Bread UPRISING

Season 5, Week 11

5:40 PM 9 Mayo 2011

Today, there were lots of visitors in the bakery - Luisa came to bake with us, Rodrigo came to film, and Liz came to visit on her way out of town. What a day! This week in the zine, we have the garden calendar in Spanish. We also have a bakers' check-in, with information about a short film that the Latino Community Credit Union is doing and the upcoming bakery Season 6!

Hoy Día, tuvimos muchas visitas en la panaderia - Luisa viene para hacer pan con nosotros, Rodrigo viene para filmar, y Liz para visitar. ¡Que día! Este semana, tenemos el calendario para el jardín en Español. Tambien, hay unos novedadas de cosas que estan pasando en la panaderia - una video documental para la Cooperativa Comunitaria y la Sexta Temporada.

Un calendario para el jardín [The english version of this ran in last week's 'zine!]

Noah, Paola, Allan, Suriyana y yo hemos estado trabajado duro las semanas pasadas sembrando las cosechas del verano. Y sabemos que es lo mismo con ustedes y sus jardines. Con el aire del verano, aqui estan unos apuntes sobre vegetales con que hemos tenido suerte. Ademas, venga a la panaderia o llamenos si necesita (o tiene) semillas o plantecitas extras!

What	Time to harvest	How to plant
Okra		Haz molinas pequenas (4 pulgadas de diametro) y siembre una semilla en cada molina. A la okra le gusta mucho sol y puede tolerar las condiciones secas. Coseche las vainas cuando tiene 3-5 pulgadas de largo, mientras todavia estan tiernas. Continue recogiendo las vainas cuando estan listas, porque si las vainas se quedan y se maduran, la planta va a pensarque ha terminado por la temporada y se parara en produccion de mas.
Corn	3 months	Siembre las semillas con un pie entre una y la siguiente. Altierne la sembrada de el maiz con los frijoles y las calabazas. ¡Tenga cuidado de los gusanos!
Beans	2-3 months	Ponga en remojo de una noche las semillas antes de sembrar. Siembrelas con 6 pulgadas entre una y la siguiente. Muchas variedades de los frijoles necesitan un poste en que pueden escalar.
Tomatoes	2-3 months	Siembre las plantecitas lo antes posible (llamenos si necesitan extras). Siembre las planta por lo menos con 1 pulgada entre una y la siguiente. Atela a una guia para mas apoyo.
Peppers		Siembre las plantecitas lo antes posible. por lo menos con 18 pulgadas entre una y la siguiente. Cuando las pimientas se consisten (especialmente con los capsicumes), les ponga afuera del sol directo o van a contraer circulos de quemaduras.
Cucumbers		Siembre las plantecitas lo antes posible (llamenos si necesitan extras), con 10 pulgadas entre una y la siguiente. Construya una guia grande para que puedan escalar las vides mientras crezcan (quizas tambien sera un lugar donde puede pasear en la sombra?). Hacer el encurtido de los pepinos asi: Medio-llene un tarro grande con partes iguales del vinagre y agua con casi 1 cucharada (grande) de sal por cada vaso de agua. Añada las especias como las hojas de laurel, semillas de mostaza, la albahaca, el ajo, las cebollas, y los clavos. Durante el tiempo de cosecha de los pepinos (o tambien las okras y las zanahorias), cortelos en pedazos y les eche en el tarro. Mantenga el tarro durante todo el verano-- el encurtido se mantiene bien hasta el invierno si no les come tan pronto!

Noticias de la Panadería / Bakery News

LCCU Member Videos / Videos de LCCU

The bakery's bank account is at the Latino Community Credit Union. They are doing a series of member profile videos - stories about who their members are and why they use the credit union. They asked us if we would be one of about 20 members profiled around the state, and the Bread Team decided to do it! Rodrigo Dorfman, the filmmaker, was here today filming the baking. He will be back next week to film pickups - so please, come out to pickups next so that you can be in the film, and to say farewell to season 5!

