RSS 🔊



Novedades del rancho

El temporal se asoma en estos meses y, a pesar de que cada año es más irregular, en México se ha regido por las festividades religiosas, la gente de las comunidades comenta que el día de San Isidro labrador (a mediados de mayo) se bendice y se pide que entre un buen ciclo de lluvias para el campo y la agricultura. Cuentan también, que a partir de ese día comienzan las lluvias. En los últimos años hemos notado sequías más prolongadas y lluvias más irregulares por el cambio climático, por lo que, la captación de agua de lluvia toma mayor relevancia. En el proyecto de Vía Orgánica, cada tejado de las construcciones está inclinado para permitir captar y dirigir el agua a través de una canaleta y depositarla en una cisterna que almacena el agua para la producción de hortalizas, el manejo de animales y la producción de plántula y semillas. Con la precipitación promedio de la zona semiárida de nuestro rancho, se pueden almacenar de 400 a 500 lt de agua por m2., de modo que con nuestros tejados y con las

Por otro lado, el agua de lluvia también se recolecta en 3 bordos que reciben el flujo de la montaña frente al rancho y que en buenos años logra almacenar varios millones de litros de agua. Un suelo con buena cobertura, con buena cantidad de materia orgánica también logra almacenar agua. Por esto en el espacio de la Granja Regenerativa, en cada ciclo se mantiene la cobertura que se genera en el lugar y esto ha permitido extender el desarrollo de los pastizales que duran verdes por más tiempo. Por otro lado, la producción de hortalizas en las camas de cultivo, integra en cada ciclo

una reserva y esponja de agua almacenando de tres a seis veces más agua. La importancia del temporal para la producción de alimentos en zonas semiáridas es crítica, no sólo de trata de la cantidad de lluvias que cae, lo más importante es la capacidad de almacenar esa lluvia por medio de la capacidad de infiltración de los suelos, como las obras de conservación, la reforestación con plantas nativas, las coberturas secas o verdes, la correcta preparación del terreno, la colecta de agua de los

materia orgánica proveniente de la composta, del bocashi, además de que por la preparación del doble excavado, cada sección de camas de hortalizas funciona como

PARA HACER TAMALES AVES DE CORRAL" ESTE TALLER ESTÁ PENSADO EN CONOCER EL ESTE TALLER ESTÀ DISEÑADO PARA COMENZAR O PROCESO DESPUÉS DE COSECHAR MAÍZ Y CONTINUAR TU CRIANZA DE AVES DE CORRAL, TE ENSEÑAREMOS CÓMO OPERA LA GRANJA PREPARARLO, DESDE LA NIXTAMALIZACIÓN, SU IMPORTANCIA Y FINALMENTE ELABORAR LA MASA REGENERATIVA, EL MANEJO PARA TUS AVES SANAS Y PARA HACER TAMALES. PRODUCTIVAS. COSTO POR PERSONA: \$1700 PESOS COSTO POR PERSONA: \$1700 PESOS INCLUYE: HOSPEDAJE, 3 COMIDAS, INCLUYE: HOSPEDAJE, 3 COMIDAS, **CLASE DE 3 HORAS** CLASE DE 3 HORAS TEMARIO: TEMARIO: 1.- GENERALIDADES DEL SISTEMA MILPA Y EL MAÍZ EN MÉXICO 1.- INTRODUCCIÓN AL MANEJO AGROECOLÓGICO DE AVES 2.- GENERALIDADES DE LAS AVES DE CORRAL 3.- DIETA Y CUIDADO DE LAS AVES

VÍA ORGÁNICA

PAQUETE 4

MANEJO AGROECOLÓGICO DE

4.- ELABORACIÓN DE GERMINADOS

5.- RECORRIDO POR LA GRANJA, DUDAS Y COMENTARIOS

RESERVA AHORA

TEL:442 757 0441 WHATSAPP: 415 117 2236

PAQUETES HOSPEDAJE/ALIMENTOS/TALLERES Y ACTIVIDADES



semillas de microorganismos benéficos, micorrizas y minerales, de tal manera que promueves que se siembre directamente en compañía de un kit microbiológico que Algunas de las semillas que se empanizan para esta temporada son garbanzo, maíz Paso 1: Identifica las semillas que te interesa empanizar, de preferencia que sean de

INGREDIENTES DE ENSALADA

-1 ajo picado finamente - 2 pizcas de sal - Jugo de un limón PROCEDIMIENTO PARA EL ADEREZO

3.- Mezclar todo y por último el aceite de ajonjolí.

5.- Adornar con el ajonjolí tostado y las hojas de cilantro. 6.- Acompañar con tostadas o totopos de maíz natural.

