

Mi Huerta

Año 7 / Nº 16 / Noviembre de 2017 / Distribución gratuita



FSC
www.fsc.org

MIXTO

Papel procedente de
fuentes responsables

FSC® C107353

**PROGRAMA
CERTIFICADO
INTERNACIONALMENTE**
Tecnología Social
CERTIFICADA
2017

**IDENTIDAD
LOCAL Y EDUCACIÓN
EN LA HUERTA**

**HUERTA
AGROECOLÓGICA
EN LA CIUDAD**

MI HUERTA
aquí sembramos futuro



Una publicación de
**fundación
huertaniño**
Sembrando juntos el futuro

ENTREVISTA: GABO COLACIOPPO

35 AÑOS

PRESENTES EN LA VIDA DE LOS ARGENTINOS



Somos **20.000 hombres y mujeres** que nos comprometemos día a día en cada una de las comunidades donde estamos presentes.

En definitiva, **NUESTRO COMPROMISO ES CON VOS!**

carrefour.com.ar



En Huerta Niño ayudamos a transformar la manera de concebir una buena alimentación a través del aprendizaje. La educación es nuestra herramienta más fuerte y contribuye a reducir la pobreza y la inseguridad alimentaria en las comunidades rurales.

Desde la escuela rural, la comunidad se une y comienza a vislumbrar nuevas oportunidades porque ahora cada integrante tiene nuevos conocimientos y saberes. La recuperación del entorno rural es compleja pero con mucho esfuerzo lo logramos. Descubrimos y redescubrimos... ¡eso nos maravilla!

Damos un plus de esfuerzo continuo adaptando y mejorando nuestro proyecto ya que tenemos que tener en cuenta todas las dimensiones posibles.

El cambio es constante y debemos apoyar a las familias para resolver las nuevas problemáticas con las que deben lidiar logrando un mejor uso de los recursos. Así, las comunidades incorporarán nuevas y mejores prácticas para la producción de alimentos.

La FAO nos alerta:

La agricultura que no proteja los medios de subsistencia rurales y mejore la equidad y el bienestar rural es insostenible.

Estamos muy atentos ya que todo repercute en la vida de los niños. Enseñando una producción sostenible estamos cuidando el espacio rural para ellos y para otras generaciones. Que mantengan una dieta balanceada y que puedan consumir lo que ellos mismos cosechan, es una realidad.

Cuidando su espacio vital nacen las oportunidades y por eso cada año les pedimos que nos acompañen porque entre todos debemos hacer crecer el proyecto para los niños.

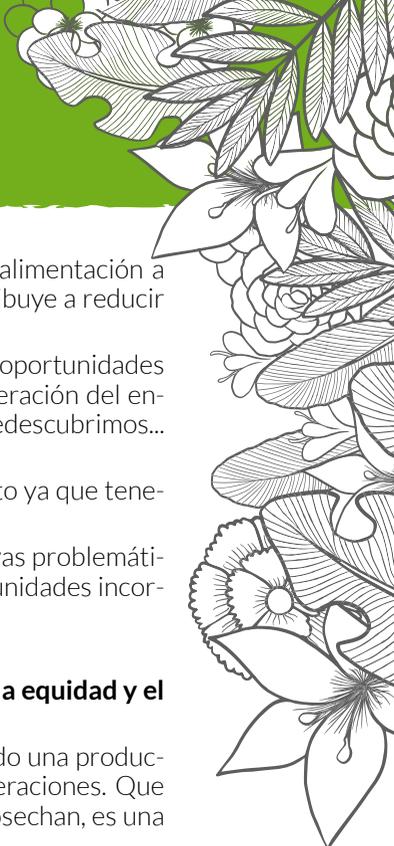
Debemos clamar, porque en ocasiones las voces de las comunidades no son escuchadas y, si permitimos que esto suceda esa voz termina callando. No podemos permitir que se naturalice.

No es su destino.

La fuerza de cada comunidad comprometida es poderosa. Estamos obligados a equilibrar las nuestras y calibrar la articulación del sector público y privado para que haya una verdadera transformación.

Es imprescindible que estemos todos presentes. ¡Juntos lo lograremos!

Bárbara Kuss
Directora Ejecutiva



La revista es financiada gracias al aporte de donantes individuales y empresas*

STAFF

Año 7 Nro. 16/ Noviembre 2017

Directora Ejecutiva

Bárbara Kuss

barbarakuss@mihuerta.org.ar

Área Desarrollo de fondos

Keltze Azpirichaga

keltzeazpirichaga@mihuerta.org.ar

María Emilia Guadalupe

emiliaguadalupe@mihuerta.org.ar

Relaciones Institucionales

Lujan de la Torre

lujandelatorre@mihuerta.org.ar

Área de Programas

Fiorella Costantino

fiorellacostantino@mihuerta.org.ar

Paula Dotti

pauladotti@mihuerta.org.ar

Ignacio Ribero

ignacioribero@mihuerta.org.ar

Pamela Gaviño

pamelagavino@mihuerta.org.ar

María Julia Pérez Bustillo

juliaperezbustillo@mihuerta.org.ar

Facundo Ottati

facundoottati@mihuerta.org.ar

Voluntariado Corporativomilagros

Diana Gervasio

dianagervasio@mihuerta.org.ar

Administración

Mariano Contreras

marianocontreras@mihuerta.org.ar

Diseño

Alfredo Baldo

baldo.alfredo@gmail.com

Impresión

Nippon Print

nipponprint@gmail.com

Distribución

OCA

Consejo de Administración

Presidente: Felipe Lobert

Vicepresidente: Héctor Slemenson

Tesorera: Fernanda Molina

Secretario: Juan Lapetini

Consejera: Claudia Laub

Consejo Asesor

Consejera: María del Carmen Alonso

Consejero: Jean-Pierre Smeets

Consejera: Silvina Witis

Agradecimientos:

A todo el equipo FHN por su colaboración con la revista; a Julieta Roulliet, Andrea Arsel y Eliana Galeppi por sus testimonios de la Escuela 501 de Quilmes; a Gabo Colacioppo por la entrevista y la receta, a María Fernanda Saladini por contarnos la experiencia en Colonia Liebig; a Fernando San Martín por la infografía, a Omar Quintana por la información de la Feria de Semillas en Salta; a Silvana Besold, Esteban Bolassel, Leonarda Escalante, Emmanuel Musante y Isabel Godoy por sus testimonios; a Romina Mazzaferri por la nota de nutrición; a nuestro amigo y Director Nestor "Cachito" Blanco por regalarnos junto a sus alumnos la foto de portada; a Lara Canosa y especialmente a todos los voluntarios y donantes por su tan importante apoyo.

Publicación editada por su propietaria Fundación Huerta Niño, Organización sin fines de lucro.

Huerta Niño: Tucumán 811 Entrepiso CP (1049), Capital Federal, Argentina. Tel: 4328-0147/ www.mihuerta.org.ar

Derechos Reservados. Está autorizada la reproducción de las notas citando la revista y el autor.

Construimos huertas en escuelas rurales para mejorar la alimentación de los niños en la Argentina.

ESTAMOS SEMBRANDO EL FUTURO.



En Fundación Huerta Niño ayudamos a construir huertas en escuelas rurales para aliviar la desnutrición y malnutrición infantil. Queremos que los chicos aprendan a cultivar la tierra en comunidad de manera sana y sustentable y así transformar la realidad con sus manos. Porque cuando un chico le da todo a la tierra, la tierra le devuelve todo a él.

¿NOS AYUDÁS?
DONÁ LLAMANDO AL
(54-11)4328-6695
Y SEMBRÁ FUTURO.

www.mihuerta.org.ar




fundación
huertaniño
sembrando juntos el futuro.



“LAS FAMILIAS NOS HACEN SENTIR GIGANTES”

La escuela de Educación Especial N° 501 de la localidad de Quilmes transformó la calidad nutricional y mejoró la educación de sus 18 alumnos gracias a la motivación y al compromiso de los docentes y directivos. Hoy, puede dar testimonio de cómo utilizando los recursos disponibles (aun cuando puedan parecer escasos), recurriendo al apoyo de Organizaciones de la Sociedad Civil y comprometiendo a toda la comunidad educativa; se puede transformar tanto el espacio físico como los hábitos alimentarios de los niños. Fundación Huerta Niño se sumó a esta iniciativa apoyándolos con un proyecto de ampliación y mejora integral su huerta agroecológica.

En la escuela funcionó durante años un kiosco tradicional atendido por docentes con el fin de recaudar fondos para cubrir las necesidades cotidianas. Andrea Arsel y Eliana Galeppi, maestras responsables del proyecto de huerta, nos explican que la necesidad de innovación surgió en



2015: “mientras observábamos en los recreos desfilar a nuestros alumnos con caramelos chupetines y snacks, nos aborda la inquietud de cambiar esa realidad”.

Las docentes comenzaron a investigar sobre kioscos saludables en otras provincias y en otros países y sobre cómo abastecerlos de alimentos de alta calidad nutricional. El Centro de Estudios sobre la Nutrición Infantil (CESNI) aportó material de lectura que permitió orientar las acciones. El equipo docente conformó un taller de orientación manual y economía familiar para todos los alumnos y a principios de 2016 presentaron el proyecto de kiosco saludable y huerta agroecológica. Julieta Roulliet, directora de la escuela, recuerda: “desde los inicios del proyecto de huerta y kiosco saludable comenzamos un camino de apertura hacia la naturaleza y la alimentación sana”.



Paralelamente se abre un taller de cocina que complementa las actividades y completa un círculo virtuoso. Los alumnos descubren entonces nuevos sabores. Zapallos, remolachas y zanahorias se transforman en deliciosos dulces, conservas, panificados, entre otros productos. “Los chicos supieron que existen otras golosinas que no les hacen doler la panza”, recuerdan las docentes. Adquieren también nociones de sustentabilidad, ciclo de proyecto, emprendedurismo e independencia.

Paso a paso, del cemento a la tierra...

El espacio donde hoy se ubica la huerta estaba prácticamente abandonado. Tenía piso de cemento y funcionaba como depósito de objetos inútiles. “Nos invitaba a transformarlo, y así comenzamos”. Primero picaron a martillo y cortafierro un espacio de 3 metros cuadrados, que fue creciendo. “Conocimos a Huerta Niño por otra escuela y decidimos contactarnos. Después de intercambiar ideas y de una visita de relevamiento, llegó el apoyo para fortalecer el proyecto: recibimos maderas, postes, tierra, pinturas, herramientas, y regaderas, para fortalecer nuestro querido proyecto de huerta. Esto cambió la calidad de trabajo y diversificó la materia prima para nuestro kiosco saludable”, explican las docentes.

Con pocos recursos, pero con alto compromiso y empuje de todo el equipo y de los niños, se cosecharon grandes logros en un espacio reducido y –a primera vista- no propicio para llevar adelante una huerta. La huerta se convirtió en un proyecto institucional apoyado por el equipo directivo y generó gran entusiasmo entre los chicos.

...y de la escuela al hogar

A partir del éxito del programa, la escuela realiza clases abiertas donde los papás y las mamás también descubren cómo son los cultivos de los que crecen las verduras que consumen sus hijos en la escuela. Se comparten jornadas de desayuno saludable con productos elaborados por los niños que funcionan como capacitaciones e intercambio de saberes. Durante estos encuentros con las familias se brindan pautas sobre cómo implementar la huerta en el hogar y adquirir estrategias para una alimentación saludable. Las familias se llevan semillas, plantines y excedente de la cosecha. Se busca la participación y el compromiso de la comunidad educativa en la implementación y continuidad del proyecto, reconociendo la importancia de una alimentación sana, autosustentable y de bajo esfuerzo económico.

Se transmite a los niños conocimientos a través del contacto directo con el proyecto. La experiencia práctica en un espacio que vieron nacer los impulsa a involucrarse y valorar la intervención positiva que ejercen sobre sus propias familias y sobre el medioambiente.

“Nuestro objetivo es integrar a la comunidad educativa. Nuestro aporte desde la escuela es pequeño, pero recibir fotos de las huertas que las familias -motivadas por sus hijos- están desarrollando en sus hogares; nos hace sentir gigantes y apuntar a más”.

VIAJAR, SIEMPRE CONE

En Fundación Huerta Niño realizamos más de diez viajes por año para recorrer en profundidad regiones que presentan necesidades concretas para la intervención del nuestro programa nutricional y educativo.

Los viajes son de una semana de duración y se planifican al comenzar el año. En cada una de estas salidas a territorio visitamos un promedio de 25 escuelas. Nos proponemos afianzar los lazos que forjamos y esto se logra a través del contacto directo con la comunidad escolar: Viajamos para fortalecer nuestra presencia en campo y nuestros vínculos territoriales.

Una condición de nuestra Fundación es que todos los integrantes del equipo viajen al menos una vez al año, independientemente del área temática en que se desempeñen. Cada uno de nosotros necesita tener siempre presente el objetivo de su trabajo y vivenciar esta experiencia en primera persona. Queremos transmitir la esencia del programa a todas nuestras contrapartes: donantes, voluntarios, aliados, colegas y amigos de Huerta Niño.

