



Bajo el bosque de niebla nos encontramos un grupo de personas interesadas en cuidar la naturaleza girando nuestro consumo.

Desde el 2019 nos llamamos Red de Economía Solidaria La Gira.

El objetivo es crear lazos justos y solidarios entre productores y consumidores, enlazando fuerzas para reconocer el trabajo campesino, de pequeños(as) productores(as) tanto en el campo como en la ciudad, crear estrategias para que todas las personas de la red tengamos acceso a productos sanos con precios justos y, al mismo tiempo, contribuir a cuidar lo que nos cuida.

Nos organizamos quincenalmente para ofertar la producción temporal. Hay un grupo enlace que realiza las logísticas necesarias, comisiones de temas específicos, realizamos talleres y espacios de diálogo para contribuir colectivamente a las decisiones. Rotamos roles y tareas para que la reciprocidad sea un principio en todos los sentidos.

Voces del territorio

Nos sorprendió la granizada...

“El agua que llegó sorpresivamente esa tarde del sábado pasado fue sólida, hace mucho que no arremetía así. Me dijo que no era su intención maltratar la cosecha y hacernos perder el huerto... Pero que estaba enojada, fueron minutos intensos en los que su enojo nos habló de los cambios impestivos del clima, las altas temperaturas, las sequías y después las tempestades, el descuido de los ríos, su lugar de origen... La entendí. Tenemos que cuidarla, cuidando la vida. Impidiendo el calentamiento global y respetando a la naturaleza y lo que implica”, nos comparte Gialuana Ayora amiga y consumidora de La Gira.



Foto: Gialuana Ayora. Xalapa Veracruz

Así nos sorprendieron las tormentas con granizo del mes de mayo. Desde distintos lugares, estando en casa o fuera de ella la vimos caer. Este efecto es muy común en temporada de calor por las corrientes calientes que suben las gotas de agua hacia alturas donde se congelan y caen por su propio peso. Al ser niñas(os) ver caer granizo era pensar en nieve y diversión, como cuenta Quetzalli del Rancho Tixtla “Mi madre me contaba que de niña después de una granizada su papá juntaba el granizo y hacía nieve de sabores para el gusto de los niños”.

También nos compartió que los árboles del bosque protegieron bastante pero no fue suficiente ante la fuerza con la que cayó, el tiempo que tardó y la cantidad. En plena época de floración, también se afectó el cafetal, zarzal y guayabos. Al día siguiente el granizo aún estaba ahí. Días después la Dama de noche floreo. Creo que el granizo debe tener alguna función en el ciclo del agua y en la naturaleza.



Foto: Leticia Bravo. Rancho Tixtla

Voces del territorio



FOTO: Maria Luisa León, La Vega del Pixquiatic. Tlanelhuayocan

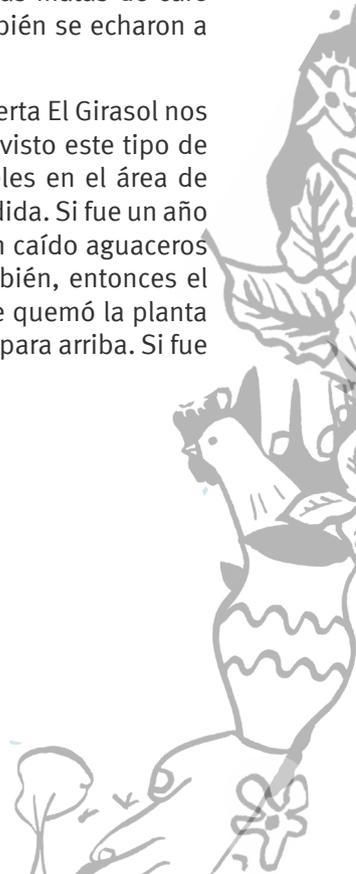
También en otros lugares de la cuenca La Antigua los cultivos y la vida se vio afectada por el granizo. Cuenta Pedro Demanos de la Gloria, Cosautlán, campesino-viverista del equipo de INANA A.C. “Aquí en la comunidad fuimos afectados por la granizada pasada, pues las matas de plátano se aguecaron, el plátano se descalabro, las matas de café se daño también, se deshojo y algunas siembras también se echaron a perder por la granizada” .