4.- Aderezar la ensalada.

de agua Caminos de agua Es una organización no gubernamental que trabaja para ofrecer soluciones hídricas de código abierto a las comunidades en riesgo acuífero en el centro de México y aprovechar esas soluciones para quienes enfrentan retos hídricos similares en todo el mundo. Están

13 SÁBADO 10 AM -12 PM **Costo: \$300**

> Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm Parque Agroecológico Vía Orgánica. Para información de nuestros productos, semillas y cosecha,

INSTAGRAM ¡COMPARTE ESTE BOLETÍN! (Tweet (🔟) Forward

Es hora de comenzar a empanizar tus semillas para estas nuevas siembras: Prepárate con estos tips: El empanizado es una técnica sencilla en la cual dotas a tus acompaña a tus semillas desde el momento que emerge la planta. criollo, haba, entre otros cultivos de cobertura. El procedimiento es muy sencillo. temporada. Paso 2: Extiende las semillas en una lona. Paso 3: Aplica con un atomizador melaza diluida en agua. Paso 4: Aplica humus de lombriz cernido previamente, con una cucharadita de roca fosfórica y si tienes micorrizas mejor. Por otro lado puedes poner composta rica en microorganismos previamente cernida. Paso 5: Deja que las semillas se sequen a la sombra y estarán listas para sembrarse. Da click aquí para ver un video de empanizado de semillas. ESTAMOS COCINANDO

Con nopalitos de temporada ¡Aquí te compartimos una receta de una ensalada fresca y fácil de preparar para que los nopalitos acompañen tus platillos. Esta receta fue facilitada por la cocinera profesional María de Jesús Zermeño Monterrubio. **ENSALADA DE NOPALES Y ADEREZO ORIENTAL** 8 Nopales tiernos y cocidos 2 Zanahorias cortadas en juliana y cocidas 1 Pepino pelado (sin semillas y cortado en juliana) 1 Pimiento morrón amarillo (sin semillas, cortado en juliana) 1 Chile manzano (sin semillas, cortado en juliana) 1 Cucharada de ajonjolí tostado 1/2 Taza de hojas de cilantro INGREDIENTES PARA EL ADEREZO - 3 cucharadas de aceite de ajonjolí - 2 cucharadas de vinagre de arroz - 3 cucharadas de salsa de soya - 1 cucharadita de jengibre rayado o picado - 1 cucharada de miel - 1 cucharadita de agua 1.- Hidratar la sal con la miel y el agua 2.- Agregar el jengibre, ajo, salsa de soya, jugo de limón y vinagre de arroz.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES **TALLERES JULIO**

SEMBRANDO

SEMBRANDO

09 SÁBADO

10 AM -12 PM

16 SÁBADO

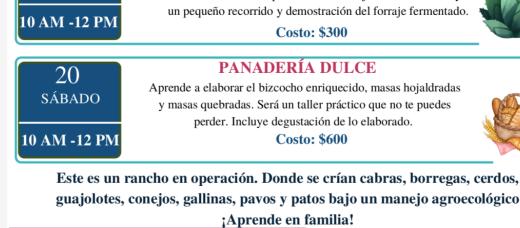
10 AM -12 PM

23 SÁBADO

Descubre más sobre su gran labor haciendo click <u>aquí.</u>

investigadoras.

medioambiental en su trabajo.



Granja regenerativa

Apiario

Aprende más sobre el Rancho...

Manejo rotativo de cabras y borregos

Banco de semillas de polinización abierta

Vivero forestal y propagación de mezquites

Proyecto billón de agaves

Huerto agroecológico

Nbonos orgánicos

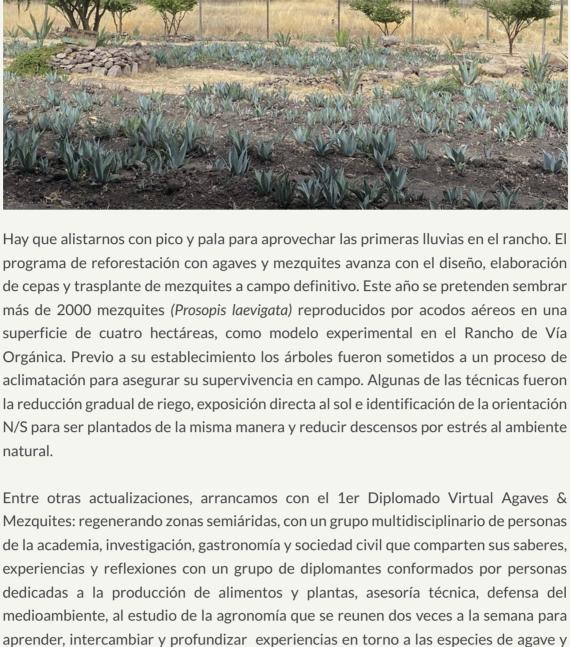
Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9

(f) Share Copyright © *|2021|* *|Vía Orgánica A.C.|*, All rights reserved. Our mailing address is:

