

*Mucha gente pequeña, en lugares pequeños,
haciendo cosas pequeñas, puede cambiar el mundo*



Marzo 2017

Boletín nº 14 de El Puchero · Asamblea de productoxs

Vuelve Ainhoa!!

BI_ECO · adinhodi@gmail.com

Hemos vuelto, sí!!!.

Volvemos a repartir a los grupos de El Puchero con la furgu del BAH!

Novedades traigo en los bizcochos

He pasado a elaborar yo la leche de almendras (12% de almendras peladas y agua), he reducido la cantidad de panela y he reajustado el resto de ingredientes con el objetivo de reducir los azúcares en las masas y obtener así unos bizcochos más sanotes.

¿Eres vegano?, prueba el nuevo bizcocho de manzana... además es sin gluten, apto para personas celiacas. Para elaborar este bizcocho empleo Psyllium bio (la cáscara de la semilla de la planta plantago ovata)

He encontrado productores de aquí para las harinas ecológicas y aptas para celiac@s de castaña, alforfón y arroz. También nuevo productor, maño, de almendras y aceite. En ciertos bizcochos seguirás encontrando la harina integral de trigo candeal de El molino rojo

Para elegir:

SIEMPRE (s/leche animal) con harina int. trigo candeal

NARANJA (s/leche animal) con harina int. trigo candeal

ALMENDRAS (s/leche animal, s/gluten) con harinas int. mijo y almendras

CASTAÑA (s/leche animal, s/gluten) con harinas int. mijo y castaña

MANZANA (VEGANO, s/gluten) con harinas int. mijo, arroz, alforfón y castaña

CACAO y CHOCOLATE con harina int. trigo candeal

CACAO y CHOCOLATE (s/gluten) con harinas int. mijo, arroz y alforfón

Seguimos el caminito junt@s, encantada de contar con vosotr@s. Agur



Más noticias...

EL MAJADAL · huevoselmajadal@gmail.com



Desde el inicio de nuestro proyecto en 2012 hemos apostado por mantener el precio de los huevos.

Sin embargo en estos 5 años el coste de piensos ecológicos, del transporte, de las hueveras, y demás gastos han subido.

Aunque partamos de un balance de números muuy modesto debemos incrementar el precio para que El Majadal sea viable!!

Tampoco queremos dramatizar ;) ni asustaros! se trata de subir 0.05€ la media docena, 0.10€ la docena y la subida se aplicará en los pedidos entregados a partir de la semana del 6 de marzo.

Esperamos que sea bien recibido por tod@s vosotr@s y que si tenéis algo que decirnos al respecto, por favor, lo hagáis con toda confianza!

De nuevo muchísimas gracias por vuestra comprensión y apoyo!!

Nos han preguntado en algunos grupos acerca de la certificación y porque nuestros huevos no tienen el "0".

Decirles a nuestros consumidores que están invitados a la granja cualquier día para poderles explicar con profundidad el tema; el coste económico supondría que el proyecto del Majadal no fuera viable o un incremento (considerable) en el coste final para nuestros consumidores, además de los criterios de la certificación que pueden o no certificar nada.....Por eso optamos por un sello participativo!!

Y en caso de cualquier duda que surja también nos pueden llamar e intentaremos solucionar sus preguntas!

El Majadal - Huevos de gallinas de campo con alimentación natural

La Invierna · emartinjimenez07@gmail.com

Andamos poniéndonos las pilas con la llegada de la primavera, intentando ir "por delante" de las tareas a pesar del aceleramiento propio de la época. En invierno quedó hecho el tratamiento general con polisulfuro de cal (uno de los preparados para prevenir hongos y pulgón entre otras cosas que más nos está convenciendo), las podas ya más suaves que las de rejuvenecimiento de años anteriores, el estercolado y aportes de dolomita acostumbrados para mantener-mejorar suelos. Un trabajo fuerte ha sido la plantación de 60 ciruelos y 25 saronis,



Más noticias...

instalarles el riego, las protecciones anti-ovejas y hemos probado a micorrizar las raíces para favorecer su desarrollo inicial.