¿Qué buscamos en un viaje? brindar apoyo durante la etapa de construcción de los proyectos ya aprobados, visitar proyectos históricos para compartir sus logros y conocer sus necesidades y visitar escuelas que expresaron su interés en participar del programa Mi Huerta.

Fundación Huerta Niño apunta a que todas las escuelas institucionalicen el proyecto para que trascienda la gestión de quienes toman la iniciativa. Buscamos continuidad y sostenibilidad. Por las diferencias climáticas, geográficas y sociales de cada comunidad escolar y las diferentes etapas que atraviesa el proyecto, este acercamiento en territorio es primordial.

CTANDO



En nuestros viajes relevamos las diferentes etapas de la vida del proyecto:

Proyectos nuevos: se visitan escuelas interesadas en tener su proyecto de huerta o darle un salto de calidad al que ya tienen y poder considerarlas para el futuro. Huerta Niño tiene relevadas más de 600 escuelas interesadas en tener una huerta para mejorar la alimentación de sus comunidades.

Proyectos en construcción: se visitan escuelas que están en plena construcción de su huerta para enriquecer el vínculo, orientarlas en los obstáculos que puedan haber encontrado y observar que el avance concuerde con lo pautado conjuntamente en el planteo técnico y el cronograma.

Proyectos en seguimiento: se visitan escuelas a las que se brindó apoyo en años anteriores. Son proyectos ya completamente arraigados en la comunidad. Los acompañamos para mantener el vínculo, conocer posibles cambios y dificultades a las que se enfrentaron y saber cuál es su proyección a largo plazo.

Nos da gran satisfacción ver cómo los proyectos evolucionan y desafían el tiempo: la primera huerta apoyada por Huerta Niño en 1999 en la escuela N° 646 de El Aguará, Machagai, Provincia de Chaco; se encuentra activa generando alimento para la comunidad luego de casi 20 años de su puesta en marcha.

En 2017 recorrimos miles de kilómetros en 17 viajes. Visitamos las provincias de: Buenos Aires, Chaco, Chubut, Córdoba, Corrientes, Formosa, La Pampa, La Rioja, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, Santa Cruz y Santa Fe.

De acuerdo a la visión de impacto regional en las zonas de mayor criticidad alimentaria trazada en nuestra planificación 2020, buscamos aumentar nuestra presencia en la ecorregión del Gran Chaco, a la que pertenecen entre otras las provincias de Chaco y Formosa.

Paula Dotti, Facundo Ottati, Julia Pérez Bustillo del Área de Programas y Juan Lapetini, miembro del Consejo; emprendieron un viaje a la zona en agosto y recorrieron durante una semana escuelas de ambas provincias con potencial e interés en participar del programa Mi Huerta. La intervención de Huerta Niño en esta zona tendrá **un alcance territorial extenso.**



Facundo Ottati

El viaje a Chaco y Formosa fue mi primera salida grupal dentro de la fundación. Además de llevarme a conocer diferentes lugares, me llevó a descubrir realidades y necesidades muy distintas.

Antes de salir, me imaginaba interpelado por las problemáticas con las que me iba a encontrar (y con las que me encontré). Sin embargo, volví conmovido por la fuerza de las comunidades para progresar y superar los problemas. Conocimos docentes, directores y técnicos que exceden sus tareas e intentan conseguir siempre un poco más para los chicos.

A la vuelta, en vez de sentirme cansado, me sentí recargado, sabiendo que apoyándolos, los proyectos van a generar una mejora concreta en la calidad de vida de los chicos de la zona.

Viajar siempre es transformador, nos permite salir de nuestro espacio de trabajo virtual para conocer cómo se viven los proyectos y brinda sentido y sensibilidad a la labor diaria. Sin duda los viajes continúan reforzando la identidad y cultura de Fundación Huerta Niño. En este viaje a Chaco, Formosa y Corrientes tuvimos la posibilidad de visitar la primera huerta apoyada por la Fundación, la escuela N° 646 de El Aguará, Chaco. Si bien no pudieron estar presentes sus protagonistas, gracias a la colaboración de los vecinos, pudimos entrar y sentir que estábamos siendo parte de la historia de la Fundación. También pudimos volver a visitar otras 30 escuelas. Entendimos las particularidades de cada proyecto. Nos encontramos con huertas que evolucionan, que cosechan sus propias semillas, que buscan mejorar todo lo que tienen para empoderar a sus comunidades y que siguen inculcando en los alumnos el valor de lo trabajado con sus propias manos. Las dificultades fueron similares, heladas, inundaciones, falta de agua en otras.

En este viaje, como en tantos otros, contamos con una fuerte colaboración de técnicos de PROHUERTA reconocidos por sus propias comunidades y valorados por su aporte. Cada uno de ellos deja un sello en sus proyectos entendiendo que el diferencial sigue estando en el vínculo generado con los protagonistas.



Paula Dotti

Para la construcción de 12 de los proyectos en la zona contaremos con el apoyo del Programa de Pequeñas Donaciones del Fondo de Medio Ambiente Mundial (FMAM - GEF) del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Huerta Niño es una de las organizaciones seleccionadas en la Fase Operativa N° 6 de FMAM. En Chaco, estos proyectos se desarrollarán en las localidades de Quitilipi, Tres Isletas, Pampa del Infierno y Machagai. En Formosa, en las localidades de El Mistolar, Laguna Nainneck, Posta San Martín, Campo Grande y Pilcomayo. **El proyecto tendrá un alcance de 1000 beneficiarios directos.**



Julia Pérez Bustillo

Desde que me incorporé a la Fundación entendí cuál era la misión y el objetivo por el que se trabaja, pero fue después de este viaje que realmente pude comprender el sentido de las tareas que realizamos todos los días.

Tuvimos la oportunidad de conocer escuelas muy diferentes. Algunas tienen enfoque agrotécnico y muchas ya cuentan con proyectos de huerta. Fuimos **testigos del compromiso con el que llevan adelante la tarea los maestros y directores**, que nos recibieron para contarnos su experiencia y el trabajo que realizan en el espacio destinado a la huerta,

disparador para otros aprendizajes. **Este viaje fue para mí una gran experiencia de motivación. Aprendí de las experiencias vividas, de mis compañeros de viaje y de cada una de las personas que conocí. Volví con otra ener-**

gía que me permitirá encarar todos los días mi trabajo de una manera distinta y con la convicción de que apoyar a estas escuelas va a significar una gran diferencia en la vida de muchísimos niños.

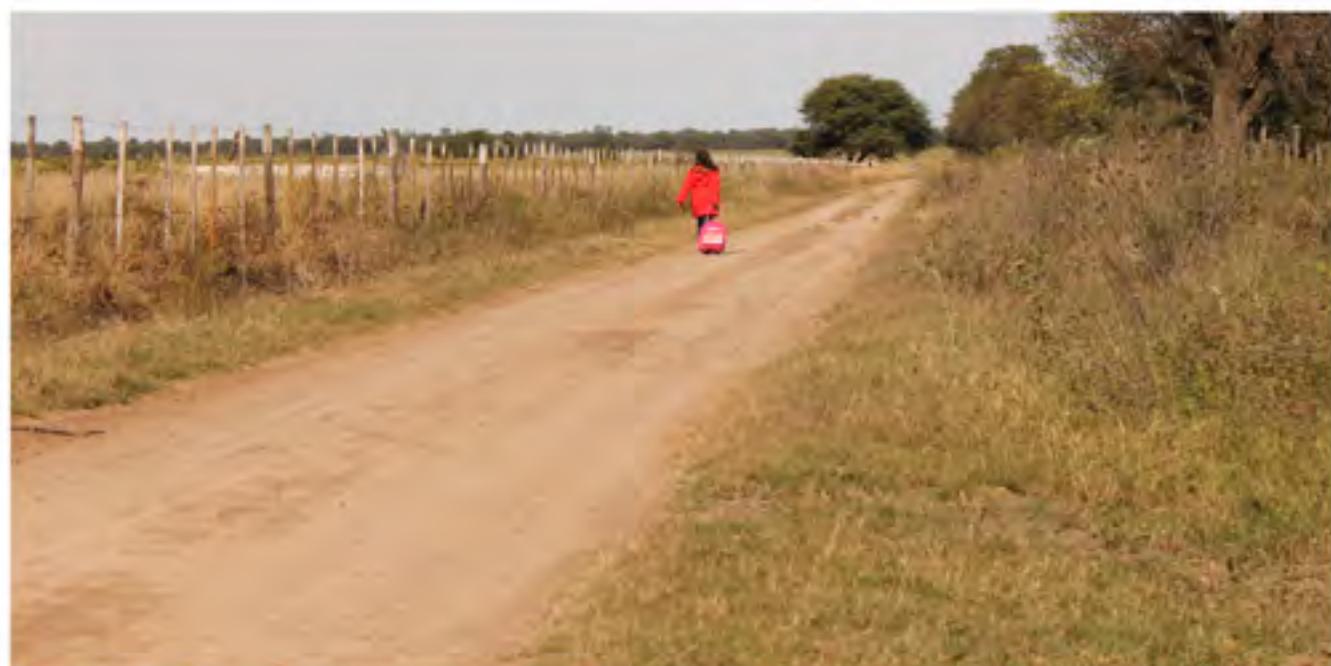
Durante el recorrido se visitaron **30 escuelas**. En la mayoría de los casos, serán proyectos completamente nuevos que representarían un cambio decisivo en la alimentación de los niños. Algunas cuentan con proyectos de huerta para los que necesitan insumos, capacitación y apoyo para que la producción logre abastecer al comedor escolar. Un gran número de escuelas disponen de granja, abonera y producción de almácigos.



Juan Lapetini

Si bien es el primer viaje que realizo después de un año y medio y en otro rol, quizás el gran diferencial de este viaje ha sido el de acompañar a integrantes del equipo que realizan su primer viaje y poder transmitirles un poco ese espíritu que viene históricamente desde los primeros viajes que inició Felipe y que pudimos continuar con los años. Esto hace que uno de los grandes potenciales de Fundación Huerta Niño esté justamente en la humanidad de cada una

de las personas que pueden acompañar estos proyectos. Ha sido un gran honor viajar nuevamente, y espero que se repita. Hasta la próxima.



Con cariño caminamos junto a nuestros niños en cada paraje del país



DÍAS DE RODAJE EN LA HUERTA

Fundación Huerta Niño viajó a Corrientes a rodar las escenas de un mini documental para difundir por canal 13 la labor de Felipe Lobert, Fundador y Presidente de Huerta Niño, Abanderado de la Argentina Solidaria 2017.

Los días 18, 19 y 20 de octubre Bárbara Kuss, Directora Ejecutiva y Lujan de la Torre, Responsable de Relaciones Institucionales de la Fundación viajaron con el equipo de producción del Premio Abanderados de la Argentina Solidaria para acompañar y coordinar la filmación de los videos de semblanza de Felipe Lobert y de difusión del Programa Mi Huerta.

La presencia de la Fundación durante las jornadas de filmación fue clave para armonizar las expectativas y los ritmos del equipo de producción con la rutina de los niños durante el horario de clases, facilitar el vínculo con los docentes, padres y madres y actuar como enlace permanente durante dos intensas jornadas de rodaje.

A los niños les pareció muy divertido poder narrar la historia de su proyecto de huerta para ayudar y motivar a niños de otras comunidades del país a lograr lo mismo. Fueron protagonistas de una "mini película" para contar cómo lo hicieron posible y cuánto disfrutaron de las actividades en la huerta.

Las anfitrionas fueron dos escuelas de la Provincia de Corrientes: la N° 756 de la localidad de Ensenadita y la N° 103 de Ensenada Grande, ambas del Paraje San Cosme.





Toma uno: cultivando en la escuela y en la casa – Escuela N° 103, Ensenada Grande.

Durante la primera jornada nos recibió Julio César Rojas, Director de la escuela de Ensenada Grande, con algunos de sus alumnos. La escuela tiene modalidad plurigrado y a ella asisten 32 niños que almuerzan allí a diario. Su proyecto comenzó hace tres años y se consolidó en agosto de 2017 de la mano de Huerta Niño.

Julio y los niños nos esperaban con Leonarda, encargada, cocinera de la escuela y abuela de dos Axel y Taddeo, dos de los alumnos de Julio. También se acercaron mamás y vecinos de la zona. Emmanuel Musante, técnico de Pro-Huerta que apoyó las actividades de construcción y puesta en marcha de la huerta y del invernadero, nos acompañó durante toda la jornada.

El equipo de filmación visitó el espacio de huerta y organizamos una clase de siembra y transplante de almácigos para registrar imágenes del aula a cielo abierto. La producción realizó las entrevistas al director y al técnico. Leonarda abrió su casa cruzando la ruta para presentar a las cámaras la huerta y la chacra que cultiva con sus hijos y nietos.

Julio preparó un guiso con productos de su propia cosecha. La escuela, la producción y el equipo de la Fundación compartieron el fin de la jornada en el comedor de la escuela, conociendo las historias de los

otros Abanderados de la Solidaridad Argentina de mano de los productores.

