View this email in english in your browser

Vía Orgánica

BOLETÍN MENSUAL
VÍA ORGÁNICA

Por la agricultura regenerativa orgánica, el comercio justo,
la justicia social, la vida sostenible y la producción sustentable

Abejas

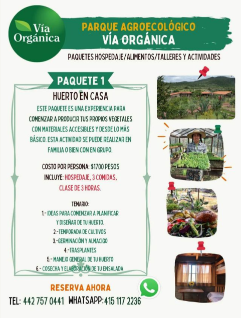
Las abejas zumban y zumban todo el día, haciendo música sobre los árboles en floración o las flores en los jardines. Este maravilloso equipo de abejas forma parte de las estaciones del rancho.

Gracias a ellas se ha logrado mantener la diversidad de especies de plantas tan abundante que se mantiene en este paisaje. Hace varios años se instalaron los primeros cajones para comenzar esta maravillosa experiencia. Actualmente se mantienen dos apiarios a cada lado del rancho, los cuales gracias al apoyo de Ercilia, Vero, Montse y algunos voluntarios que se han sumado de manera intermitente se mantienen.

La floración del rancho va desde nopales, garambullos, palo dulce, huizaches, gatillos, moras y variedad de flores en el huerto, incluso medicinales. La miel recolectada en esta zona es especialmente exquisita y no sólo eso, representa la relación tan importante y reconoce la función de estos bellos insectos y los beneficios que nos aportan.

A lo largo del año el apiario se maneja dependiendo de la temporada, es importante alimentar a las abejas en invierno con su propia miel y tener fuentes de agua disponibles constantemente. En primavera, cuando comienza la floración se desatan y visitan cada flor desde muy temprano, gracias a los dos apiarios las abejas abarcan cada área del rancho y no queda alguna que no visiten.

Paquetes



Vía Orgánica

PARQUE AGROECOLÓGICO
VÍA ORGÁNICA
PAQUETES HOSPEDAJE/ALIMENTOS/TALLERES Y ACTIVIDADES

PAQUETE 1

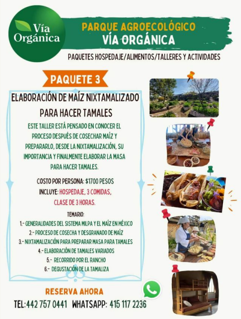
HUERTO EN CASA

ESTE PAQUETE ES UNA EXPERIENCIA PARA COMENZAR A PRODUCIR TUS PROPIOS VEGETALES CON MATERIALES ACCESIBLES Y DESDE LO MÁS BÁSICO. ESTA ACTIVIDAD SE PUEDE REALIZAR EN FAMILIA O BIEN CON EN GRUPO.

COSTO POR PERSONA: $1700 PESOS
INCLUYE: HOSPEDAJE, 3 COMIDAS, CLASE DE 3 HORAS.

TEMARIO:
1.- IDEAS PARA COMENZAR A PLANIFICAR Y DISEÑAR DE TU HUERTO.
2.-TEMPORADA DE CULTIVOS
3.-GERMINACIÓN Y ALMACIGO
4.-TRASPLANTES
5.- MANEJO GENERAL DE TU HUERTO
6.- COSECHA Y ELABORACIÓN DE TU ENSALADA

RESERVA AHORA
TEL: 442 757 0441 WHATSAPP:415 117 2236



Vía Orgánica

PARQUE AGROECOLÓGICO
VÍA ORGÁNICA
PAQUETES HOSPEDAJE/ALIMENTOS/TALLERES Y ACTIVIDADES

PAQUETE 3

ELABORACIÓN DE MAÍZ NIXTAMALIZADO PARA HACER TAMALES

ESTE TALLER ESTÁ PENSADO EN CONOCER EL PROCESO DESPUÉS DE COSECHAR MAÍZ Y PREPARARLO, DESDE LA NIXTAMALIZACIÓN, SU IMPORTANCIA Y FINALMENTE ELABORAR LA MASA PARA HACER TAMALES.