RANCHO EDUCATIVO VÍA ORGÁNICA cisternas recolectamos más de 800,000 lts de agua. Sin embargo, no es suficiente. El reto de almacenar el líquido vital es extender la producción durante los ocho meses del

tejados y bordos. PAQUETES Este mes te recomendamos que aproveches nuestros paquetes de hospedaje, alimentos, talleres y actividades para tener una experiencia de la vida regenerativa, sana y campirana en nuestro Rancho Educativo Vía Orgánica: VÍA ORGÁNICA PAQUETES HOSPEDAJE/ALIMENTOS/TALLERES Y ACTIVIDADES PAQUETE 3 ELABORACIÓN DE MAIZ NIXTAMALIZADO 2.- PROCESO DE COSECHA Y DESGRANADO DE MÁÍZ 3.- NIXTAMALIZACIÓN PARA PREPARAR MASA PARA TAMALES 4.- ELABORACIÓN DE TAMALES VARIADOS 5.- RECORRIDO POR EL RANCHO 6.- DEGUSTACIÓN DE LA TAMALIZA **RESERVA AHORA** TEL:442 757 0441 WHATSAPP: 415 117 236 PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVE

año en que no tenemos lluvia.



HAZLO TÚ MISMX

caminos

conformados por personas que son tecnólogas, organizadoras comunitarias, educadoras e

Trabajan en colaboración con las comunidades locales, instituciones de investigación y otros agentes diversos para innovar y aplicar soluciones hídricas que faciliten un acceso adecuado a suministros de agua potable seguros y saludables. También actúan como una "escuela de acabado" para aspirantes a las áreas de ingeniería, científica y jóvenes profesionales y personas becadas socialmente responsables que buscan tener un impacto social y

Un rancho en operación. Hortalizas, cabras, borregas, cerdos, guajolotes, conejos, gallinas, pavos y patos bajo un manejo agroecológico ¡Aprende en familia!

> Recorrido por la milpa, aprende sobre las bondades de la tierra, las semillas y los cultivos de temporal. Siembra de la milpa adaptada a zonas semiáridas.

> > Costo: \$150

MANEJO AGROECOLÓGICO DE GALLINAS Y CONEJOS EN TRASPATIO

Aprende las generalidades de las gallinas y conejos para comenzar la producción en traspatio. Veremos manejo, aprovechamiento y tips.

Costo: \$250

Recorrido por la milpa, aprende sobre las bondades de la tierra, las semillas y los cultivos de temporal. Siembra de la milpa adaptada a zonas semiáridas.

Rancho Vía Orgánica

Parque Agroecológico

ACTIVIDADES DE **JULIO**

SISTEMA TRADICIONAL DE MAÍZ, FRIJOL Y CALABAZA

SISTEMA TRADICIONAL DE MAÍZ, FRIJOL Y CALABAZA

SAN MIGUEL DE ALLENDE

INSPIRACIONES

10 AM -12 PM Costo: \$150 Aprende más sobre el Rancho. Proyecto billón de agaves Apiario Manejo rotativo de cabras y borregos Banco de semillas de polinización abierta Huerto agroecológico

Abonos orgánicos Vivero forestal y propagación de mezquites Más información: WhatsApp: 415 117 2236 o Tel. 442 757 0441 info@viaorganica.org ¡Visítanos! Carretera San Miguel de Allende/Que etaro, desviación camino a Jalpa, km 9, El Membrillo. **TALLERES AGOSTO** Rancho Vía Orgánica Parque Agroecológico SAN MIGUEL DE ALLENDE ACTIVIDADES DE **AGOSTO** ELABORACIÓN DE FORRAJE DE MAGUEY Aprende la importancia del maguey, el aprovechamiento y los beneficios de las pencas como forraje. Este taller incluye

¡Visítanos!

Entrada general:

\$25 pesos Pregunta por nuestros tours:

Recorridos en bicicleta, en ranger, hospedaje en cabañas todo incluído,

paquetes de boda, talleres ¡y más!

O Instagram viaorganica

*****viaorganicaLovers

Vía Orgánica

www.viaorganica.org **Informes y reservaciones:** WhatsApp: 415 117 2236 o Tel. 442 757 0441 info@viaorganica.org ¡Visítanos! Carretera San Miguel de Allende/Querétaro, Servicio de lunes a domingo desviación camino a Jalpa, km 9, El Membrillo. 8:00 am a 6:00 pm ¡NO OLVIDES VISITARNOS!

> ¡Disfruta de nuestros chips de kale agridulce para niños y no tan niños! ¡SÍGUENOS!

llama a nuestra tienda al 442 757 0490

¡Cada sábado y domingo tortilla nixtamalizada con maíz criollo y local!

|info@viaorganica.org| You can <u>update your preferences</u> or <u>unsubscribe from this list</u>.

> INTUIT mailchimp