Toma dos: Cosecha, chamamé, Mbaipy. – Escuela N° 756, Ensenadita.

Durante la segunda jornada de filmación nos recibió Graciela Gómez, Directora y con sus 25 alumnos. Graciela es la única docente de la institución, el alma máter.

La jornada fue de día completo y el desafío fue mayor: retratar el pulso del encuentro entre toda la comunidad escolar: alumnos, padres y vecinos que se acercaron a pasar el día con nosotros. El equipo de producción tomó testimonio a todos los protagonistas: madres, alumnos, cocineros y ayudantes.

En esta segunda jornada Graciela, Felipe y Bárbara trabajaron con los chicos y con Don Ramírez, el ayudante de huerta, en la cosecha de remolachas, lechuga, espinaca y aromáticas. De allí surgieron gran parte de las escenas que componen el material visual final.

Para ilustrar de qué manera el proyecto de huerta se incorpora en la currícula escolar nutriendo a las materias tradicionales, la docente dio una clase de ciencias naturales y matemática utilizando conceptos surgidos de la huerta.

Durante ese día se realizaron también tomas aéreas con el “mini helicóptero”, como llamaron los chi-



cos al **drone** que permitió dar dimensión a la ubicación de la escuela en verde paisaje litoraleño.

Como regalo a los visitantes, los niños cantaron el chamamé Sargento Cabral que están ensayando para un concurso coral regional. Los padres prepararon una olla de Mbaipy, un plato de raíces guaraníes compuesto por harina de maíz y pollo que compartimos en una mesa enorme; a la sombra de los árboles del generoso terreno contiguo a la huerta.

Al caer la tarde, con la luz de la hora mágica, se tomaron las últimas panorámicas y los planos detalle para darle más textura al material. El equipo realizó las últimas entrevistas en exteriores: Bárbara y Felipe contaron la historia de Huerta Niño, Graciela compartió los motivos de la articulación con la fundación y homenajeó a Felipe con palabras de afecto y reconocimiento.

La experiencia enriqueció a todos: con el apoyo de un equipo técnico profesional y sensible, pudimos contar en detalle nuestra trayectoria y el alcance de nuestro trabajo. El guión lo escribieron los verdaderos protagonistas. El arte y la escenografía los brindó el generoso paisaje correntino que nos recibió con sol.

Fueron dos días de labor intenso: la sensación térmica alcanzó los 47 gra-

dos, los caminos estaban anegados por lluvias previas a los días de rodaje. Todo valió la pena porque cada uno de los participantes se sintió a gusto, parte de un set donde su vida transcurre. Lo más importante es que fue una manera de reconocer a quienes son los verdaderos abanderados de la solidaridad argentina: cada maestro, cada niño, cada comunidad escolar.

Seguimos sumando las escenas a este film que venimos rodando hace casi dos décadas por todo el país. ¡Gracias!



Tecnología que da vida a sus negocios, llevando a su Compañía a la Era Digital



bmc.com



En 1998 visitamos siete escuelas en el Chaco con dos técnicos del INTA en la zona que rodeaba la Agencia INTA de Machagai con el fin de conocerlas y decidir la construcción de la primera huerta escolar.

Desde ese entonces hemos ido a visitar todas las escuelas que nos solicitan una huerta para conocerlas, evaluar con ellas lo que significa hacer un proyecto de huerta y decidir cuándo podríamos hacerlo. Esta es una tarea de gran importancia que hemos hecho con mucho cariño. Conocernos y reconocernos es una parte esencial de la solidaridad.

Trabajar en la educación de niños para enseñarles la agricultura en una huerta escolar es una responsabilidad de calidad. Desde la Fundación Huerta Niño hemos tratado siempre de diseñar buenas prácticas, y mejorar año tras año: ese es el camino para el crecimiento.

Ahora estamos llegando a los 500 proyectos de huerta, con todo el desafío que significa apoyar 100 huertas en un año. Para favorecer la calidad del Programa siempre seguiremos visitando a cada escuela antes de acompañar sus proyectos.

El proyecto Huerta Niño, en primer lugar, es un programa educativo. Queremos "abrirle la cabeza a los chicos" nos dijo una directora, y podemos hacerlo a través del conocimiento de la huerta que es muy grande y rico. Se encuentran la naturaleza, la vida y sus docentes. ¡Realmente les hace tan bien a los niños!

Queremos seguir dando la oportunidad a las comunidades que quieran tener huerta escolar para que puedan tenerla. Y queremos dar a los chicos la oportunidad de tener un mundo de enseñanza nuevo. Nos esforzaremos por seguir haciéndolo.

Felipe Lobert
Presidente



IDENTIDAD LOCAL Y EDUCACIÓN COOPERATIVA EN LA HUERTA

Desde 2009 Fundación Huerta Niño está en contacto con el Instituto Educativo Crecer y ha apoyado su proyecto de huerta agroecológica en dos ocasiones.

El Instituto Educativo Cooperativo “Crecer” (IECC) de la localidad de Colonia Liebig, Provincia de Corrientes, ofrece una opción local diferente que apuesta por una mejor calidad educativa desde un enfoque cooperativo. Colonia Liebig se caracteriza por ser un centro de producción agrícola-ganadero orientado principalmente a la producción de yerba mate.

El IECC nació en 2005 a partir de la necesidad concreta de la Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig y sus trabajadores de tener un espacio seguro donde dejar a sus hijos mientras trabajaban y de que ese espacio fuera -al mismo tiempo- una escuela en donde se enseñara educación cooperativa. La escuela funcionaría también como un semillero de futuros líderes cooperativos que darían continuidad al trabajo que hace más de 90 años inició la organización, forjando un estilo de vida cooperativo para observar la realidad desde una perspectiva de mutua colaboración en cada situación cotidiana, incluso en el juego. Contaba inicialmente con salas de 6 meses a 4 años. Hoy contempla los ciclos inicial y primario completos.

Desde sus inicios, el IECC ha incorporado a sus actividades el trabajo en la huerta como una manera de poner en práctica los valores y principios cooperativos que son la columna vertebral de su propuesta educativa. Los alumnos realizan los trabajos de preparación del

suelo, siembra, trasplante, mantenimiento, cosecha y venta en la Feria Franca de la localidad; preparados naturales para el control de plagas y además se ocupan del cuidado y alimentación de animales de granja. Los alumnos de 5° y 6° grado organizan y gestionan la Cooperativa Escolar “Todos Unidos”, que se dedica a la elaboración y venta de conservas saladas y dulces utilizando los productos de la huerta y la granja. Además, una vez al mes, elaboran alimentos saludables para el kiosco del Instituto.



**María Fernanda Saladini,
Directora IECC**

“El cooperativismo surge como resultado del trabajo y esfuerzo común; en él encontramos una metodología práctica de auto educación y aprendizaje de la responsabilidad social. El cooperativismo es una labor planificada, basada en los principios de la solidaridad, la ayuda mutua, el amor al prójimo que capacitará a los niños para llevar una vida social libre de egoísmos. La carencia de estos valores y principios nos muestra que se está perdiendo dicho concepto, que es la razón de la existencia de Colonia Liebig y de la identidad de sus pobladores”.

“El apoyo de la Fundación nos ayudó a mejorar las condiciones de la huerta y a utilizar mejores y más variadas herramientas que las que veníamos utilizando. Además, ha sido importante el seguimiento y el interés por nuestras necesidades y por nuestros logros”, explica María Fernanda Saladini, Directora de IECC.

Las experiencias en la huerta se van vinculando a los contenidos de las diferentes áreas curriculares y a la formación cooperativa de los alumnos. Les permite tener un mayor reconocimiento de las características de su lugar, una mejor comprensión del medio natural que los rodea, de los trabajos rurales que se realizan y, sobre todo, una importante valoración y defensa del medio ambiente. También, lo importante de todos estos aprendizajes es que no se quedan dentro de la escuela: “los alumnos replican estos aprendizajes en sus casas y más de uno ha iniciado su huerta y granja en la casa junto a su familia. Además, descubren la importancia de una alimentación sana y que lo que producen en la huerta y la granja puede ser comercializado de diferentes maneras.”

VII CENA ANUAL SOLIDARIA

¡Alcanzamos 12 nuevos sueños!



El miércoles 5 de julio en el Palacio San Miguel celebramos nuestra VII Cena Anual Solidaria con el objetivo de fortalecer los vínculos con nuestros aliados, donantes, voluntarios, docentes y otros amigos con los que venimos cultivando lazos desde hace más de 18 años. Nuestra cena ya es un clásico: representa un momento de encuentro, de emociones, de orgullo compartido por el esfuerzo y por los logros de cada comunidad escolar. Es nuestra divisoria de aguas del año y nos empuja a redoblar esfuerzos, a sumar más voluntades para alcanzar más escuelas. Este año superamos nuestra meta y logramos una recaudación que nos per-

mite construir y poner en marcha **12 nuevos proyectos de huerta para mejorar la calidad de vida de más de 1300 niños y niñas.**

En nuestra gran noche solidaria demostramos que trabajando en conjunto por un mismo objetivo y con la misma misión podemos superar las metas que nos trazamos. Como el aleteo de una mariposa, cada pequeña acción se amplifica y genera un impacto enorme y concreto. Hoy son más de 480 los proyectos activos y benefician a más de 40.500 niños: ¡Gracias por volar con nosotros!





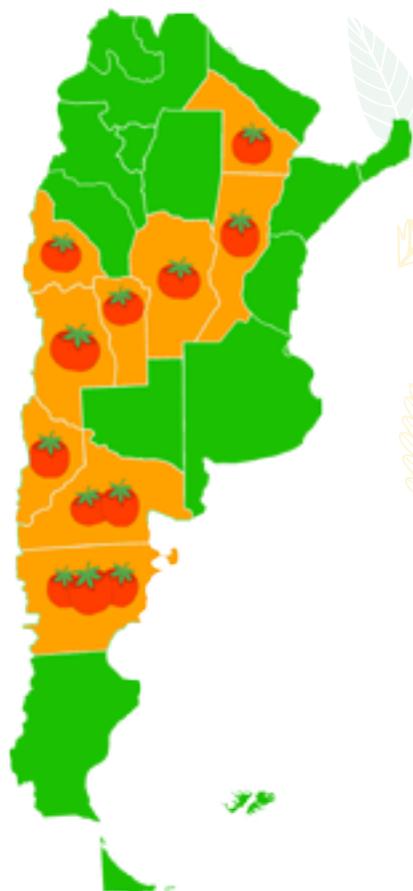
En la VII Cena recibimos a más de 400 invitados. Federica País nos acompañó por segundo año consecutivo en la conducción y brilló por su empatía con el proyecto y su compromiso con la Fundación. Sobre el final de la noche, Guillermo Novellis improvisó un mini-recital con tres clásicos de La Mosca y nos hizo celebrar bailando entre todos.

El evento fue posible gracias al esfuerzo del equipo de la Fundación y al apoyo de más de 50 voluntarios que aportaron tiempo y trabajo antes y durante el encuentro. Fue clave la colaboración de nuestros donantes individuales que asistieron o hicieron aportes adicionales. Destacamos también la generosidad de: Palacio San Miguel, Rita Perlander Catering, Bodegas Catena Zapata, Campari, Fundación Danone, Chungo, El Fundador, Quilmes, Bodegas Salentein, Soundtrack Sonido, Expobanderas, Goody Group, Baliarda, BMC, Brightstar, Sistran, y Carrefour entre más de 100 empresas y personas que realizaron aportes (donaciones extraordinarias, objetos para los sorteos de la noche, entre muchas otras contribuciones).

VII Cena Solidaria

fundación huertaniño

12 nuevos proyectos en Chaco, Chubut (3), Mendoza, Neuquén, Río Negro (2), San Juan, San Luis, Santa Fe y Río Negro. Ya estamos trabajando junto a las comunidades para materializar cada uno de los planteos técnicos.





Parte del equipo de voluntarios de la Cena 2017

Los verdaderos protagonistas de la noche fueron dos maestros de escuelas rurales muy queridos: Alexis Benedetti, maestro de la escuela primaria Mariano Moreno de Oliva, Córdoba y Carlos Pérez, director de la Escuela San Francisco Solano de la Localidad de Cañada Honda de la misma provincia. Ambos dieron testimonio de dos etapas diferentes del trabajo con Huerta Niño.

La escuela de Alexis comienza a trabajar con la Fundación este año para consolidar su proyecto de huerta y mejorar la alimentación de sus más de 90 alumnos. Compartió la realidad de su escuelita y sus expectativas: “trabajo en una escuela donde los chicos almuerzan a diario. Muchos de ellos no cenan ni en el colegio ni en sus casas. Por eso estamos tan comprometidos con este proyecto. Queremos que la huerta llegue desde la escuela a los hogares”.

Carlos vino a ilustrar por qué es tan importante comprometernos con nuestra cena para cumplir con las escuelas que están esperando nuestro apoyo. Los fondos recaudados en el evento de 2016 mejoraron la nutrición y el aprendizaje de los niños de su escuela del paraje Zanja Honda y de 9 comunidades más. La institución fue acompañada en 2011 con la construcción de una huerta y en 2016, con fondos de la VI Cena Anual, se construyó un invernadero que diversificó aún más la dieta de sus alumnos.