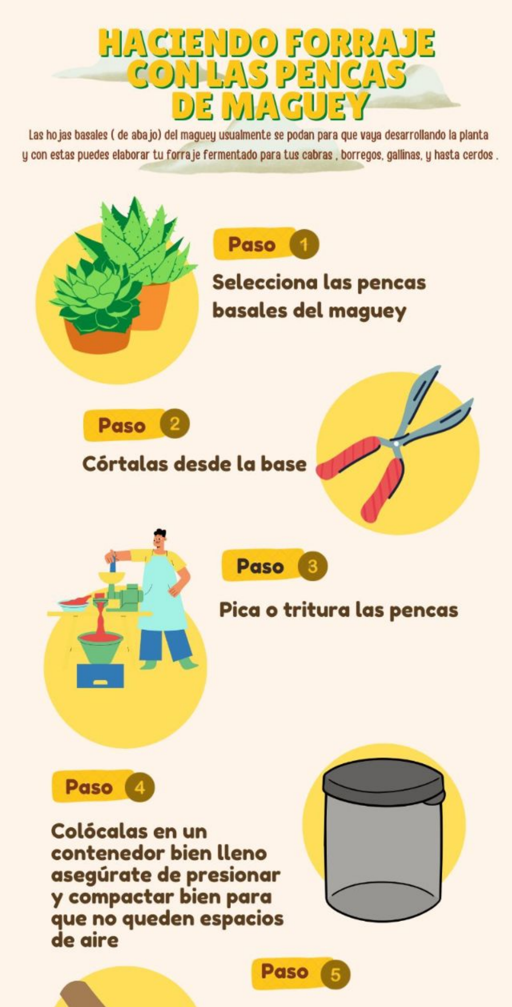
COSTO POR PERSONA: $1700 PESOS
INCLUYE: HOSPEDAJE, 3 COMIDAS, CLASE DE 3 HORAS.

TEMARIO:
1.- GENERALIDADES DEL SISTEMA MILPA Y EL MAÍZ EN MÉXICO
2.- PROCESO DE COSECHA Y DESGRANADO DE MAÍZ
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 2236

Esta temporada aprovecha nuestros paquetes, hospédate en el rancho, disfruta una deliciosa comida y aprende. Vive una experiencia única.

INFOGRAFÍAS



HACIENDO FORRAJE CON LAS PENCAS DE MAGUEY

Las hojas basales (de abajo) del maguey usualmente se podan para que vaya desarrollando la planta y con estas puedes elaborar tu forraje fermentado para tus cabras , borregos, gallinas, y hasta cerdos .

Paso 1

Selecciona las pencas basales del maguey

Paso 2

Córtalas desde la base

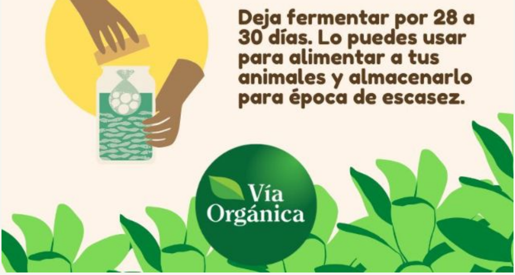
Paso 3

Pica o tritura las pencas

Paso 4

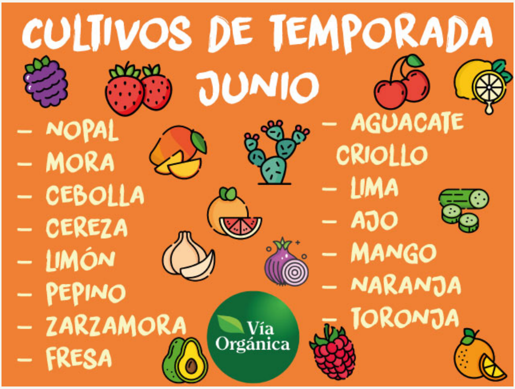
Colócalas en un contenedor bien lleno asegúrate de presionar y compactar bien para que no queden espacios de aire

Paso 5



Deja fermentar por 28 a 30 días. Lo puedes usar para alimentar a tus animales y almacenarlo para época de escasez.

Cultivo de temporada



CULTIVOS DE TEMPORADA

JUNIO

- NOPAL
- MORA
- CEBOLLA
- CEREZA
- LIMÓN
- PEPINO
- ZARZAMORA
- FRESA
- AGUACATE CRIOLLO
- LIMA
- AJO
- MANGO
- NARANJA
- TORONJA

Estamos cocinando

Tarta de manzana y miel

Ingredientes para cuatro personas:

- 1 lámina de hojaldre rectangular
- 2 manzanas
- 50g de mermelada de fresa o frambuesa
- 30 g de miel
- 15 g de azúcar

Elaboración:

Extendemos la masa y la cortamos en dos rectángulos de unos 20 cm de largo aproximadamente. Los colocamos sobre una bandeja para horno engrasada o recubierta de papel anti-adherente.