Con esta plantación damos por cerrado nuestro ciclo de plantaciones llegando a las 11 frutas, variedad que nos parece interesante a riesgo de tardar un poco más en aprender bien el manejo de cada tipo de frutal. Pero de momento en producción seguimos sólo con cereza, higo, frambuesa, algo de castaña y aceituna para aceite de casa. Por cierto, ¡necesitamos encontrar salida a la castaña!, y también nos está costando vender este año la crema de castaña, toda idea es bienvenida.

También mantenemos abierta la posibilidad de amadrinar frutales como manera de apoyar este proyecto, interesados escribir a m_berbel@hotmail.com.

De momento hay sólo un grupo de consumo, en Cantabria, que haya dado el paso. Y cerca de ellos, en Asturias, ha surgido relación (ya van dos envíos) con grupos de consumo de RAMAS, la Red de Apoyo Mutuo de Asturias.

Ahora llega el momento de los injertos, tratamientos de primavera, desbroces, preparación de riegos... y de la fascinante floración del cerezo, que estará en pleno apogeo cuando os llegue esta parrafada.

Andamos también pergeñando día de "puertas abiertas" junto con Agranda la Olla para Abril al hilo del proceso de certificación participativa de El Puchero, así que ya concretaremos fecha en la próxima Asamblea. Os animamos a venir. ¡Abrazos desde La Invierna!



Más noticias...

ECOOPAN · ecoopan@gmail.com

¡Salud, muy estimadxs Panarras!, Hacía rato que, enfrascados en otras urgencias y menesteres, no enviábamos noticia sobre el caminar de nuestro pan. Aquí van relatados algunos asuntos que creemos interesante conozcáis sin retraso. Reciban abrazos de sus panaderos.



COLINES

Todo un éxito la verdad,... Aunque como os explicamos en su lanzamiento, estamos necesitando de un tiempo de rodaje para ir introduciendo algunos cambios y adaptaciones que hemos ido viendo necesarios, por lo que habréis comprobado que no todas las semanas os han llegado de igual manera.

Está siendo toda una aventura de aprendizaje y mejora en todo el proceso. Agradecemos a las personas que nos han escrito comentando sus pareceres y señalando algunos detalles.

TOSTADO Y HORNEADO: A diferencia del pan, los colines tienen que perder toda el agua en el horno para que queden crujientes. No pueden quedarse blandos, porque la gracia de los colines es que queden secos, pero es fácil que se nos tuesten demasiado o incluso que se nos quemen las puntas. Es una diferencia sutil, de pocos grados y pocos minutos. Esto lo estamos arreglando colocando a las bandejas unas protecciones laterales para cubrir las puntas de los colines, además de seguir mejorando y aprendiendo en el manejo de las temperaturas y tiempos de horneado que los colines necesitan.

SEMILLAS: Hemos gastado una cantidad ingente de sésamo, ya que se perdía mucho más de lo calculado en el elaborado y empaquetado. Tanto, que se nos acabó antes de lo previsto y tuvimos que usar pipas de girasol. Por eso ahora vamos a probar a introducir las semillas dentro de la masa, no en el rebozado, intentando que tenga similar presencia y asegurando que se minimizará la pérdida de semillas. También, como nos gustó mucho el girasol vamos a hacerlos con las dos semillas.



FORMADO y MÁS: La forma del palito, también ha cambiado de redondeado a barrita. La primera semana y siguiente, los pedidos nos desbordaron y encajar la elaboración de los colines en la jornada ya

Más noticias...

larga de pan, fue todo un reto. Hemos hecho muchas pruebas antes de lanzar este nuevo producto, estábamos muy contentos con el resultado, pero siempre hemos hecho cantidades pequeñas, es el cambio de escala lo que nos ha alterado mucho los horarios. Por eso hemos visto la necesidad de rediseñar el formado de los palitos, pasamos de formar rollitos y rebozarlos uno a uno (una locura) a hacer una plancha, rebozarla y cortarla en palitos. Introduciendo las semillas dentro de la masa, nos ahorraremos también el paso de rebozado, con lo cual los tiempos de elaboración serán más sensatos. A todo esto, los tiempos de fermentación de las masas, también hemos tenido que ir adaptándolo y acoplándolo al resto de la jornada de pan. Además seguimos haciendo pequeños ajustes en cantidades de ingredientes como el agua.