En cuenca más abajo en la Vega del Pixquiatic, en la Huerta El Girasol nos narra Balam Ávila “que años anteriores no se habían visto este tipo de granizadas, vientos sí, nosotros teníamos micro túneles en el área de cultivo pero se los había llevado el aire, y así fue la perdida. Si fue un año que nos sorprendió mucho porque en mayo no habían caído aguaceros tan fuertes y no contemplábamos las granizadas también, entonces el área donde estamos trabajando, toda fue afectada, se quemó la planta pequeña y grande: acelgas, lechugas que apenas iban para arriba. Si fue muy complicado pues fue perdida total” .

Eso fue lo que contaron las voces del territorio, y a ustedes ¿cómo les sorprendió la granizada?



Seguimos girando...





Rostros de La Gira

Desde Tatatila Veracruz

Tatatila fruta sana



Somos una familia que nos gusta trabajar y ese gusto está en el producir frutas y verduras, sanas libres de fertilizantes químicos que dañan nuestro organismo y causantes de enfermedades como el cáncer. El rancho La Ladera del que es propietario mi padre. Desde hace más de 40 años se dedica a sembrar y cuidar en beneficio de la familia. Estamos en el municipio de Tatatila, Ver. Nuestro rancho tiene una pendiente del 70% y una extensión de 2 ha. en las cuales estan sembramos: ciruela, manzana, pera, durazno, aguacate (Criollo y Hass), calabaza de bola y de Castilla, chilacayote, limón, higo, capulin, mora, fresa, chile de cera, granada, maracuya, nopal, papa, chayote y chayotextle, espinaca, acelga, y muchos más cultivos de temporada. El mantenimiento del rancho es a mano, mediante barbecho que sirve para remover la hierba al rededor de las plantas para dejar crecer y dar sus frutos; las podas son para que cada año retoñen sus ramas. También realizamos injertos de diferente árboles y reproducimos nuestra propia semilla. Cuidamos su crecimiento con abonos de ganado que son intercambiados por los forrajes que se obtienen de la siembra de maíz, frijol y chicharo. También aplicamos de vez en cuando algunas compostas y lombricompostas, rotamos algunos cultivos para cuidar el proceso de crecimiento y durabilidad de las plantas.

Somos parte del Mercado Orgánico TAX desde hace 14 años antes se llamaba "OCELOTL". Por ahora estamos muy contentos de ser parte de La Gira, espacio para comercializar nuestros alimentos en lo que la situación sanitaria nos permite regresar al mercado y continuar

ofreciendo a nuestros clientes y tener un ingreso para mejorar nuestra calidad de vida.



Del campo a tu mesa

Recetas con sabor a Chiltoyac

CALABACITAS CON MOLE

Ingredientes:

-  4 calabacitas tiernas
-  1/2 cebolla picada
-  1 diente de ajo picado
-  1/2 kilo de mole
-  Queso fresco
-  Caldo de pollo
-  1/2 pechuga hervida y desmenuzada
-  Sal al gusto



Modo de preparación:

Se fríe en una cazuela con poquito aceite, el ajo y la cebolla. Una vez acitronada se le incorpora las calabacitas y se deja que se cocine y se le pone una poquita de sal al gusto. En otro recipiente se pone el mole con un poco de caldo de pollo para que se disuelva (esto se hará dependiendo de la consistencia que quiera que tenga el mole) ya hervido el mole se sirven la calabacitas en un plato y se le pone encima el mole, el pollo desmenuzado y el queso. Y se acompaña con un arroz rojo.



¡Buen provecho!

Comparte con nosotras(os) una receta con productos de La Gira.