Pelamos las manzanas y las cortamos en gajos finos como de unos 3 milímetros de espesor.

Esparcimos la mermelada de manera homogénea sobre cada rectángulo de masa y acomodamos los gajos de manzana sobre la mermelada.

Vertemos la miel sobre las manzanas y espolvoreamos con el azúcar.

Finalmente colocamos en un horno caliente a 200 grados centígrados por aproximadamente unos 25 a 30 minutos.

Receta de: https://www.directoalpaladar.com/postres/nuestras-nueve-mejores-recetas-dulces-miel-otras-15-regalo

Conoce a nuestras productoras y productores

Tostadas y totopos de maíz "El Lindero"

Las tostadas y totopos son productos locales elaborados en San Miguel de Allende en la comunidad "La Petaca", por varias familias conformadas por la señora Pueblito González Ramírez, Verónica López Hortelano y Karina Gonzales. Su sabor no tiene comparación, son crujientes, además son de colores al ser elaborados con maíces criollos de colores y cultivados en la temporada de lluvias por las familias de las productoras, quienes siembran, cosechan, desgranan y nixtamalizan para luego elaborar estos deliciosos productos con procesos tradicionales.

Consigue sus productos en nuestra tienda o disfruta un delicioso guacamole acompañado de estos totopos coloridos en el restaurante.

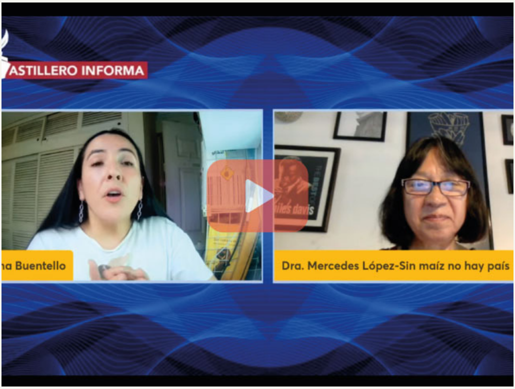
Inspiraciones

GUARDIANAS
DEL FIN DEL
MUNDO

Día Mundial de las Abejas

El Día Mundial de las Abejas se celebró el 20 de mayo para crear conciencia sobre la importancia de los polinizadores, las amenazas a las que se enfrentan y su contribución al desarrollo sostenible. Es por esto que compartimos el siguiente documental.

En el documental "Guardianas del Fin del Mundo" conocemos cómo las abejas chilenas luchan por sobrevivir de la mano de mujeres y hombres excepcionales que han dedicado su vida a cuidarlas. Desde científicas a pequeñas apicultoras, todas tienen en común un vínculo especial y magnético con las abejas.



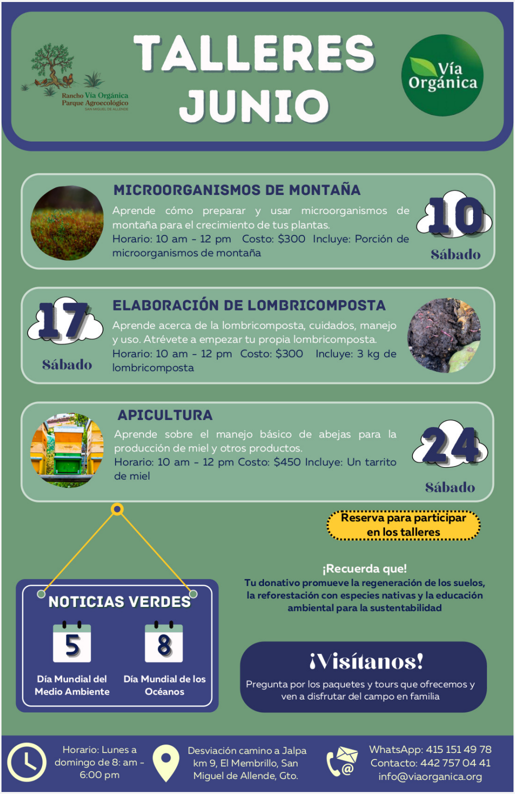
Entrevista a Mercedes López Martínez

Entrevista a nuestra directora en la Ciudad de México, Mercedes López Martínez en el canal Julio Astillero por Adriana Buentello sobre la política de AMLO respecto al maíz transgénico y la conferencia realizada la semana pasada por la Campaña Nacional Sin Maíz No Hay País.

La entrevista inicia en el munuto 58 con 22 segundos.

