

No están recogidos los grupos de consumo asistentes, pero como de costumbre no éramos muchos...

EL MAJADAL:

Ya tienen toda la producción con lo que están muy satisfechas. Había una culebra que se estaba comiendo los huevos y marcando a las gallinas pero ya se ha dado con ella.

Han comprado el trigo ecológico a Juanjo. Han incorporado en la dieta de las gallinas un fermentado de desperdicios de naranjas y limones que produce una granja ecológica en Córdoba, se mezcla en al agua y hace que la digestión del trigo en el estómago de las gallinas extraiga el máximo de nutrientes de éste, además de anular el olor de los excrementos con lo que hace el espacio más agradable.

El proceso de acogida en el pueblo es lento pero marcha. Hay gente que está empezando a pedir huevos.

En 3 ó 4 años igual tienen frutos secos y fruta, y si no le dan salida a través de grupos se lo darán de comer a las gallinas.

ACEITE:

Juan Carlos cuenta que “sin novedad”. Que hay poco cuajo de flor y se presenta un año flojo, seguramente menos de la mitad que el año pasado (se recuerda que el olivo es becerero y que la relación con los productores del aceite no implica bajadas ni subidas del precio en función de la productividad anual).

Silvestre comenta que aplica una solución de algas con cobre y no nota el becerero.

A continuación se presenta el porcentaje de aceite que se extrae de cada variedad de aceituna que cultivan, lo que vendría a ser el rendimiento, si es que los olivos producen en igual cantidad indistintamente de la variedad que sea:

Manzanilla 18,25% de aceite

Cornicabra 22% de aceite

ECCOPAN:

Juan Carlos se ha reincorporado esta semana después de la baja.

La última semana de Julio van a parar para hacer un plenario, repensar Ecoopan, reconfigurarlo por el aumento de nuevos grupos y reestructurar, hacer un protocolo o una caja de resistencia para el tema de las bajas. El plenario tiene la intención de ser interno pero se quiere que algún día sea con las consumidoras para hacerlo más participativo. En este plenario también se quiere organizar el reparto conjunto con Apisquillos y El Majadal para otros grupos de consumo que no están en el Puchero.

El horno no se ha podido terminar y pinta que tendrá su momento en agosto. Ahora mismo están haciendo 12 panes a la hora y el nuevo horno les permitiría hacer 36 reduciendo gastos de energía y

de tiempo.

La situación de la casa donde hacen el pan actualmente es la siguiente:

Se acaba el alquiler en año y medio y la casera la quiere vender. Carlota y Crisitna no pueden ni quieren asumir la compra porque es muy cara. Así que “seguramente nos mudemos...”

Si alguien conoce un local por favor que se acuerde de nosotrxs y nos lo comente.”

AHINOA:

Esta persona quiere entrar al Puchero, y como su actividad es hacer bizcochos se pregunta directamente a J.Carlos porque era algo que Ecoopan se había planteado en algún momento. La respuesta es que ahora mismo no tienen pensado retomararlo así que se invita a Ahinoa a pasarse por El Pucherazo y a que traiga el cuestionario a la próxima reunión de septiembre. Los bizcochos que hace son también para personas celiacas.

PRÓXIMA REUNIÓN EL 19 DE SEPTIEMBRE A LAS 19:00 EN LA ELIPA