Tenemos la cuenta de cheques para la panadería en la Cooperativa Comunitaria Latino de Credito. Ellos estan haciendo unos videos sobre sus miembros, las historias de quienes son los miembros y porque usan la Cooperativa. Nos invitaron a participar, y el Comité de Pan decidió sí a participar. Pues, la panadería será entre como 20 miembros de la cooperativa que destaca el video. Dorfman estaba aquí para filmar hoy, y va a regresar la próxima semana. Por favor, vengan a recorger su pan para despedir nos de la quinta temporada y estar en la película!

Season 6 is Coming! / Ya viene la 6a temporada

Next week is the last week of season 5, and then we will have a 2-week break. Season 6 begins on June 4th (June 4-August 22). To re-subscribe before May 15th, contact subscription muffin member Anthony Maglione or fill out the form that we{ll be sending out on Thursday. We will also be contacting everyone to see if you want to re-subscribe and to check in about how Season 5 was for you.

To fill any remaining spots for Season 6, the Bread Team decided a while back to do organization-based outreach. We are holding an Organizational Outreach Meeting on **Tuesday, May 10 @ 6:30p.m** at Chelsea's home, 1709 Glendale Ave. If you can't make the meeting and have organizations in mind that Bread Uprising should partner with, please email Anthony at anthony.maglione@gmail.com

La semana que viene acabamos con la 5a temporada, y después tenemos una pausa de dos semanas. La 6a temporada empieza el 4 de Junio. Para re-inscribirse en la nueva temporada, favor de llamar or mandar un correo a Anthony Maglione (miembro del "subscription muffin"), o llenar el formulario que vamos a mandar por email el jueves. Puede contactar Anthony a anthony.maglione@gmail.com, o por telefono a (828)413-4035. También vamos a llamar a tod@s para ver si quieren re-inscribirse y para charlar sobre como les fue la 5a temporada.

En la 6a temporada vamos a enfocarnos en hacer vinculos con otras organizaciones. Mañana, el martes, tenemos una reunión sobre vinculación con otras organizaciones. Será a las 18.30, en la casa de Chelsea, 1709 Glendale Ave. Si Ud. no puede asistir a la reunión, pero tiene ideas de organizaciones con que Bread Uprising debe relacionarse, favor de contactarnos!

What We Baked Today/ Los Ingredientes del Pan:

Half Wheat Sourdough (840g/loaf)
Pan Medio Integral de Levadura Natural
Water (36%), OG ww flour (30%), OG white flour (30%), veg oil (3%), NC Honey (1%), Salt

Whole Wheat Sandwich (840g/loaf)
Pan Integral (840g/pan)
Harina Integral Orgánica (57%), Agua (35%), Aceite Vegetal (4%), Miel de Carolina del Norte (2%), Melaza, Sal, Levadura

Flax & Sunflower Artisan Bread (758g/loaf)
Pan Artisenal con Linaza y Semillas de Girasol (758g/loaf)
Organic whole wheat bread flour (41%), Water (35%), Organic unbleached bread flour (12%), Orgnic flax seeds (5%), Organic sunflower seeds (3%), Nc Honey, Canola oil, Salt, Yeast

Corn Jalepeño Muffins (442g/half-dozen)
Muffins de Maíz y Jalepeño (442g/media docena)
Pecan milk (48%, NC Pecans & Water), Organic cornmeal (25%), Organic whole wheat pastry flour (23%), Canola Oil (8%), NC Honey (7%), Roasted Jalapeño Peppers (4%), Baking Powder, Baking Soda, Salt, Vinegar, Cumin

Prepizzas (380g/prepizza)
Pizza Crusts (380g/each)
Agua (36%), Harina Integral Orgánica (29%), Harina Orgánica (29%), Aceite de oliva (3%), Sal, Levadura

Bread Uprising Bakery
816 Yancey St., Durham, NC 27701
breaduprising@resist.ca
breaduprising.wordpress.com