío nuevamente el boletín No 7 con la respectiva corrección. El texto en cuestión fue tomado de: Agrotóxicos peligros y alternativas, Producción agroecológica en la finca campesina, Serie producción agrícola, Buga diciembre de 2004.



CONOZCAMOS

“Los agrotóxicos también conocidos como plaguicidas o agroquímicos, son sustancias utilizadas para controlar las poblaciones de seres vivos como insectos, animales, plantas y microorganismos (especialmente hongos y bacterias) que afectan generalmente los cultivos.”, pero que a su vez contaminan los alimentos y al ser ingeridos por los seres humanos hace daño a su salud, incrementado un estilo de vida poco saludable, responsable, solidario y disminuyendo la longevidad del ser humano.

Agrotóxicos peligros y alternativas, Producción agroecológica en la finca campesina, Serie producción agrícola, Buga diciembre de 2004.

ocasionar la muerte de muchos de los organismos vivos que viven en el (lombrices. ciempiés).

Se estima que más de la mitad de los agrotóxicos aplicados a las hojas llegan al suelo contaminándolo.

Las aguas de los ríos, quebradas y lagos se contaminan por las aplicaciones de agrotóxicos debido principalmente al arrastre de las lluvias.

Esta contaminación tiene efectos fatales para los peces y para el mismo hombre.

Muchos de los alimentos que se consumen tienen residuos de agrotóxicos que se pueden ir acumulando poco a poco al cuerpo, causando problemas de salud y en algunos casos la muerte.

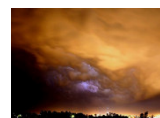
Ibíd.



¿SABÍAS QUÉ?

EFFECTOS GENERADOS POR LOS AGROTÓXICOS (segunda parte)

El suelo alternativa susceptible de contaminarse por la aplicación de agrotóxicos que afectan su fertilidad natural al



GÉNESIS

MISIONEROS

Cuando los primeros misioneros cristianos evangelizaban en Alaska, se sorprendieron del entusiasmo de los esquimales “inue” por

la nueva doctrina. Por lo tanto, resolvieron investigar el asunto a fondo, y descubrieron que la buena nueva les facilitaba a los esquimales “inue” dos cosas importantes: manejarse mal en esta vida, y, por lo tanto, irse con toda seguridad al calor del infierno.

Mario Mejía Gutiérrez



RECETA ECOLÓGICA

PASTEL DE QUINUA

INGREDIENTES 1/4 kilo de quinua prelavada, 1/2 kilo de carne picada, 2 huevos, 1/4 litro de leche, 50 gramos de manteca salada, 1/2 kilo de queso fresco, 100 cc. de aceite, 2 cebollas, 2 tomates maduros, 1/2 pimiento rojo, 1 penca de apio picado, 1 diente de ajo picado, 1 cucharadita de pimentón, sal y pimienta, 1 cucharada de perejil picado, 1 cucharadita de hierbabuena, 1, orégano, 100 gramos de aceitunas verdes, 4 huevos duros. 2 huevos para batir.

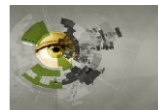
PREPARACIÓN Si bien la quinua puede comprarse prelavada es preferible enjuagarla otra vez, frotándola entre las manos y finalmente escurrirla controlando siempre que no contenga piedritas molestas. Echar los limpios granos de quinua en abundante agua caliente y sin sal y cocinar hasta que revienten. Colar, aplastar o pasar por un tamiz con una cuchara de madera. Mezclar con la leche tibia y la manteca cocinar hasta espesar pero no tanto y apartar.

Para preparar el picadillo, en una sartén con dos cucharadas de aceite rehogar las dos cebollas picadas fino y al transparentarse agregar los dos dientes de ajo picados, la carne picada y cocinar hasta que pierda el color natural y se vuelve blancuzca. Añadir

entonces las hierbas aromáticas, un poco de orégano, la penca de apio picada, el pimiento picado, la cucharadita de pimentón, los dos tomates, sal y pimienta a gusto. Agregar algo de agua caliente o caldo y dejar cocinar a fuego lento hasta que se evapore el líquido quedando un picadillo espeso. Mezclar todo bien.

Se tiene todo listo para armar el pastel: en una fuente grande para horno, untada con aceite colocamos la mitad de la quinua y sobre esta la mitad del picadillo, además de rodajas de huevos duro y aceitunas descarozadas picadas, y tajadas de queso fresco. Completar tapando con la otra mitad de quinua y sobre esta superficie desparramar dos huevos batidos salpimentados. Hornear a temperatura alta hasta dorar la parte de arriba. Dejar descansar algunos minutos, cortar en porciones y servir.

Seguridad alimentaria



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 19 septiembre de 2009, 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. Informes. Tel: 878 15 88.

Alguna sugerencia escribir a:



consumidoresecologicosmzls@hotmail.com
Edición Quincenal
Responsable: Leidy Lorena Betancourth L
Estudiante en práctica de Trabajo Social