



5:13 PM

16 May 2011

It's the last day of Season 5!!! Lots of visitors today too, bringing berries & cherries, helping to bake, & helping translate next season's subscription form. Don't forget to re-subscribe for Season 6. We are very excited to announce that at the Bread Team meeting last night, we came up with a vision statement for Bread Uprising!! Check it out. It is a working vision statement (meaning it is changeable), so we welcome feedback from everyone.

Hoy es el ultimo día de la 5ta temporada!! Much@s miembr@s vinieron de visita a la panadería. Traerón bayas y cerezas de sus jardines, ayudaron a hacer el pan, limpiar la cocina y traducir el formulario de inscripción de la semana que viene. No olvidese de re-inscribirse para la 6ta temporada!!

Hasta pronto! Tim y Noah

## Bread Uprising's Working Vision Statement!! ¡La Declaración de Visión de Bread Uprising!

Last night, the Bread Team came up with a vision statement for the bakery! As some of you know, we have been meaning to write a vision statement for a year now, so this is very exciting and will be very helpful. It is a working statement, which means we can revise it - so we'd love to hear your thoughts about it. We are working on a Spanish translation - here it is in English, for now!

El noche pasado, el Comité de Pan escribieron una declaración de visión para la panadería! Unos se saben que esperamos en escribir una declaración de visión hasta que un año -- pues estamos muy emocionados a tenerlo, y lo va a ser muy útil. No es completa -- si tu tienes ideas o cambios, podemos discutirlos. Lo estamos traduciendo, pero iaqui tenemos en Inglés! Tiene tres partes: el primer dice lo que esperamos y queremos para el futuro -- una economía basada en amor y solidaridad, y un mundo en que tod@s tienen tanto el derecho como la habilidad de tener, preparar, conservar, cosechar y compartir comida. El segundo destaca las fuerzas que entendimos como enemigos: el capitalismo, el sistema de alimentación industrial, el sexism, el racismo, y la opresión en cada forma. En el tercer parte, proponemos lo que estamos haciendo para llegar al futuro que queremos: facilitar relaciones de dignidad, respeto y agradecimiento; apoyar a la lucha para soberanía de comida en Carolina del Norte; formar una institución comunitaria basada en comunidades 'queer', de color y de la clase obrera; y hacer y comer pan delicioso!

We believe that every person has a right to food that is appropriate to that person and their culture. By food, we mean delicious food, nutritious food, comfort food, food of ritual, and food of celebration. By the right to food we mean not just immediate access to food on the table, but the resources and time to choose, grow, store, preserve, prepare and share food.

We believe in an economy based on love and solidarity, where people can be daily bread for each other, and provide for our communal well-being.

We understand that people's access to food is limited by oppression in all forms, including the exploitative and dehumanizing relationships structured by the capitalist system, the global dominance of a destructive and profit-driven industrial food system, sexism, racism, heterosexism, trans-phobia and classism.

And so, we:

Knead relationships of dignity, respect and appreciation centered around food

Leaven the growing struggle for food sovereignty in North Carolina

Form a community institution rooted in queer, people-of-color and working class communities

Bake and eat delicious bread

## Bread Uprising's Working Vision Statement!! ¡La Declaración de Visión de Bread Uprising!

Last night, the Bread Team came up with a vision statement for the bakery! As some of you know, we have been meaning to write a vision statement for a year now, so this is very exciting and will be very helpful. It is a working statement, which means we can revise it - so we'd love to hear your thoughts about it. We are working on a Spanish translation - here it is in English, for now!

El noche pasado, el Comité de Pan escribieron una declaración de visión para la panadería! Unos se saben que esperamos en escribir una declaración de visión hasta que un año -- pues estamos muy emocionados a tenerlo, y lo va a ser muy útil. No es completa -- si tu tienes ideas o cambios, podemos discutirlos. Lo estamos traduciendo, pero iaqui tenemos en Inglés! Tiene tres partes: el primer dice lo que esperamos y queremos para el futuro -- una economía basada en amor y solidaridad, y un mundo en que tod@s tienen tanto el derecho como la habilidad de tener, preparar, conservar, cosechar y compartir comida. El segundo destaca las fuerzas que entendimos como enemigos: el capitalismo, el sistema de alimentación industrial, el sexism, el racismo, y la opresión en cada forma. En el tercer parte, proponemos lo que estamos haciendo para llegar al futuro que queremos: facilitar relaciones de dignidad, respeto y agradecimiento; apoyar a la lucha para soberanía de comida en Carolina del Norte; formar una institución comunitaria basada en comunidades 'queer', de color y de la clase obrera; y hacer y comer pan delicioso!