DESEQUILIBRIO PRECIO/COSTE: También hemos visto la necesidad de recalculamos los costes de producción, (ingredientes, materiales y tiempo de curro) y el volumen de la bolsa, para equilibrar estos conceptos y que fuera viable a la vez que siguiera siendo asequible. No subimos el precio, pero bajamos un poco el peso. A partir de ahora, las bolsas de colines, pasarán de tener 300g a 250g.

Andando se camina. Esperamos seguir recibiendo vuestros comentarios para seguir mejorando.

PAN SIN GLUTEN

Con el pan sin gluten, nos ha pasado lo mismo, seguimos introduciendo pequeños cambios para mejorar este pan tan peculiar. Aunque con respecto al éxito, ha sido bastante más moderado y poca gente lo está pidiendo.

Al ser un pan sin gluten, es decir, al carecer de aGLUTinante, se desmiga mucho. Aunque algún comentario de una consumidora, decía que mucho menos que otros que ella había probado.

Pues eso, seguimos también introduciendo poco a poco pequeños cambios en los ingredientes, tiempos de reposo y cocción, que van aportando, creemos, sus mejoras.

Disculpad nuestros errores de aprendizaje y os agradecemos mucho los comentarios, porque nos ayudan a ir mejorando. Como veis, estamos trabajando intensamente con los colines y el pan sin gluten para conseguir que nos queden mucho mejor.

Cualquier cosa nos vais comentando por favor.



Más noticias...

HARINAS y MÁS

Aquí se ha producido durante este curso cambios importantes, que hasta hoy no hemos tenido tiempo de contaros con calma, pero que han supuesto claras mejoras.

Hemos cambiado de proveedor principal de harina. Pasamos del Rincón del Segura (con quienes aún seguiremos para algunos suministros) a Harinera Roca, que tiene una harina eco molida a la piedra muy buena para panificar y con garantía de ser de agricultores locales de su zona (Cataluña).



Seguimos también trabajando un 30% de las masas de trigo con harina de Semilla Solacera, que aunque se disolvió como proyecto, aún tiene en stock harina para proveernos hasta final de curso.

También hemos introducido en la receta de todos los panes, una pequeña cantidad de semillas molidas de lino, que hemos comprobado ayuda mucho a que el pan coja cuerpo y suba.

Con estos cambios hemos visto una clara mejora de la calidad del pan, que esperamos vosotras también hayáis percibido.

Internamente, desde principios de curso, también hemos reestructurado las jornadas de trabajo y el reparto de tareas para hacerla igualitaria en tiempo y asignación. Equilibrando de esta manera los inconvenientes que una distribución no igual de jornadas implicaba. Antes teníamos una jornada completa y dos medias, ahora tenemos tres jornadas repartidas a partes iguales.

COMUNICACIÓN Y CRECIMIENTO

A esta parte importante del funcionamiento y razón de ser de nuestra cooperativa, le estamos dedicando un esfuerzo especial este curso, con el objetivo de aumentar el número de grupos de consumo que comen nuestro pan, ya que las cuentas de la coope para ser viables, así lo pedían.

Nos hemos currado las redes sociales (ya estamos en twitter!) y mailings específicos a listas y grupos a los que queríamos hacerles saber de nuestra existencia. Y parece que van teniendo éxito, ya que en lo que llevamos de curso se han ido incorporando hasta 6 grupos nuevos. Muy contentos con esto.

Seguimos también visitando grupos con los que ya trabajamos para no perder el contacto directo y refrescarles la información de primera mano sobre qué hacemos y cómo lo hacemos.

Aquí os dejamos una de las campañas de difusión que tenemos en marcha y que agradecemos reenviéis allá donde creáis que pueda ser oída.



¿Te gusta el pan?



Así es el que sale de nuestro horno

ECOLÓGICO. Todos los ingredientes son de origen eco, priorizando además los de producción agroecológica.

SALUDABLE. Nada más que masa madre, agua, sal y harinas integrales molidas a la piedra con todo el aporte nutritivo de cada semilla.

ARTESANO. Amasamos todo a mano, formamos los panes uno a uno y los cocemos en un horno autoconstruido... El tiempo y las largas fermentaciones hacen el resto.