Próximas actividades

TALLERES JUNIO



Rancho Vía Orgánica
Parque Agroecológico
SAN MIGUEL DE ALLENDE

TALLERES JUNIO

Vía Orgánica

MICROORGANISMOS DE MONTAÑA

Aprende cómo preparar y usar microorganismos de montaña para el crecimiento de tus plantas.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: $300 Incluye: Porción de microorganismos de montaña

10 Sábado

ELABORACIÓN DE LOMBRICOMPOSTA

17 Sábado

Aprende acerca de la lombricomposta, cuidados, manejo y uso. Atrévete a empezar tu propia lombricomposta.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: $300 Incluye: 3 kg de lombricomposta

APICULTURA

Aprende sobre el manejo básico de abejas para la producción de miel y otros productos.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: $450 Incluye: Un tarrito de miel

24 Sábado

Reserva para participar en los talleres

NOTICIAS VERDES

5 Día Mundial del Medio Ambiente

8 Día Mundial de los Océanos

¡Recuerda que!
Tu donativo promueve la regeneración de los suelos, la reforestación con especies nativas y la educación ambiental para la sustentabilidad

¡Visítanos!
Pregunta por los paquetes y tours que ofrecemos y ven a disfrutar del campo en familia

Horario: Lunes a domingo de 8: am - 6:00 pm

Desviación camino a Jalpa km 9, El Membrillo, San Miguel de Allende, Gto.

WhatsApp: 415 151 49 78
Contacto: 442 757 04 41
info@viaorganica.org

TALLERES JULIO

Rancho Vía Orgánica
Parque Agroecológico
SAN MIGUEL DE ALLENDE

TALLERES
JULIO

Vía Orgánica

15
Sábado

ELABORACIÓN DE BOCASHI

Aprende acerca de la elaboración de bocashi, un abono orgánico que ayuda a enriquecer nuestros suelos.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: $300 Incluye: Porción de bocashi.

PREPARACIÓN DE CALDOS MINERALES

Aprende cómo preparar y usar los caldos minerales para el control de enfermedades fungosas en nuestros cultivos.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: $300 Incluye: Porción de caldo de minerales.

22
Sábado

29
Sábado

ALIMENTOS VIVOS: GERMINADOS

Aprende acerca de la elaboración de alimentos vivos como son los germinados, preparación y cosecha de estos.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: $300 Incluye: Kit de semillas.

Reserva para participar en los talleres

¡Recuerda que!

Tu donativo promueve la regeneración de los suelos, la reforestación con especies nativas y la educación ambiental para la sustentabilidad

NOTICIAS VERDES

8

Día Internacional de la Conservación de los Suelos

¡Visítanos!

Pregunta por los paquetes y tours que ofrecemos y ven a disfrutar del campo en familia

Horario: Lunes a domingo de 8: am - 6:00 pm

Desviación camino a Jalpa km 9, El Membrillo, San Miguel de Allende, Gto.

WhatsApp: 415 151 49 78
Contacto: 442 757 04 41
info@viaorganica.org

¡TODOS LOS VIERNES TE LLEVAMOS AL RANCHO VÍA ORGÁNICA!

¡TE LLEVAMOS AL RANCHO!

Incluye transporte, comida, mini tour por el huerto y demostración de elaboración de tamales.

BORDOS
Cabras y borregas
BURROS
APIARIO
Abonos orgánicos
Proyecto AGAVES
Banco de SEMILLAS
MIRADOR
GALLINAS

HORARIO: Salida 11am - Regreso 3pm
Salimos de "Plaza La Luciérnaga"
Boulevard José Manuel Zavala Z. 165,
Col. La Luciérnaga, frente a BBVA Bancomer

Oficina: 44 2757 0441
Whatsapp: 41 5151 4978
COSTO: $700 pesos
**Mínimo 6 personas reservadas

Incluye transporte, comida, mini tour por el huerto y demostración de elaboración de tamales.

RESERVA EN LOS SIGUIENTES TELÉFONOS:

Oficina: 44 2757 0441
Whatsapp: 41 5151 4978

¡NO OLVIDES VISITARNOS!

Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm

Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9
Parque Agroecológico Vía Orgánica.

Para información de nuestros productos, semillas y cosecha,
llama a nuestra tienda al 442 757 0490

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

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

¡SÍGUENOS!

FACEBOOK TWITTER INSTAGRAM

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

Share Tweet Forward

*Copyright © *|2023|* *|Vía Orgánica A.C.|*, All rights reserved.*

Our mailing address is:
|info@viaorganica.org|

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.

INTUIT mailchimp