We believe that every person has a right to food that is appropriate to that person and their culture. By food, we mean delicious food, nutritious food, comfort food, food of ritual, and food of celebration. By the right to food we mean not just immediate access to food on the table, but the resources and time to choose, grow, store, preserve, prepare and share food.

We believe in an economy based on love and solidarity, where people can be daily bread for each other, and provide for our communal well-being.

We understand that people's access to food is limited by oppression in all forms, including the exploitative and dehumanizing relationships structured by the capitalist system, the global dominance of a destructive and profit-driven industrial food system, sexism, racism, heterosexism, trans-phobia and classism.

And so, we:

Knead relationships of dignity, respect and appreciation centered around food

Leaven the growing struggle for food sovereignty in North Carolina

Form a community institution rooted in queer, people-of-color and working class communities

Bake and eat delicious bread

5:13 PM

16 May 2011

It's the last day of Season 5!!! Lots of visitors today too, bringing berries & cherries, helping to bake, & helping translate next season's subscription form. Don't forget to re-subscribe for Season 6. We are very excited to announce that at the Bread Team meeting last night, we came up with a vision statement for Bread Uprising!! Check it out. It is a working vision statement (meaning it is changeable), so we welcome feedback from everyone.

Hoy es el ultimo día de la 5ta temporada!! Much@s miembr@s vinieron de visita a la panadería. Traerón bayas y cerezas de sus jardines, ayudaron a hacer el pan, limpiar la cocina y traducir el formulario de inscripción de la semana que viene. No olvidese de re-inscribirse para la 6ta temporada!!

Hasta pronto! Tim y Noah

# SUPERHEROS of BREAD

a true story  
based on

## **What We Baked Today/ Los Ingredientes del Pan:**

**Half Wheat Sourdough (840g/loaf)**  
**Pan Medio Integral de Levadura Natural**  
Agua (36%), Harina Integral Orgánica (30%),  
Harina Orgánica (30%), Aceite Vegetal (3%), Miel  
de Carolina del Norte (1%), Sal

**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

**Leftovers Bread / Pan de Migajas (758g)**  
Lleva una mezcla de todos los panes de la tempora-  
rada.

### **Spring Berry Muffins (442g/half-dozen)**



# SUPERHEROS OF BREAD

a true story  
based on

## **What We Baked Today/ Los Ingredientes del Pan:**

**Half Wheat Sourdough (840g/loaf)**  
**Pan Medio Integral de Levadura Natural**  
Agua (36%), Harina Integral Orgánica (30%),  
Harina Orgánica (30%), Aceite Vegetal (3%), Miel  
de Carolina del Norte (1%), Sal

**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

**Leftovers Bread / Pan de Migajas (758g)**  
Lleva una mezcla de todos los panes de la tempora-  
rada.

### **Spring Berry Muffins (442g/half-dozen)**



## Muffins de Fresa y Morera (442)

Leche/agua de nuez (33%: NC nueces, agua), Harina integral orgánica para pasteles (32%), Moreras de Durham recogido por Allan (14%), Harina orgánica de maíz (6%), Aceite vegetal (5%), Miel de Carolina del Norte (4%), Azucar orgánico y de comercio justo (3%), Fresas de nuestro jardín comunitario (2%), Bicarbonato, Polvo de hor-

ear, Canela, Sal

**ocaccia (380g/bag)**  
Agua (29%), Harina integral orgánica (24%),  
Harina orgánica (24%), Cebollas (7%), Aceituna  
(%), Aceite de oliva y aceite vegetal (4%), Espe-  
sas para pizza, Sal, Levadura

#### **Gluten Free Bread / Pan Sin Gluten**

Agua (41%), Harina de arroz (15%), Harina de millo (11%), Almidón de papa (10%), Almidón de maíz (9%), Yucca harina (7%), Miel de Carolina del Norte (5%), Aceite vegetal, levadura, goma guar.