REBELDE. Llevamos desde el año 2000 amasando autogestión, tejiendo redes y haciendo posible este modelo alternativo

de consumo y autoempleo. Nuestra apuesta es trabajar sólo con Grupos de Consumo, herramientas de acción social y económica, que ponen en práctica un consumo sostenible, transformador y crítico con el sistema que padecemos.



¿CÓMO COMER NUESTRO PAN?

¿A vuestro **GRUPO DE CONSUMO** le gustaría probar nuestro pan?

Si es así, encantados de haceros una visita para ofreceros una cata, mientras os contamos qué hacemos y cómo lo hacemos.

Para saber más sobre nuestro pan, precios, formas de pedido, días de reparto, etc, **CONTACTA CON NOSOTROS** y te enviaremos toda la información.

Si no participas en ninguno, ¿Te gustaría montar uno?

Te ayudamos a crear el tuyo. Visita nuestra web y descubre lo fácil que es empezando con nuestro pan.

También puedes intentar incorporar a alguno de los grupos ya montados consultando el mapa en nuestra web.



VARIEDADES



1 ESPELTA
La alternativa ancestral al trigo

2 SENCILLO
Sólo agua, harina y sal

3 SEMILLAS
Pan de trigo con siete semillas

4 PASAS y MIEL
El pan dulce

5 BARRA BLANCA
Para los bocatas

6 CENTENO
100% Centeno, un pan contundente

7 CEBOLLA
Con cebolla picada, no sólo el aroma

8 ESPECIAS
El aromático

9 SIN GLUTEN
La alternativa en una dieta sin gluten

10 AJO
Con ajo picado, no sólo el aroma

11 COLINES BLANCOS O INTEGRALES
Nutritivos y crujientes palitos de sésamo y girasol

¿DÓNDE ESTAMOS?

En Perales de Tajuña, compartiendo organización y luchas con el resto de proyectos de agroecología rebelde que habitan este pueblo a 35 km de Madrid.

+ INFO Y CONTACTO



ecoopan.wordpress.com • @Ecoopan • ecoopan@gmail.com

Más noticias...

LAS FRESCAS - PASTAS GAIA · pastalafrescas@gmail.com

Hola como están?

Pues estoy preparando el nuevo pedido para este ciclo bimensual. Estoy preparando rica y saludable pasta artesana.

Mando un enlace para los pedidos de este ciclo bimensual,

En la última reunión del Puchero salió que hay algún grupo que a lo mejor no tuvo oportunidad de probar esta pasta, y tiene interés de hacerlo pero por falta de madrina aún no pudo. Ofrezco muestras gratuitas a quienes quieran probar así que no se corten y respondan a este mismo correo solicitando muestras y las preparo con gusto.

Muchas gracias por su atención y hasta pronto.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1SD9eLkJYT07QlvUpn7mczJWQdM9kyk7Ze__vaK_HNLs/edit?usp=drivesdk

LOS APISQUILLOS · pedidosapisquillos@gmail.com

Hola Compañeros/as!!

Con la entrada de este año 2017 y las primeras nieves de enero ya han nacido muchísimos corderitos.

Dada la dificultad con la que nos encontramos cada año en la venta de los corderos os pedimos que difundáis los carteles que os adjunto a amigos, familiares, conocidos, compis del curro...

Cualquier duda contacta con nosotras



Cooperativa "Los Apisquillos"
Puebla de la Sierra

Reserva tu cordero lechal

918696004
669439648
pedidosapisquillos@gmail.com

Producción agroecológica · Venta directa y entrega a domicilio



Cooperativa agroforestal
los Apisquillos

Otras cosas que pasan en El Puchero...

El Sello de Certificación Participativa sigue avanzando...