Nos motiva saber que nuestro evento más tradicional sigue creciendo año tras año, motoriza nuevos proyectos y nos permite cumplir las expectativas de cientos de comunidades y miles de niños. Seguimos sembrando futuro. Y siempre vamos por más.



FUNDACIÓN HUERTA NIÑO CONTINÚA SU PLAN

2016-2020

Fundación Huerta Niño tiene a la fecha cerca de 500 proyectos con un total de 40.500 niños beneficiados a lo largo del país.

El objetivo general del Programa Mi Huerta es empoderar a las comunidades más vulnerables de las zonas donde trabaja, instalando capacidades y conocimientos que les permitan lograr una mejor calidad de vida y alcanzar oportunidades de futuro a través de la construcción de huertas orgánicas en escuelas rurales y replicar estos conocimientos en otros ámbitos, favorecer el desarrollo regional protegiendo el entorno rural.

El **Plan 2016-2020** responde a tres ejes prioritarios de FHN de acuerdo al Plan Estratégico que ya se en-

*Catamarca y
Mendoza con
sus diferencias
climáticas*



cuenta en implementación con recursos propios y con el apoyo de aliados.

- **Plan de Regionalización:** La Fundación ya está implementando el plan en las regiones del Noroeste y Litoral Argentino, fortaleciendo el arraigo del conocimiento en la zona de influencia, la réplica en la comunidad, la sustentabilidad y permanencia en territorio y observando integralmente las acciones desde un enfoque regional que contemple las características diferenciales de cada zona abordada.

- **Plan de fortalecimiento:** La Fundación desarrolla un plan de fortalecimiento de la calidad de los programas, de las buenas prácticas, de las herramientas de diagnóstico y de las de medición de impacto.

- **Plan de expansión:** Dada la condición de replicabilidad del programa Mi Huerta, la sistematización de procesos y los vínculos forjados en todo el territorio nacional; FHN tiene como objetivo expandir el programa para alcanzar un mayor impacto social. FHN trabaja sobre el objetivo de alcanzar 1000 proyectos, además de la incorporación de nuevos programas. Con el compromiso de impulsar la sostenibilidad social y ambiental de cada intervención, FHN busca instalar capacidades a través de la articulación con otros organismos, actores locales y/o programas de desarrollo local, contribuir a la inclusión de los sectores sociales más vul-

nerables, la generación de alianzas y acuerdos entre los diversos actores y la profundización del análisis y soluciones a las problemáticas sociales y ambientales de la región.

Fundación Huerta Niño continúa trabajando de la mano de empresas, donantes y diversos organismos con los que, de manera articulada, se logró la construcción de 100 proyectos en 2017.

Localización geográfica

La regionalización estratégica consiste en impactar de manera integral, con varios proyectos en simultáneo, en zonas que presentan alta criticidad alimentaria para fortalecer la incidencia en la zona de influencia, la réplica en la comunidad, el arraigo del conocimiento, la sustentabilidad y permanencia en territorio, actuando desde una perspectiva regional. Se apunta a la consolidación del impacto social en la mejora de la alimentación, la salud y la educación de las comunidades.

De este modo, el impacto se verá aumentado y reforzado por las actividades actuales y futuras con distintos aliados. La cantidad de niños y familias beneficiadas regionalmente será incrementada por la presencia territorial de la Fundación a lo largo de todo el país desde un abordaje federal



Todo el País

Por su naturaleza, Fundación Huerta Niño interviene en todo el territorio argentino desde hace casi dos décadas forjando alianzas sólidas con las comunidades que participan de sus proyectos. FHN trabaja tanto en escuelas rurales como en urbanas adaptando los proyectos a las características geográficas, condiciones climáticas, disponibilidad de espacio e idiosincrasia de cada comunidad.



Región de Gran Chaco

La región del y Gran Chaco Argentino presenta los mayores índices de expulsión de población. El fenómeno de migración interna forzada hacia zonas urbanas y periurbanas es resultado del avance de la frontera agrícola, sobrepastoreo, desgaste de suelos, desmonte y desertificación por monocultivo, entre otros factores. La pérdida de prácticas agroecológicas de cultivo familiar y la dependencia de mercados de producción de gran escala han expulsado sostenidamente de sus lugares de origen a los sectores económica y socialmente más vulnerables.

Santa Victoria Este es uno de los distritos que presenta los más altos índices de desnutrición y mortalidad infantil del país por multiplicidad de factores. La más apremiante necesidad básica por satisfacer es garantizar una alimentación saludable y suficiente.

En la jurisdicción del municipio existen 37 escuelas rurales, que albergan aproximadamente a **5000 niños** tanto de comunidades de pueblos originarios como de origen criollo.

Región Litoral

El programa consta de la instalación de 20 huertas en escuelas rurales en la Provincia de Misiones, que aportarán los productos necesarios para que los niños logren una alimentación suficiente y de alto valor nutricional a través del comedor escolar. Al momento de finalización de los 20 proyectos en 2017, esperamos que sean beneficiados en total más de 1680 niños y niñas en Misiones, continuando el tra-

*Misiones y La Rioja:
sus diferentes suelos*



bajo en esta región para potenciar el impacto.

Los destinatarios son niños y familias de comunidades rurales. Las familias pertenecientes a estas comunidades se caracterizan por contar con muy escasos recursos económicos y la mayoría habitan en zonas alejadas y aisladas.

El objetivo es que estas escuelas rurales se vean fortalecidas en el término de 1 año, como centro de las actividades comunitarias, construyendo capacidades de gestión y promoviendo el trabajo asociativo entre los miembros de la comunidad educativa. Se apunta a capacitar a la población participante en la construcción de una huerta e invernadero e a incorporar conocimientos de técnicas de cultivo agroecológico. La calidad de alimentos de más de 2180 niños y de 1220 familias se verá mejorada a partir de la incorporación de vitaminas y minerales a la dieta habitual -compuesta casi exclusivamente por hidratos de carbono- para favorecer el desarrollo psicofísico integral de los niños. Se apunta a desarrollar en los 2180 niños hábitos y técnicas de trabajo de horticultura esenciales en la vida rural, para que puedan recuperarse conocimientos y cultivos que se han perdido en la mayoría de las zonas rurales muy pobres

Región GBA

Con otro perfil demográfico, con problemáticas propias de la pobreza urbana y la concentración de población (por tratarse de zonas receptoras de migración) FHN interviene en escuelas del conurbano bonaerense con más de 80 proyectos activos en GBA. Se desarrollarán 50 nuevos proyectos en el territorio comprendido entre Pilar, Las Heras y Tigre, más otra cantidad similar en otros puntos del conurbano bonaerense.

Las problemáticas que presentan las escuelas urbanas son distintas a las de la ruralidad. Se relacionan con la deserción escolar, violencia social e intrafamiliar, sedentarismo, mala alimentación, condiciones habitacionales deficitarias y el incorrecto tratamiento de residuos, entre otras.

“LOS PROBLEMAS DEL MUNDO SE RESUELVEN”



Experiencias de voluntariado en Huerta Niño.

Quienes somos parte de este proyecto tenemos la posibilidad de ver y vivenciar pequeños milagros todos los días, en todas partes del país. Para hacerlos realidad se necesita de muchas manos. **Esto solo es posible trabajando en comunidad.**

Desde Huerta Niño detectamos escuelas con un alto compromiso de sus docentes por llevar adelante el proyecto de huerta. Pero a veces, al enfrentarse a la construcción de un cerco perimetral o de un invernadero para proteger el cultivo, se necesita ayuda extra, por los tiempos laborales de los papás.

Para que estos proyectos también crezcan movilizamos a toda la comunidad, incluso a las empresas locales con las que tenemos alianzas. Nos acompañan convocando a sus empleados, de forma voluntaria y organizada, a sumarse con un día de trabajo de huerta para la escuela.

Una escuela que necesita manos, una empresa que dona tiempo, voluntarios que quieren dar. Así nace una jornada de Voluntariado Corporativo. El equipo de Proyectos de Huerta Niño se ocupa de

relevar el futuro espacio de huerta escolar, convocar a los técnicos locales, comprar todos los materiales necesarios y coordinar junto a los proveedores que todo esté en la escuela a tiempo. A veces los mismos proveedores locales se transforman en aliados: aportan su semilla donando envíos, apresurando los tiempos de gestión o prestándonos herramientas.

Directores y docentes preparan su “casa” para recibirnos. Las mamás y los papás colaboran con la preparación del almuerzo. Los docentes y los niños trabajan en las aulas preparando souvenirs para los voluntarios. Familiares de los niños que eligen sumarse están desde temprano esperándonos en la escuela. Quienes no pueden acercarse, envían en la mochila de sus hijos herramienta para facilitar el trabajo. Toda la comunidad está presente.

La actividad comienza muy temprano en la escuela. Desde Huerta Niño damos la bienvenida a todos. Directores y docentes a cargo del proyecto nos cuentan por qué es importante la huerta en la escuela. **Los objetivos son diversos: abastecer el comedor donde los niños almuerzan a diario, replicar la iniciativa en los hogares, involucrar a las familias. Todo esto será posible en esa nueva aula a cielo abierto que es la huerta.**

Los voluntarios llegan preparados y entusiasmados. Para algunos será la primera vez con una pala y esperan la asignación de tareas. Otros llegan con mu-

VEN CON PEQUEÑOS MILAGROS”



En los últimos 6 años realizamos más de 140 proyectos de huerta junto al apoyo de 4200 voluntarios, en beneficio de 11500 niños.

Los técnicos nos explican cómo trabajar la tierra y la importancia del cuidado agroecológico. Los voluntarios y los niños preparan los canteros. Se trasplantan los plantines, se siembran las semillas y se organiza el riego. Cae la tarde y donde hace unas horas había un terreno llano, ahora hay una huerta colorida, llena de vida y oportunidades para los niños. Nadie olvidará este día.

cha experiencia de trabajo con herramientas y ganas de compartirla. Los técnicos nos presentan la propuesta de trabajo para el nuevo espacio y comparten el diseño del proyecto. Aplauso de bienvenida y comenzamos a distribuir guantes y herramientas. **Pinceles, martillos y serruchos activos, una nueva huerta está naciendo.**

Cada voluntario tiene un objetivo: un pozo, un corte de madera, la preparación de un tejido. Todo se hace con el mayor compromiso y con ayuda de los demás. Mientras trabajan, tienen la oportunidad de conocer a la comunidad.

Los niños los ayudan con las tareas de pintura y cuentan cómo la huerta comenzó en el aula en un vasito con tierra y una semilla que trasplantarán en la huerta, hacia el fin de la jornada.

Los papás se mezclan con los voluntarios para levantar entre todos el cerco perimetral. Muchas veces nos cuentan cómo ellos mismos de chicos también hicieron su huerta en la escuela. No se olvidan, saben que sus hijos tampoco lo van a olvidar. Por eso están ahí.

Los vecinos se acercan espontáneamente. Muchos son padres de egresados y conocen a los docentes. En ocasiones se ofrecen a regar el cultivo durante los fines de semana. Maestros y maestras comparten mates y bebidas frescas, trabajan a la par de los voluntarios y agradecen: “solos no hubiéramos podido”.

La transformación del espacio es impresionante. Es un logro compartido. Los voluntarios piden la palabra y se multiplica la gratitud de ida y vuelta: “gracias por darnos la oportunidad de ser parte de este proyecto”, “gracias porque uno a veces quiere ayudar y no sabe cómo”, “hoy pensamos que veníamos a dar y nos llevamos un montón”.

Cerramos la actividad con una foto en el nuevo espacio de huerta. Algunos niños de la mano del voluntario con el que sembró, un papá con el voluntario con quien compartió la pala y el esfuerzo en el pozo que tanto costó. Se acercan los cocineros de la escuela, las mamás, todos los presentes. La jornada cierra con un aplauso de orgullo. Es hora de irnos pero todavía hay ganas de otro mate y de otro abrazo. Los voluntarios se llevan dibujos los niños prepararon como un recuerdo más de esa gran jornada solidaria. Si hay tiempo para un picadito con los chicos, siempre hay una pelota a mano...

En pocos meses comenzamos a recibir fotos de la primera cosecha y del primer almuerzo con productos de la huerta. Ese día es una fiesta en la escuela y en Fundación Huerta Niño.

El voluntariado hace posible un pequeño milagro para cada uno de esos niños. Es estar presente para el otro haciendo realidad un proyecto que alimenta el futuro.

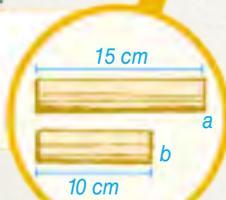
¡Gracias por los niños!

Cómo fabricar tus propias herramientas

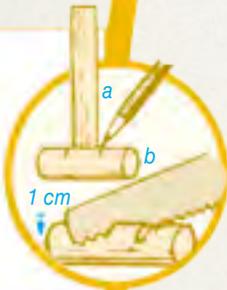
No hay elemento más valioso de ayuda en la huerta que una buena herramienta, por ese motivo aquí te presentamos cuatro modelos que vos mismo, con alguna ayuda extra, vas a poder construir. Te servirán para trabajar en tu huerta de una forma más eficiente.

