

We are thinking a lot about what it might mean to build the bakery through neighborhoods this week.

We talked about this in the bread team meeting this Sunday too, and it seems like there are both short-term and long-term things we can do around building the bakery through neighborhoods.

In the short term: we'd like to grow by 10-15 new members this coming season. To do that, we're hoping that you can pick two or three people in your neighborhood to talk with

**Important: If you want to re-subscribe for next season (and we hope you do!!!), please let us know by filling out the form at http://kwiksurveys.com/?u=breaduprising_season7 or by emailing Sarah at eureka8211@hotmail.com
Importante: Si quieres re-inscribirse para la temporada proxima, avisanos!!! O mandar un correo electrónico a Sarah (eureka8211@hotmail.com), o llamar a Tim por teléfono a 919-260-8155.**

with about the bakery, and invite them to participate. Think about people who need bread, but also people who would be excited about being part of a project to build community food sovereignty in your neighborhood.

We know from experience that it's not always easy to talk about the bakery with folks you might not know so well. So we're working on a sample script that you could use to help think about how to start a conversation about the bakery. We'll send that out over email in the coming week. We'd also love your help working on the script; and also let us know if anything else would be useful to help you talk with your neighbors.



Esta semana, hemos pensado mucho en que significa levantar la panadería a través de barrios.

El 'equipo de pan' consideró este tema el domingo en nuestra reunión. Nos parece que hay cosas que hacer tanto ahora como en el futuro.

Ahora, queremos tener 10 a 15 miembros nuevos en la panadería para la temporada próxima. Para hacer este, esperamos que

elijas tu dos o tres personas en tu barrio con quienes hablar sobre la panadería y invitarles a participar. Puede ser gente que necesitan pan y también gente que les animaría ser parte de un proyecto comunitario de soberanía alimentaria.

Sabemos de nuestras experiencias que no siempre sea fácil hablar con vecinos. Entonces, vamos a escribir un texto que te podría ayudar en pensar como empezar una conversación sobre la panadería. Les mandamos este por correo electrónico en la próxima semana. Agradecemos su ayuda en escribirlo, y también en avisarnos que más sería útil en ayudarte hablar con tus vecinos.

Preguntas para empezar evaluando la soberanía alimentaria de tu barrio:

Cómo obtienen la mayoría de su comida? Por qué?

Quiénes producen comida en su su barrio?

Saben en donde la mayoría de sus vecinos obtienen comida? Saben quiénes en tu comunidad tienen hambre?

Paga la gente en tu barrio precios justos para comida sana? A que precio venden las tiendas en su barrio: una docena de huevos, una libra de zanahorias o cebollas, una jarra de 18 oz. crema de maní, una libra de pollo?

Cuáles comentarios tienen los niños de tu barrio acerca de las comidas de sus escuela?

Quiénes controlan la tierra en tu barrio?

Cuales comidas y practicas agricultrales tradicionales se practican todavía en tu barrio? Cuáles se han perdido? Quiénes tienen conocimiento de tradiciones alimentarias?

Cómo obtendría comida la gente de tu barrio en caso de que no llegara comida a las tiendas/supermercados a causa de un catástrofe natural u otro evento?

Some questions to think about for assessing food sovereignty in your neighborhood:

Where and how do you get most of your food? Why?

Who produces food in your neighborhood?

Do you know where people in your community get their food? Do you know

who in your community is hungry?

Do people in your community pay a fair price for healthy foods? What are the prices for basic goods (a dozen eggs, a pound of carrots, a pound of onions, 18 oz jar of peanut butter, 1 lb chicken) at different stores in your neighborhood?

What do kids in your neighborhood think of the food at their schools?

Who controls the land in your community?

What agriculture and food traditions are still practiced in your community? Which have been lost? Who has knowledge of those traditions?

How would your community get food if a natural disaster or other event (like a truckers strike) stopped shipments?

What we baked! / El pan de la semana

Half Wheat / Pan Medio-Integral de Levadura Natural (840g)

Water (36%), OG ww flour (30%), OG white flour (30%), veg oil (3%), NC Honey (1%), Salt

Whole Wheat / Pan Integral (840g)

Harina Integral Orgánica (57%), Agua (35%), Aceite Vegetal (4%), Miel de Carolina del Norte (2%), Melaza, Sal, Levadura

Cumin chili bread (734g)

Water (40%), OG ww flour (38%), OG white flour (24%), Jalapeño and cayenne chiles from Durham gardeners, Cumin powder, salt

Cranberry-orange muffins / Muffines de naranja y arándano agrio (434g/6)

Organic ww pastry flour, fresh cranberries, orange juice and zest, canola oil, honey, vanilla, baking powder, baking soda, salt

Prepizzas/Pizza crusts (328g/prepizza)

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
<http://breaduprising.wordpress.com>