Por un lado **ya hay 11 proyectos que han rellenado el formulario** con la información de cada proyecto, y la hemos volcado en una tabla que ayude a conocer cada proyecto, a comparar y a analizar distintos aspectos de cada uno. Este proceso sigue abierto y los proyectos que se están incorporando ahora también pueden participar.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/11sr9rW_vdwXtT_GnpBcYtD2Xvadgrf0z3tJK2pweEf0/edit?usp=sharing

Por otro lado, **ya han empezado a llegar las valoraciones**, preguntas y dudas sobre qué podremos certificar. Las respuestas de los grupos y proyectos los estamos volcando en el siguiente enlace:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1jzvQKWT1EgRujrDEQkotRhqS5iLytwdS1VlPWYW0CGA/edit?usp=sharing>

La asamblea de El Puchero está formada por más de 30 grupos, entre grupos de reparto y proyectos, y sacar adelante un Sello que certifique a los productos y proyectos que forman El Puchero esta siendo algo más lento de lo esperado, pero ya han empezado a llegar valoraciones y esperamos que lleguen las que faltan para poder avanzar...así que animaos.

Mientras llegan las valoraciones que faltan, **vamos a seguir avanzando con la certificación de aquellos proyectos que han ido cumpliendo los dos primeros pasos**, y vamos a definir vistas a los proyectos para los próximos meses, así toda la gente interesada podrá conocer de primera mano estos proyectos, de donde viene lo que comemos, y participar en la certificación del sello de El Puchero para esos proyectos. **En la asamblea del 15 de marzo fijaremos un calendario de visitas.**

Además vamos a seguir con el **diseño del sello**, que esperamos poder presentaros en el próximo boletín.

Lanzamiento de una ENCUESTA de SATISFACCIÓN

El grupo de Extrecho va a enviar una propuesta de cuestionario/encuesta de satisfacción para "refinarla entre todas" y se lanzará a todos. Se trata de un intento de recibir-enviar opiniones sobre calidad de los productos de cada proyecto en el año que ha pasado.

CABAH! y La Ramona...INAUGURACIÓN DE LA CABA!!

La Casa Autogestionada del Barrio Aluche (CABA) ya está en su nueva sede, un pequeño local de la calle Quero nº 57, junto al Parque Aluche, y el fin de semana del 25 y 26 de marzo hará la presentación oficial del proyecto y de los colectivos que la forman. Estáis invitadas!!

YA TENEMOS NUEVA HERRAMIENTA PARA ORGANIZAR EL TRANSPORTE!!

¡La comisión ha conseguido resolver el rompecabezas que lleva años abierto! Y hay luz verde desde la asamblea del BAH-perales. En la pasad asamblea se explicó la tabla, porcentajes, euros por kilómetro y por hora, tramos, etc. La tabla sirve para recoger cuántos kg reparte cada proyecto trimestralmente, y la tabla hace las cuentas.

Este año las cuentas se harán desde dic'15 hasta sept'17, y a partir de ahí, de septiembre a septiembre.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/164Sp37l2QZuMcqmjmTgZ0Km5vU0K7ytSSkTRVmFEwPA/edit?usp=drivesdk>

PRÓXIMA ASAMBLEA

Miércoles 15 de marzo
AAV de la Elipa
19:00 Pagos y gestiones
con productoxs
19:30 Asamblea General
Puchero

Proyectos

La asamblea del puchero está formada por los grupos del BAH! Perales, BAH!smv , La Ramona y AVA del SAS, y Gazpacho Rebelde, además de los siguientes proyectos: Ecoopan, Apisquillos, Oleollano, Pizzanarte, Fraguas, El Zorzal, Pincelada, Verdarel, El Majadal, BiEco, La Invierna / Agranda, El Molino Rojo, Vinos Ambiz, Las Frescas/Pastas Gaia, De Corral, Jabonetta y Legumbres Vallarna-Valdavia.

Enlaces de interés

Herramienta para previsión de pedidos

Os recordamos la necesidad de que las personas que hacen de enlace en cada producto rellenen este excel para facilitar la organización de cada proyecto:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1CcFgazb1chpXpGoWKF2-LBSfYfuJRDOqz02JjeEYWiU/edit?usp=sharing>

Histórico de actas de El Puchero

Actas y documentos históricos de El Puchero, desde sus antecedentes y creación hasta la última acta, incluye documentación de plenarios y encuentros:

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2lDdlRCLVRTTjY5MGs?usp=sharing>

Hemeroteca de El Boletín de El Puchero

Un lugar donde consultar los boletines anteriores:

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2lDfMt0Z3F1YWp1YVptWU9BRnhhaFpXYkxya0FXcm56NW5BN25QUnp1WC01bFE?usp=sharing>