A CONSTRUCCIONES DEL PLANTADOR

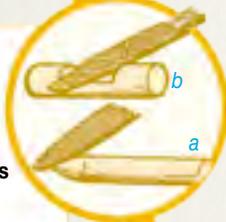
1 Cortar un trozo de palo de escoba o similar, de 15 cm de longitud y otro de 10 cm.



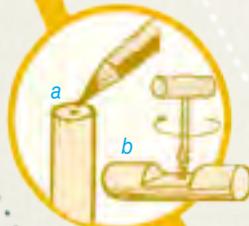
2 Sobre el centro transversal del más corto, apoyar verticalmente el otro y marcar. Realizar cortes sobre el borde interior de las marcas.



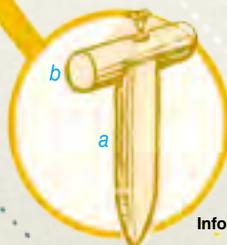
3 Con una escofina devastar el sector que hay entre los dos cortes. Luego, devastar en forma cónica uno de los extremos del trozo largo.



4 Marcar los centros en el extremo plano del cuerpo y en el entallado de la empuñadura. Perforar con un barreno o taladro sobre las marcas de la empuñadura y del cuerpo.

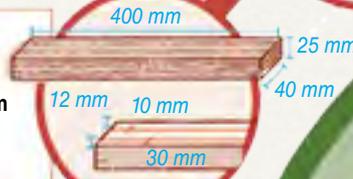


5 Calzar el extremo plano del cuerpo con el plano tallado en la empuñadura y colocar un tornillo uniendo ambas partes. Para evitar que la cabeza del tornillo dañe la palma de la mano, cubrir el sector con cinta adhesiva o tela gruesa.

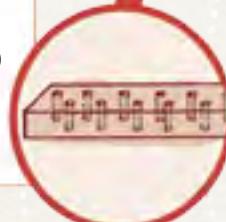


B RASTRILLO

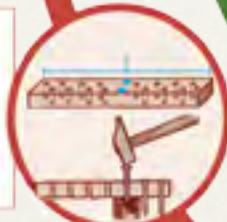
1 Trazar a 12 mm de cada borde, dos líneas paralelas. Hacer una marca a 10 mm sobre una de las líneas y otra a 30 mm del mismo extremo, sobre la otra.



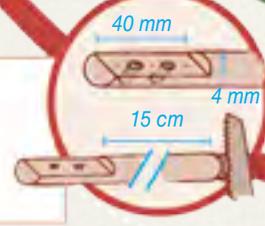
2 A partir de esas marcas, continuar trazando puntos a una distancia de 40 mm uno de otro. Efectuar orificios pasantes de 4 mm de diámetro.



3 Trazar el centro y efectuar orificios pasantes 10 mm de cada borde. Colocar los clavos en cada orificio. Los de los extremos de una de las líneas no deben clavarse totalmente.

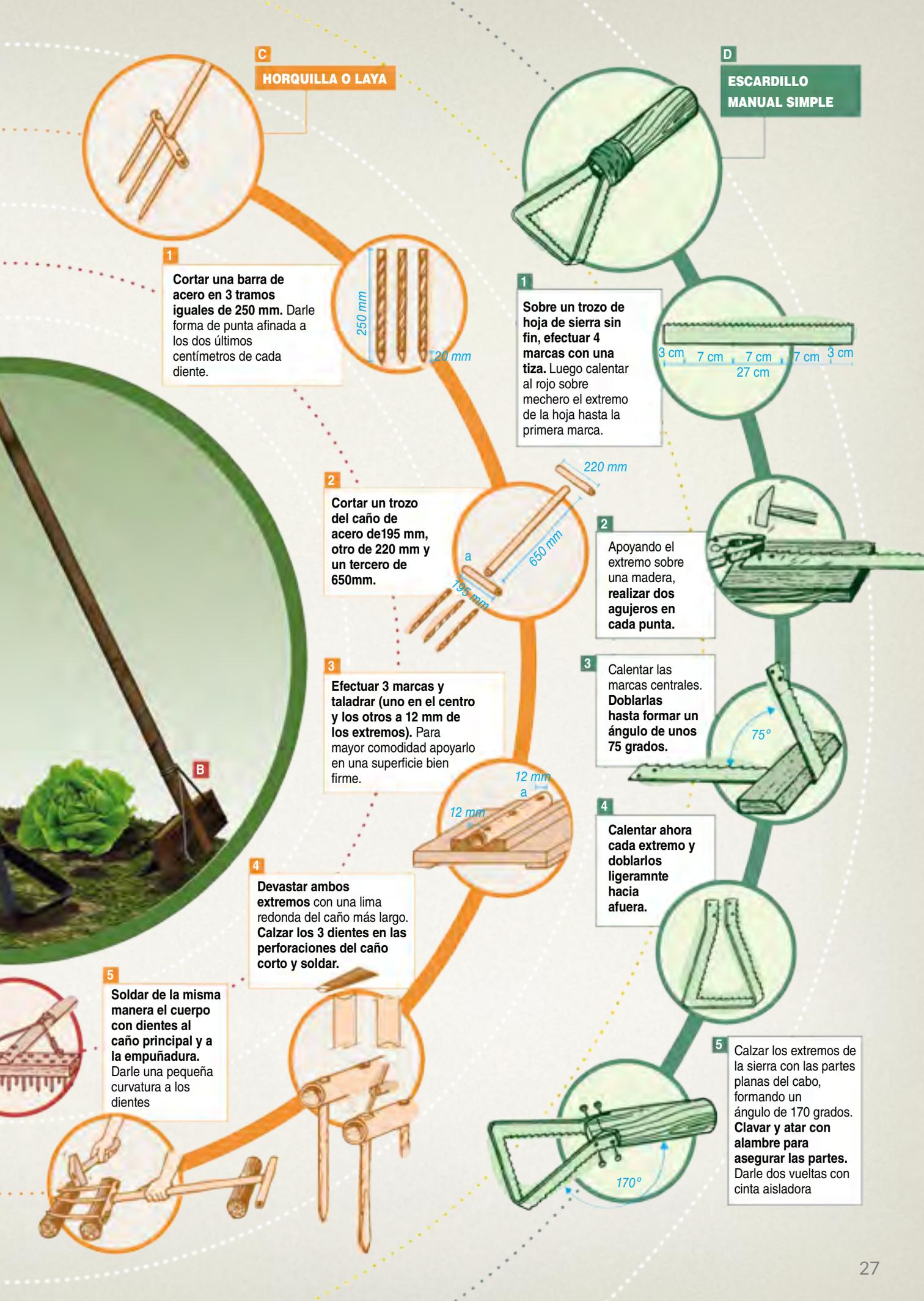


4 Sobre un palo de escoba, desgastar uno de los extremos, con una escofina. Luego, perforar. A los 15 cm del extremo efectuar una ranura perimetral.



5 Clavar el mango y con alambre de 2 mm de diámetro por 60 cm de largo, fabricar las riendas y asegurar con una o dos vueltas ambas riendas. Tensar bien cada una de las riendas, atándolas a los clavos de los extremos.

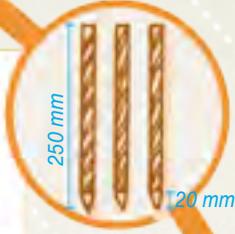




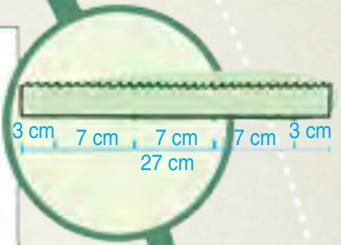
C
HORQUILLA O LAYA

D
ESCARDILLO MANUAL SIMPLE

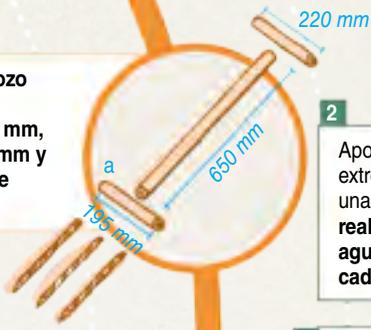
1
Cortar una barra de acero en 3 tramos iguales de 250 mm. Darle forma de punta afinada a los dos últimos centímetros de cada diente.



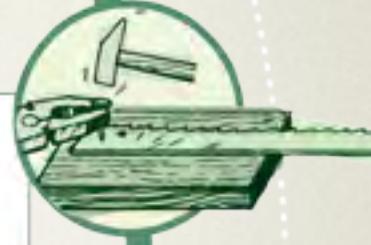
1
Sobre un trozo de hoja de sierra sin fin, efectuar 4 marcas con una tiza. Luego calentar al rojo sobre mechero el extremo de la hoja hasta la primera marca.



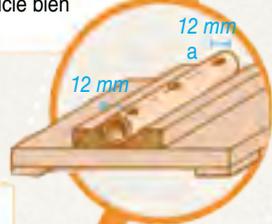
2
Cortar un trozo del caño de acero de 195 mm, otro de 220 mm y un tercero de 650 mm.



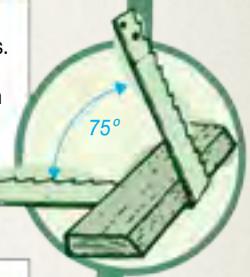
2
Apoyando el extremo sobre una madera, realizar dos agujeros en cada punta.



3
Efectuar 3 marcas y taladrar (uno en el centro y los otros a 12 mm de los extremos). Para mayor comodidad apoyarlo en una superficie bien firme.



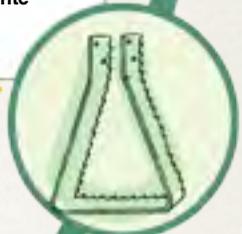
3
Calentar las marcas centrales. Doblarlas hasta formar un ángulo de unos 75 grados.



4
Devastar ambos extremos con una lima redonda del caño más largo. Calzar los 3 dientes en las perforaciones del caño corto y soldar.



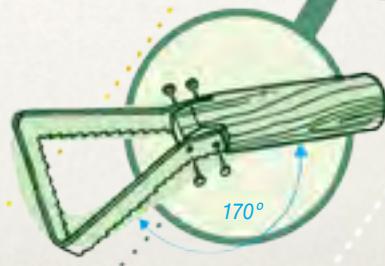
4
Calentar ahora cada extremo y doblarlos ligeramente hacia afuera.



5
Soldar de la misma manera el cuerpo con dientes al caño principal y a la empuñadura. Darle una pequeña curvatura a los dientes.



5
Calzar los extremos de la sierra con las partes planas del cabo, formando un ángulo de 170 grados. Clavar y atar con alambre para asegurar las partes. Darle dos vueltas con cinta aisladora.





Gabo es cocinero y fue participante del reality de TELEFE "Dueños de la cocina" lo que le dio un empujón para decidirse a emprender. Hoy es dueño de DeGabo Catering, dá clases de cocina (sushi) y tiene un Foodtruck. Nos invitó a su casa para entrevistarlo mientras nos cocinaba, sencillo y cercano, hizo que este encuentro se convierta en una gran charla de amigos. ¡No se pierdan la receta en esta misma revista!

“NUNCA ES TARDE: PODES AYUDAR CON LO QUE SABÉS”

Mi historia con la comida surgió por el interés del buen comer, el principio de todo es ese. Siempre me gustó la cocina, desde chico mi vieja no aceptaba el delivery en mi casa:

**“che vieja quiero comer pizza, ¿pedimos?”
“no, no, no”**

La tana agarraba y se ponía a hacer la masa de pizza. Ni pre pizza comprábamos. Entonces el interés nace de ver a mis viejos, a mis abuelos... todos italianos: ¡mucha pasta! se amasaba con palote, entrabas a la casa y había olor a tuco. Toda esa esencia, por suerte, la heredé.

Estudié gastronomía, se fueron dando las cosas y me encontré la gracia de que puedo vivir de esto.

El año pasado se me dio el programa de tv **“¿esto será una señal?”**. Te da una cuota de reconocimiento y quieras o no es un empujón, dependerá de cómo lo quieras llevar y como lo aprovechas. Desde el año pasado empecé a vivir de esto. Va casi un año, nada.

Así que soy feliz, igual pase por momentos de inseguridad económica y obviamente para cualquiera que quiere emprender es difícil, pero hoy por hoy se lo consejo a todo el mundo. Hay una sola vida, hagamos lo que nos gusta.

Además de alimentarnos tenemos que educarnos, generar hábitos alimenticios. ¿Cómo crees que deberíamos afrontar esto en el futuro?

¡Eso es todo un tema! hasta el que está bien, socioeconómicamente hablando, no se sabe alimentar.

Hoy todo es mucho más rápido, más violento. Bajemos un cambio.

La cocina lleva tiempo igual que la huerta. La gente quiere facilitar y acortar esos tiempos, hoy por hoy el consumo masivo alimenticio es abrir el paquete y tener la salsa. Si se quiere comer sano hay que ir a la verdulería y comprar productos de estación, va a ser más barato y más fresco. Hay concientizar a la sociedad desde las escuelas.