Bajo la lupa

La bebida de los dioses

Agua miel y pulque de Alter-Agro SPR de RI

Varias veces nos preguntamos cuál es la diferencia entre agua miel y pulque, para que ya no tengamos dudas Don Ángel nos comparte sobre este elixir de los Dioses y también de muchos mortales. El agua miel es la savia del maguey y no esta fermentada. El pulque es el agua miel que ya ha sido fermentada y lleva un proceso que debe cuidarse para que la fermentacion sea correcta y nos de un pulque de calidad.

En ambos casos este fluido es rico en carbohidratos como inulina, sacarosa y fructuosa, además contiene minerales y pequeñas cantidades de aminoácidos y vitaminas.

Sus propiedades y beneficios:



Estimulante del crecimiento de la flora intestinal (prebiótico), lo cual ayuda a personas con gastritis, contiene Vitamina A,B, B2, C, Hierro, Niacina, Fósforo y Proteínas



Inhibe el crecimiento de bacterias patógenas (E.Coli, Listeria, Shigella, Salmonella)



Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, mejorando la metabolización de toxinas en el cuerpo, la niacina que contiene, permite que limpie, drene y desintoxique, venas y arterias.



Aumenta la absorción del calcio y del magnesio, siendo un auxiliar en la prevención de osteoporosis, facilita la motilidad intestinal, y se recomienda a las personas con estreñimiento.



Foto: Teresa Olano Ortiz



Bajo la lupa

Pomada del golpe

Mujeres de la Yerbabuena

La pomada del golpe nació de una de las primeras mezclas de plantas medicinales que hicimos al iniciar nuestra línea de productos herbolarios, nuestro objetivo era crear una pomada que ayudara a calmar las dolencias de toda la familia. La preparamos desde el 2012 con grandes resultados en nuestras familias y clientes.

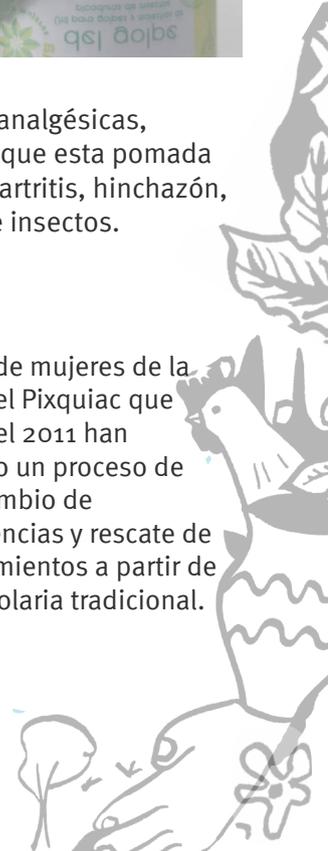
Su elaboración es a base de aceites vegetales, cera de abeja y una variedad de plantas del huerto y del monte: árnica, sábila, hierba del golpe, eucalipto, añile, hierba mora, cola de caballo, romero, xocopa y gordolobo blanco.



Estas plantas tienen propiedades antiinflamatorias, analgésicas, antibacterianas, antiurticantes y antifúngicas. Por lo que esta pomada es útil para tratar: contusiones, dolores musculares, artritis, hinchazón, escoriaciones, quemaduras, psoriasis y picaduras de insectos.



Grupo de mujeres de la Vega del Pixquiac que desde el 2011 han iniciado un proceso de intercambio de experiencias y rescate de conocimientos a partir de la herbolaria tradicional.



Jugaremos en el bosque....

Descubre las 10 diferencias que se encuentran en el logo de La Gira, cuando las hayas encontrado reta a alguien de tu familia.



Respuestas:

Elote (diferente color)- Red de economía solidaria (diferente color)- LA GIRa (cambio en la letra) Gallina (cambio de lugar)- abeja (desaparece)- Granos de Café (desaparecen)- Botella (desaparece)- Manos (cambio de color)- Plátanos (sólo en la de abajo)- Flores (hay más abajo)