Yo cocino por mi familia, lo viví en mi familia. La educación que también pasa por la familia y no por lo que ves en la tele. Hoy sin saber comer bien no estás preparado para hacer deportes ni para estudiar.

El equilibrio está en todos lados y uno de ellos es la comida.

Después cuando uno empieza a ser más grande empieza a descubrir, a comer, a disfrutar ese momento.

Más allá de seguir explorando ¿Podés decir que te está yendo bien en lo que vos soñaste?

Si, estos últimos meses estoy respirando profundo, tranquilo. Aunque uno siempre quiere más.

También doy clases de cocina y la verdad me divierte mucho. Doy una vez por mes una clase de sushi, es participativo al cien por cien. Quiero que vengas y hagas el sushi vos, yo te lo explico, te doy la técnica pero lo cortas vos, lo armas vos todo vos. Así que la idea de mis clases son esas.

Pero vivir exclusivamente de la cocina fue hace poquito y la verdad que no lo cambiaría por nada. Ser tu propio jefe es una cosa... Sin dudas, uno decide a donde quiere estar. A veces lo que pasa, por cuestiones obvias de la vida, no siempre puede elegir lo que quiere. Tuve la oportunidad y la agarré.

¿Alguna vez tuviste huerta vos o tu familia?

Mi vieja siempre tuvo en mi jardín de todo: albahaca, tomillo, laurel, romero, tomatitos cherrry, calabazas y una plaga de zucchini... porque el zucchini y la calabaza te toman todo. Es totalmente invasivo, me acuerdo que iba al jardín y le decía: “vieja se te está yendo la mano, empecé a cortar”.

Algunos niños separan los vegetales en el plato, ¿Cómo lo resolvemos?

¡Hay que camuflarlo! por ejemplo haces un puré de papa y le agregas un coliflor o una lasaña y escondes berenjena. El otro día tuve un catering donde hice pizza y los chicos comen mozzarella nada más. A una le puse jamón y morrón, le vieron el pedacito chiquitito de morrón y me dijeron: “¿le sacas eso por favor?”.

Me llegaron a decir que no les gusta el tomate... ¡sí están comiendo pizza!

Por eso creo que también pasa por un tema de la infancia y de lo que te dieron de comer. Si te dieron de pibe un puré de brócoli ya lo tenés incorporado.

¿Realizaste alguna tarea solidaria?

Si, 2 o 3 veces fuimos a comedores e hicimos una comida para todos. Es un granito de arena.

Hay padres que llevan a los chicos a la escuela solo por el plato de comida como objetivo fundamental, y tiene que ser porque se tienen que educar.

Me gustaría hacer algo al respecto, yo siempre le digo a mi vieja de hacer algo por Ballester en un comedor o una Iglesia y tratar de que cocinen todos.

Divertirse, jugar, la cocina también está para eso... estas cocinando y no estás hablando de la papa, estás hablando de: “Contame ¿Qué haces? ¿Qué te gusta hacer? ¿Qué profesión te gustaría tener?”.

No solo alimentarse bien que es lo primordial, sino que puede ser una buena profesión para gente que capaz ni sabe que le gusta la cocina y la única manera de saberlo es que realmente se enchastren con harina, corten cebolla, pelen papas y después descubran el resultado que ellos hagan de esa receta.

La verdad que me gusta que la gente interactúe bastante y me gustaría mucho que la gente tenga espacios donde enseñen profesiones.

Nunca es tarde, puedes ayudar con lo que sabes.

¿Qué te hace feliz?

Yo creo que me hace feliz vivir la vida a pleno, disfrutarla a mi manera con las cosas que me gustan, sin que nadie te condicione a ser algo. El año pasado empecé a tener más seguridad de lo que realmente quería, en realidad lo sabía pero tenía temor al cambio, al riesgo. Y ese paso que di el año pasado fue como que me hizo encontrar a la persona que realmente quiero ser.

Vivir de esto, estar charlando con ustedes acá, compartiendo conocimiento, una huertita, una receta, estar con amigos, con la familia, disfrutar, tratar de transmitir lo que yo sé a otros, que alguien me transmita también.

Ir aprendiendo todos los días algo. Y la verdad que hoy por hoy la felicidad la busco por ese lado. Disfrutar cada momento y ponerlo en práctica.

“Bueno... Ya prendo el fuego.”
Y nos cocinó.

COMIENDO MÁS SANO DE A UN HÁBITO POR VEZ



Por Romina Mazzaferri

Para cuando termine este día, habremos tomado unas 200 decisiones relacionadas con nuestra alimentación. Y la mayoría de ellas, de acuerdo a un estudio publicado en la revista científica Quo de España, habrá sido de manera casi automática y muy poco saludable.

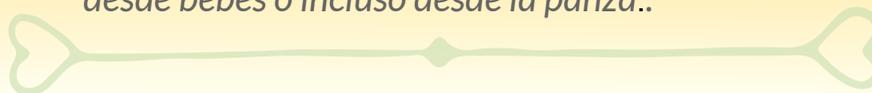
Y es que algo tan cotidiano como comer pareciera no despertar demasiada importancia. Sin embargo, todas esas pequeñas decisiones que tomamos a lo largo del día están muy relacionadas con nuestra salud. Según la Tercera Encuesta de Factores de Riesgo del Ministerio de Salud, una importante carga de

enfermedad está asociada a una alimentación inadecuada y, desde hace unos años, la alimentación no saludable se ubica como “el factor de riesgo más importante en todo el mundo”.

Los datos de esa misma encuesta así lo confirman: en nuestro país, de cada 10 personas, 6 están excedidas de peso. Y dos de ellas padecen obesidad. Ellas tienen más riesgo de tener otras enfermedades relacionadas como hipertensión arterial, enfermedades del corazón, diabetes y algunos tipos de cáncer. Y este tipo de afecciones se está dando cada vez más entre chicos y cada vez a edades más tempranas. Se-



*"La clave está en empezar desde lo pequeño.
Con pequeñas decisiones y sumando a los niños,
desde bebés o incluso desde la panza.."*



gún la Organización Mundial de la Salud (OMS), el número de niños y adolescentes obesos se multiplicó por 10 en los últimos 40 años.

Esta creciente problemática mundial convive mano a mano con la desnutrición y con la carencia de nutrientes como el hierro o algunas vitaminas. Por eso se habla de "la doble carga de la malnutrición", que se trata de un fenómeno que se da en todo el mundo y sin distinción de niveles socioeconómicos. Para combatir a esta doble carga de malnutrición, ya sea por exceso o por carencia, se están planteando acciones globales que incluyan "asegurar el acceso a una alimentación balanceada y abordar los principales factores sociales como garantizar el acceso a alimentos saludables bajos en azúcar, sal y grasas, a agua y saneamiento, a servicios de educación y salud y a programas de protección social, entre otros". Así lo declaró la directora de Organización Panamericana de la Salud (OPS), Carissa F. Etienne.

Frente a algo tan grande, epidémico y mundial pareciera ser que casi nada podemos hacer. Pero, si cambiamos el punto de vista, y vemos el día a día de nuestra mesa... ¡sí que podemos! Porque, en definitiva, comer es mucho más que tan sólo ingerir alimentos.

Para la antropóloga Patricia Aguirre, investigadora especialista en alimentación, "la comida refleja las relaciones sociales". Y es que, al momento de sentarnos a la mesa entran en juego costumbres, tradiciones y sentidos. Y, además, aunque no nos demos cuenta, en esa relación compartida con otros en torno a la comida se construyen hábitos.

Y esos hábitos, que se adquieren desde que somos chicos, van a ser los que condicionen cada una de las 200 o más decisiones que tomemos cada día. Por eso es importante ir incorporando hábitos que favorezcan una alimentación saludable, acompañada de actividad física y de consumo de agua segura.

El problema que se suma es que en verdad sabemos lo que tenemos que hacer. Información hay

mucha; y a veces tanta, que se contradice. Las redes sociales están llenas de personas que aconsejan qué comer pero que no siempre cuentan con sustento científico y terminan confundiendo saludable con sólo estar flaco o flaca.

Por otro lado, en general, ya sabemos lo que tenemos que hacer. Sabemos que las frutas son la opción más sana a la hora del postre, sabemos que tomar agua nos hace mucho mejor que tomar gaseosa, sabemos que tenemos que comer verduras o que comer cereales es más saludable que un alfajor. ¡Pero a la hora de llevarlo a la práctica se nos hace mucho más difícil!

La clave, entonces, está en empezar desde lo pequeño. Con pequeñas decisiones y sumando a los chicos, desde bebés o incluso desde la panza.

Un día, por ejemplo, probemos de reducir un poquito la sal. Otro día, dejemos a mano unas frutas para comer a la media mañana. O bien, compremos o cosechemos alguna verdura nueva y empecemos a probar preparaciones con ella.

A veces ocurre que no las preparamos porque "a nadie le gusta". Y entonces se genera un círculo que reduce su consumo: como no nos gusta, no las compramos, entonces tampoco las cocinamos y no las comemos. Pero, ¿y si trasformamos a ese círculo en uno virtuoso? Que en casa empiecen a verse más frutas disponibles y nuevas verduras. Probemos cocinarlas en diferentes formas y preparaciones.

La clave está en seguir intentando. Algunos nutricionistas explican que a veces hay que probar un alimento entre 8 y 15 veces hasta que nos guste.

Puede que el problema parezca demasiado global pero gran parte de la solución está en las pequeñas decisiones. En un sólo día no podremos cambiar a esas 200 elecciones de un solo saque. Pero, de a poco, podemos ir mejorando nuestras elecciones. Y así, con tiempo y paciencia vamos generando hábitos. De a uno a la vez.

MI CASA, MI HUERTA

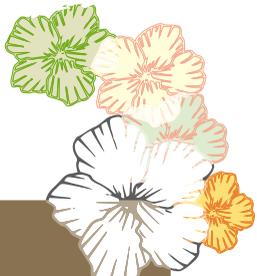
QUÉ NECESITO PARA TENER UNA HUERTA EN LA CIUDAD

Sol

La luz solar es fundamental para nuestras plantas, ya que les aporta la energía básica para que puedan crecer. Las hortalizas de fruto y las de raíz deben contar con, al menos, cinco horas diarias de sol, mientras que las de hoja requieren tres horas de exposición. A la hora de producir en áreas urbanas, el sol constituye un recurso clave para la producción de alimentos y, junto con la tierra, son los recursos limitantes más frecuentes. La escasez de luz directa provocará que las plantas crezcan despacio, débiles y que tengan poco rendimiento y muchas enfermedades.

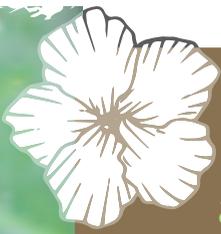
Agua

El agua es esencial para el desarrollo de las plantas. Debemos contar con agua suficiente y segura para el riego. Sobre todo en verano, le recomendamos disponer de fuentes de agua (canillas, mangueras, etc.) lo más cercanas a la huerta. Es importante no regar con aguas inseguras como aguas servidas o que provengan de ríos o arroyos ubicados en zonas industriales. Estas aguas pueden estar contaminadas con bacterias peligrosas, residuos metálicos e hidrocarburos que pueden perjudicar nuestra salud.



¡Trabaja siempre con guantes! Evita heridas y el contacto con sustancias peligrosas para la salud.





La prueba del amasado

Esta es una técnica sencilla que nos permite reconocer los distintos tipos de suelo e identificar sus características. Para realizarla, siga los siguientes pasos:

- 1 Seleccioná una muestra del suelo sin cascotes ni terrones grandes.
- 2 Agregá agua hasta lograr una pasta homogénea.
- 3 Estirá la masa y formá una cinta.
- 4 ¡Observá y determiná qué tipo de suelo es!

Suelo arenoso:

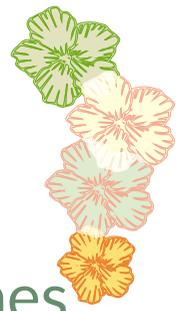
Si la cinta no queda formada o se desarma fácilmente, se trata de un suelo arenoso. Este tipo de suelo tiene muy buen drenaje, pero no retiene el agua de riego y presenta un bajo contenido de nutrientes. ¿Cómo lo mejoramos? Mejoramos la retención de agua y la fertilidad de los suelos arenosos con el agregado de abono compuesto.

Suelo limoso:

Si la cinta queda formada pero se rompe al apretarla, estamos ante un suelo limoso. Este tipo de suelo tiene algunas dificultades para el cultivo de hortalizas.

Suelo arcilloso:

Si logramos formar una cinta con facilidad, se trata de un suelo arcilloso. Este tipo de suelo posee un alto contenido de nutrientes y retiene una buena cantidad de agua, pero presenta escaso drenaje. ¿Cómo lo mejoramos? Los suelos arcillosos mejoran sus propiedades de aireación a partir del agregado de arena gruesa y abono orgánico.



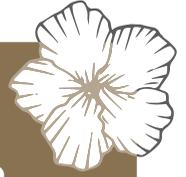
Semillas y plantines

Para realizar la siembra, necesitaremos semillas y plantines de especies hortícolas, aromáticas o florales. Algunos frutales como los cítricos –limoneros y quinotos, especialmente– y, en menor medida, los ciruelos y las higueras pueden cultivarse en macetas y contenedores.

Cercos, barreras verdes y sombras

Si la huerta está ubicada en una terraza, es recomendable construir barreras con plantas altas (como cañas verdes o secas) que atenúen los vientos fuertes del invierno y eviten el excesivo calor del verano. También, pueden utilizarse una tela o media sobra para disminuir el impacto de las temperaturas elevadas. En cambio, si la huerta está en contacto con calles o avenidas muy transitadas, colocá una barrera verde en el frente del cultivo para retener el humo y el polvo ambiental. El polvo ambiental o smog, rico en hollín y en otras sustancias contaminantes, se adhiere a las hojas de la barrera y la huerta queda al resguardo. En el caso de haber perros o gatos en el predio, generará algún tipo de cerco para evitar la deposición de excrementos en el lugar del cultivo, ya que eso puede transmitir enfermedades. Para armar estos cercos, reutilizá algunos materiales como pallets o tarimas, mallas plásticas, etc.





Si contamos con un suelo adecuado y espacio suficiente, podemos sembrar directamente. Sin embargo, cuando se vuelve un recurso limitado para el cultivo, es posible producir en diversos envases. ¡Conocé diferentes alternativas en la página 48!

Tierra

En las ciudades, los suelos suelen estar deteriorados. Es común encontrar suelos de relleno (generalmente con arcillas), suelos decapitados (sin sus primeras capas) o suelos con una historia previa que desconocemos. En cualquier caso, es necesario utilizar diversas técnicas agroecológicas que permitan mejorar y enriquecer la tierra. La regla básica dice que cuanto mejor sea el suelo, mejores plantas tendremos.

Herramientas

El equipo básico para el agricultor urbano está formado por: una pala y un rastrillo de mano, un pequeño escardillo, una regadera y una tijera de podar. Asimismo, es útil contar con un pulverizador que facilite la aplicación de los preparados caseros para controlar las plagas y enfermedades.



¡No te pierdas la infografía de herramientas caseras en página 26!



Fuente:

Mi casa, mi huerta : técnicas de agricultura urbana / Janine Schonwald y Francisco José Pescio ; edición literaria a cargo de Daniela Novelli ; ilustrado por José Mariano Luengo. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ediciones INTA, 2015. Disponible en: https://inta.gob.ar/sitcs/default/files/inta_-_mi_casa_-_mi_huerta.pdf

15 Aniversario
Voluntarios
Telefónica

Telefónica
FUNDACIÓN

movistar

Voluntariado digital_

El programa Voluntarios Telefónica promueve oportunidades de desarrollo de las personas a través de iniciativas adaptadas al mundo digital.

www.fundaciontelefonica.com.ar/voluntariado/

Programando robots para
la defensa del medio
ambiente

Te

Cuando la moneda de cambio tiene vida

SALTA: PRIMERA FERIA PROVINCIAL DE INTERCAMBIO DE SEMILLAS

*“Desde nuestras semillas
construimos soberanía alimentaria
y fortalecemos nuestra identidad cultural”*

Luego de participar de seis encuentros regionales sobre semillas, técnicos del INTA-ProHuerta y de la Secretaría de Agricultura Familiar (SAFF) de Tartagal organizaron la Primera Feria Provincial de Semillas, los días 30 de septiembre y 1º de octubre. La feria, que reunió a productores y productoras locales de distintos puntos de la provincia y contó con 150 expositores reflexionó sobre los distintos modos en que las semillas son producidas, reproducidas y conservadas en contextos actuales, y sobre sus consecuencias alimenticias y culturales.

La semilla es esencial porque representa de muchas formas el origen de la vida y, desde tiempos remotos, las comunidades campesinas y de pueblos originarios la han considerado como un bien preciado para garantizar la supervivencia del núcleo familiar. A lo largo de los años se han ido perdiendo variedades de semillas propias de cada lugar y, en consecuencia, el conocimiento que se tiene sobre esa especie. La feria buscó fortalecer el intercambio de semillas, plantas, es-

tacas, hijuelos así como cualquier conocimiento que permitiera reforzar la conservación del conocimiento sobre las actividades productivas locales tradicionales, aquello conocido como el “saber hacer campesino”.

Los espacios de exposición, venta e intercambio de semillas y los debates se basaron en los relatos que los propios productores y productoras compartieron sobre sus vivencias y experiencias asociadas a la producción agrícola en general, y en particular, a su relación con la tierra y las semillas. Durante los dos días funcionó una radio abierta donde se transmitió todo lo sucedido, dando prioridad a la importancia de visibilizar a los pequeños agricultores familiares como actores necesarios en la generación y la preservación de modos sustentables de producción de alimentos. Se puso en valor al alimento como una expresión de la cultura de un pueblo: la forma de ver y percibir el mundo desde la cual los seres humanos lo modifican y dejan enseñanzas a las futuras generaciones.

**Testimonio de
Omar Quintana**
Técnico extensionista
de AER Tartagal.



“Estos encuentros son importantes porque a veces ni siquiera la gente de la ciudad, o sea los propios vecinos de los productores y productoras, saben que esta producción existe y que es la que genera muchos de los alimentos que consumen.

Creemos que es muy importante seguir generando estos espacios de intercambio porque representan aportes a la práctica de la participación, a la construcción de ciudadanía y a la soberanía alimentaria”.



HUERTA NIÑO PREMIADO INTERNACIONALMENTE

En 2017 Fundación Huerta Niño sigue expandiéndose. Creciendo desde nuestra tierra año tras año desde 1999, nos proyectamos al mundo. Conocé las distinciones nacionales e internacionales que obtuvimos este año y que son motivo de gran orgullo para nuestra organización. Seguimos renovando nuestro compromiso para incentivar a otras escuelas, a otros niños, a otras comunidades...¡de todas las latitudes!

El Programa Mi Huerta fue certificado por Fundación Banco do Brasil y es finalista internacional

Huerta Niño rumbo al Foro Internacional de Tecnología Social certificado como tecnología modelo. Esta edición del concurso fue impulsada por UNESCO Brasil y cuenta con el apoyo del Banco de Desarrollo de América Latina (CAF), Banco Mundial, FAO y PNUD.



El Programa Mi Huerta fue **certificado por la Fundación Banco do Brasil como Tecnología social modelo** y es una de las iniciativas que integran el Banco de Tecnologías Sociales (BTS) que reúne experiencias efectivas de transformación social en diferentes áreas como salud, educación, vivienda, agua, generación de ingresos, alimentación, energía y medio ambiente.

BTS es una base online de buenas prácticas que reconoce y reúne metodologías probadas, sostenibles y replicables que sirvan como modelo e inspiración para otras iniciativas sociales. Por primera vez, Fundación BB abrió su convocatoria a organizaciones de otros países de Latinoamérica y el Caribe.

Fundación Huerta Niño es uno de los tres finalistas en la Categoría Internacional de este prestigioso premio y participará en el Foro Internacional de Tecnología Social donde se realizará la ceremonia de entrega de premios. La terna está integrada también por Asociación Civil por la Igualdad y la Justicia (Argentina) y por la Alcaldía Municipal de Atiquizaya (El Salvador). El evento reunirá a expertos de toda la región y se discutirá el concepto de tecnología social como herramienta de desarrollo sostenible e inclusivo.

Para Fundación Huerta Niño, esta certificación es un reconocimiento al trabajo y compromiso de casi dos décadas para mejorar la alimentación y la educación de los niños argentinos y de sus familias. Significa un impulso para continuar mejorando la calidad y el impacto del programa, fomentando la soberanía alimentaria, la educación y el desarrollo local en todo el país. Esta distinción internacional **permite al Programa Mi Huerta servir como modelo para organizaciones de otros países de América Latina y el Caribe.**

Abanderados de la Argentina Solidaria

Felipe Lobert Abanderado de la Argentina Solidaria 2017



El fundador y presidente de Huerta Niño fue seleccionado como referente solidario por su trabajo social en más de 450 comunidades argentinas.

Nuestro querido Felipe fue elegido como uno de los **8 Abanderados de la Argentina Solidaria** por su continuo esfuerzo y compromiso para mejorar la alimentación y fomentar la educación inclusiva de los niños argentinos que más lo necesitan. Lo que en 1969 fue para él un sueño, hoy recibe un reconocimiento nacional. ¡Estamos orgullosos!

Abanderados de la Argentina Solidaria es un premio anual que reconoce a aquellas personas que se destacan por su dedicación a los

demás, y difunde sus historias de vida para que su ejemplo sea fuente de inspiración.

En Fundación Huerta Niño creemos que esta distinción pertenece a cada una de las 452 escuelas que nos acompañan, a cada docente, a cada niño que se compromete con su futuro cultivando la tierra, compartiendo experiencias, cosechando los frutos compartidos, desde la escuela.

Los ocho Abanderados participan de la gala de premiación en el Teatro Metropolitano en la que se elige al Abanderado del año. Además, este año la Fundación Navarro Viola elige a uno de los 8 Abanderados y le entregará un Premio Especial. Este premio, destinado a fortalecer con un aporte económico al el proyecto del Abanderado que lo obtenga, **es distinto a la distinción como de Abanderado del Año, que será definida por el voto del público.**

Visitá el perfil de Felipe en: <http://www.premioabanderados.com.ar/> y <https://www.facebook.com/PremioAbanderados/>

¡Felicitaciones, Felipe!



Así comienza la historia.
Felipe en Chaco, 1969.

➔ ¡Mirá la nota sobre el rodaje del minidocumental en Corrientes en la página 11!

Momentum for Change

¡Una pequeña contribución a una gran causa mundial! Naciones Unidas distingue a Huerta Niño.



El Programa Mi Huerta fue reconocido como iniciativa social para la mitigación de Cambio Climático por en el Concurso Momentum for Change de Naciones Unidas.

La Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (UNFCCC, por sus siglas en inglés) a través de su certamen *Momentum for Change* reconoció al Programa Mi Huerta como una iniciativa innovadora que contribuye -desde un enfoque territorial de pequeña escala- a la mitigación del Cambio Climático ya que observa técnicas agroecológicas en todas sus intervenciones en escuelas. Protección de suelos, manejo eficiente del recurso hídrico, asociación y rotación de cultivos, control agroecológico de plagas, generación de pesticidas orgánicos y autoproducción de semillas; son algunas de las técnicas que aplicamos en todas las huertas del país. Además, Mi Huerta promueve la reducción de la huella de carbono en cada una de sus acciones. El programa favorece el desarrollo local y colabora con la reducción de la emisión de gases de efecto invernadero al obtener todos los insumos en cada localidad o paraje donde tiene presencia.

UNFCCC distingue año tras año a acciones de diferente alcance que se están desarrollando en todo el mundo para afrontar el cambio climático y atrae las miradas hacia algunos de los ejemplos más innovadores, prácticos y replicables de lo que la sociedad está haciendo en todo el planeta para combatir los efectos del cambio climático. La labor de Huerta Niño forma parte del esfuerzo más para movilizar acciones concretas, mientras los gobiernos nacionales trabajan en la aplicación del Acuerdo de París sobre el cambio climático y el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Huerta Niño también contribuye a alcanzar el ODS Número 13.

¡En marzo de 2018 UNFCCC publicará nuestro programa en su mapa de iniciativas modelo!

FRATERNITÉ SANS FRONTIERS



Huerta Niño despierta el espíritu solidario de niños de otros países.

Club Unesco del Liceo Lapérouse

Alumnos del Liceo Lapérouse de la ciudad de Albi de la región francesa de Occitania, incentivados por su profesora de idioma español, realizaron una campaña de recaudación para ayudar a los niños argentinos de las escuelas que acompañamos.

La región de Occitania, al sur de Francia, ha sido desde tiempos remotos un cruce estratégico entre todo tipo de culturas. Este espíritu intercultural motivó a Christine Soro, profesora de español de Albi, a fundar junto a sus alumnos a fines de 2016 el Club UNESCO del Liceo Lapérouse, para colaborar con organizaciones de otros países. Los objetivos de la iniciativa son: contribuir a una mejor comprensión de las necesidades de los niños de otras regiones del mundo, fomentar la tolerancia, la empatía y el compromiso social entre los estu-

diantes para forjar una ciudadanía responsable y solidaria.

Para la navidad pasada, los niños prepararon cajas de chocolates artesanales y los vendieron en la comunidad de Albi para recaudar los fondos que hoy reciben las escuelas. Cada niño fue un embajador de nuestro proyecto para despertar el interés de los vecinos de Albi en sus chocolates, que van cargados de compromiso y de aprendizaje para toda la vida. La iniciativa despertó tanto interés que este año la repetirán. El Club UNESCO continúa creciendo.

“Elegí Huerta Niño porque una colega de otro instituto me habló de la fundación y me pareció una iniciativa muy interesante ya que conjuga e integra educación, lucha contra la

Liceo Rascol, una historia de intercambios solidarios

malnutrición y desarrollo sostenible”, explica Christine Soro, docente responsable del programa.

Los estudiantes se familiarizaron con el Programa Mi Huerta, leyeron material sobre la Fundación y vieron videos en español con testimonios de docentes y alumnos de diversas regiones argentinas. Una vez más y de una forma innovadora, la huerta escolar sirve como insumo para el trabajo práctico en el aula. Esta vez, para el aprendizaje del idioma español y de valores de fraternidad...¡en otro continente!

Al comienzo del nuevo ciclo lectivo, los estudiantes de Albi compartirán videollamadas con los alumnos de la escuela beneficiada por los fondos que recaudaron. En estos intercambios los niños de Francia practicarán el idioma conociendo sobre técnicas de agroecología e historias de nuestra tierra. Conociéndonos, celebraremos la materialización de este gesto que enriquece a uno y a otro lado del mar que nos une.

La docente Sylvia Bodda, del Lycée Rascol de la misma localidad francesa realiza hace años junto a sus alumnos un viaje anual a Buenos Aires en el marco de un intercambio educativo con alumnos del Colegio Jean Piaget de la localidad de Luján.

Con el mismo espíritu de fomentar la cooperación y la solidaridad, la institución realiza una donación para que, durante la visita, los alumnos puedan acompañar un proyecto social en Argentina. Al igual que Christine, Silvia se vio convocada por nuestra misión y en 2012 viajó con sus alumnos a Santiago del Estero a trabajar junto a la comunidad en un proyecto de huerta escolar.

En 2016 ambos colegios participaron de una jornada solidaria de voluntariado con Huerta Niño en apoyo al proyecto de la escuela N° 12 de Luján. Los alumnos de los liceos Rascol y Jean Piaget trabajaron a la par de la escuela receptora, coordinados por la Huerta Niño, la directora y el técnico de Pro-Huerta de la zona en la renovación del cultivo de temporada primavera-verano.



¡Qué nos van a hablar de amor! Milonga Solidaria.

Desde hace más de cuatro años -o 56 meses consecutivos, como les gusta decir a sus creadores- Hugo Maffi y Mary Aragón organizan en Buenos Aires la Milonga Solidaria Jugar x Jugar el segundo domingo de cada mes. De la milonga participan unas 200 personas, convocadas por la presencia de grandes orquestas y bailarines en vivo, y por el fin solidario que persigue: todo lo recaudado se destina a un proyecto social.

Las más recientes ediciones de Jugar x Jugar fueron en La Nacional, en el espacio tanguero del mítico club Unione e Benevolenza, a beneficio de Huerta Niño.

La recaudación de las milongas de septiembre y octubre se destinó a acompañar un proyecto de construcción de una huerta agroecológica en



una escuela rural albergue de la localidad de Ranquil **Norte**, Provincia de Mendoza, que cobija a 66 niños que allí reciben todas sus comidas diarias.

“Conocemos, apoyamos, y difundimos el trabajo de Fundación Huerta Niño desde hace muchos años, porque es un proyecto educativo, comunitario, inclusivo, no asistencialista, que provee una alternativa eficaz para mejorar la calidad de vida de los niños y sus familias; haciendo eje en la escuela y su comunidad”, explica Hugo Maffi.

*Orgullosos de acompañar a
Fundación Huerta Niño
en todos sus proyectos*



www.md-rrhh.com.ar



Recursos Humanos - Asesoría Legal

TRABAJO EN RED PARA CRECER

Desde hace más de 18 años crecemos gracias a la articulación y al trabajo en red. La apropiación y la sustentabilidad de cada proyecto de huerta, su arraigo y permanencia en la comunidad dependen del compromiso de cada uno de nuestros aliados: docentes, técnicos en territorio, voluntarios, padres, madres y los niños que participan del programa.

¿Por qué necesitamos trabajar en conjunto? Porque no podríamos hacerlo solos y porque precisamente el espíritu de nuestro programa es que cada proyecto nazca en la escuela y pertenezca a ella. La apropiación y el empoderamiento de cada comunidad escolar son garantía de sustentabilidad.

Aquí están, estas son...¡algunas de las voces de nuestros compañeros de ruta!



Docentes, voluntarios, donantes, empresas y representantes del Estado trabajan en conjunto.

Silvana Besold. Técnica Pro-Huerta, INTA - Misiones



Mi rol como técnica consiste en actuar como nexo entre las escuelas y la Fundación. Estamos trabajando con 4 escuelas, en cada una de ellas se han escrito los proyectos en conjunto con los directivos y docentes vinculados a la huerta. Las escuelas rurales muchas veces tienen limitaciones para la comunicación, como acceso a internet o dificultades en la conectividad a los servicios de energía eléctrica o telefonía celular. **Tratamos de colaborar en ese sentido para facilitar la comunicación entre la fundación y las escuelas.**

Desde el INTA brindamos capacitaciones y asistencia técnica, acompañamiento a los procesos de producción y educación alimentaria. Cuando esto cuenta además con el aporte de insumos que permitan construir y/o mejorar las huertas e instalaciones de riego, concretar los proyectos en el terreno, se alcanzan los verdaderos objetivos. **El trabajo con FHN nos brinda grandes satisfacciones por el contacto fluido y ameno en el avance de los proyectos y muy especialmente, porque podemos verlo plasmado en la gratitud de los niños, docentes y padres que se benefician.**

Emmanuel Musante. Técnico Pro-Huerta, INTA - Corrientes



Con tecnología, con infraestructura para facilitar la producción y la sustentabilidad, desde INTA acompañamos los proyectos de FHN. Juntos logramos que los chicos conozcan otro tipo de cosas: no solamente la manguera, el agua, la azada y la tierra; sino que accedan por ejemplo, a un invernáculo y comprendan qué utilidad se le puede dar. Que valoren, por ejemplo, el uso eficiente del agua a través del sistema de riego por goteo. Todo se logra a partir de la articulación, los chicos aprenden de este valor agregado.

La confianza que se genera a través del vínculo con Huerta Niño puede lograr cualquier sueño de tener una huerta, crear un aula sin techo donde se aprende el trabajo comunitario, el trabajo cotidiano. Se demuestra que con esfuerzo se logran cosas, y se puede obtener muchos frutos: no solamente aquellos que se cosechan para mejorar la alimentación de las comunidades, sino el vínculo que uno genera codo a codo con el otro.

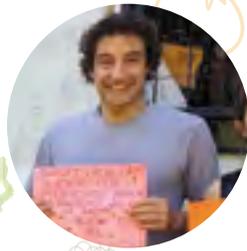
Néstor Blanco, docente - San Pedro del Iberá



La huerta viene cumpliendo la función que tanto Fundación Huerta Niño como la escuela se han propuesto hace más de diez años: mejorar la alimentación de los niños en pos de una mejor educación. En este tiempo transcurrido he sido testigo de cómo, a través de la huerta, la mala alimentación y la desnutrición fueron perdiendo espacio en la comunidad.

El impacto del proyecto ha sido altamente positivo ya que logró eliminar la desnutrición y/o mala alimentación en un 100% a lo largo de estos diez años, por lo que considero que los objetivos se han alcanzado y seguimos trabajando juntos.

Esteban Bolasell. Voluntario y donante - Buenos Aires



Llegué a Huerta Niño este año a través de una persona muy querida. Trabajar en el proyecto desde dos lugares diferentes fue una experiencia muy enriquecedora para mí, un privilegio. Tuve la posibilidad de colaborar como voluntario en territorio y de contribuir también con equipo y operación de luces y sonido para la VII Cena Solidaria donde comprendí, desde otra óptica, la importancia del proyecto para padres, alumnos y docentes y el compromiso de la fundación.

Me capacité hace unos años en huerta orgánica y técnicas de agroecología y armé una huerta en mi casa. Trabajar en el proyecto es una experiencia que enriquece estos saberes pero que fundamentalmente me llena de energía: la curiosidad de los chicos, el trabajo en equipo, el compañerismo entre los docentes y los voluntarios completan una experiencia enorme. **Estoy muy agradecido y espero seguir contribuyendo de la manera que pueda para que más chicos tengan su huerta.**

Leonarda Escalante. Auxiliar, cocinera y abuela de dos alumnos - Ensenada Grande



Siempre tuvimos huerta y chacra, con el apoyo de los padres: se turnaban para trabajar fuera del horario de clases. Como tengo huerta en mi casa, puedo dar una mano en tareas de cuidado: vengo a regar todos los sábados porque vivo cruzando la ruta, pero mi tarea principal es cocinar todos los días para los chicos, incorporar las verduras que cosechamos en las comidas para que tengan más sabor y más color. Cuando vuelva a crecer la acelga prepararemos las tartas y tortillas, que son las comidas que más disfrutaban los chicos. **Con el repollo hacemos ensaladas y niños envueltos. Con el choclo, calabacín, arroz y la carne que recibimos; unos guisos deliciosos. Los chicos piden cada vez más las verduras. Ahora que tenemos el invernadero vamos a tener todas las variedades que necesitamos.**

Para que todos los chicos puedan llegar a la escuela vendemos a los vecinos de la zona empanadas y otras comidas, con lo recaudado pagamos el transporte escolar a todos los alumnos que viven lejos.

Como mamá y abuela, estoy muy contenta de que el proyecto de huerta crezca en la escuela y llegue también a las casas también.

Isabel Godoy. Cocinera - Ensenadita



Al incorporar las verduras mejoramos la calidad de la alimentación, enriquecimos las partidas que recibimos del ministerio. La combinación con verduras frescas cambió el sabor de todas las comidas. A los chicos les encanta la verdura, aman las tortillas. Todos los viernes preparamos bolsitas con variedad de verduras para que los 25 alumnos lleven a sus casas. Cada vez más padres preguntan cómo conseguir bolsitas de semillas para hacer una huerta en casa y los técnicos los asesoran.

¡EN ESPACIOS REDUCIDOS



Como pudimos observar, los recipientes pueden ser espacios de cultivo y una alternativa para producir nuestros alimentos. Pero, ¿cuál es su secreto? Elegir el envase apropiado. Tené en cuenta que se pueden combinar distintos cultivos en un mismo recipiente. Veamos algunos ejemplos...

Fuente: Mi casa, mi huerta : técnicas de agricultura urbana / Janine Schonwald y Francisco José Pescio ; edición literaria a cargo de Daniela Novelli ; ilustrado por José Mariano Luengo. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ediciones INTA, 2015. Disponible en: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_-_mi_casa_mi_huerta.pdf

Especies

Radicheta, rúcula, cilantro, espinaca, ciboulette, perejil

Lechuga, acelga, apio, copete, frutilla

Zanahoria, rabanito, remolacha

Zapallo, melón, sandía

Tomate

Arvejas, chauchas

Cebolla, ajo, puerro

Berenjena, pimiento

Papa

Limón, quinoto, higo, ciruela

NO DEJES DE SEMBRAR!



| Envase sugerido | Observaciones |
|--|---|
| Macetas jardineras latas de 800 cm ³ | Se siembran a poca profundidad. |
| Macetas jardineras latas de 800 cm ³ | Coloque una planta por envase. |
| Macetas jardineras | Al igual que el perejil y la espinaca, respete la densidad de siembra. |
| Balde de 20 lts. | Requiere bastante volumen de tierra. Se guían por paredes y techos. |
| Común: Balde de 20 lts. Cherry: Latas de 800 cm ³ y macetas jardineras | Necesita un mínimo de cinco horas de sol por día. |
| Macetas jardineras | Al ser trepadoras, utilice tutores o una malla plástica como espaldera. |
| Macetas jardineras | Su cosecha puede demorar hasta ocho meses |
| Macetas jardineras | Deben recibir buena luz diaria y colocarse una planta por maceta. |
| Neumáticos | Junto con la zanahoria, la papa se adapta mejor a los suelos arenosos |
| Medio tanque (100 lts.) | Para florecer y fructificar, requieren abundante sol. |

FHN en la World Water Week Estocolmo

Bárbara Kuss, Directora Ejecutiva y Juan Lapetini, Secretario del Consejo de Administración, representaron a FHN en la **Semana Mundial del Agua (WWW)** organizada por el Instituto Internacional de Agua de Suecia en septiembre 2017. Contó con más de 3.000 participantes de gobierno, sector privado, Academia y Sociedad Civil de casi 130 países que compartieron experiencias innovadoras para enfrentar los crecientes desafíos del agua en el mundo: la agricultura es el factor más determinante de la utilización del recurso a nivel mundial.

BREVES

RACI Poder Ciudadano y Federación RACI tendrán a su cargo la Presidencia y Vicepresidencia del grupo Sociedad Civil 20 (C-20) en el marco de las actividades de la próxima Cumbre G-20 2018 en Argentina. El C-20 es un espacio para que las OSCs contribuyan de manera estructurada y sostenida al G-20, asegurando que los líderes mundiales escuchen las propuestas y demandas de la Sociedad Civil en su conjunto.

OCDE

FHN participó de un encuentro con el Ministerio de Hacienda de la Nación en el que se informó a representantes de OSCs sobre logros, desafíos y oportunidades de la incorporación de la Argentina a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE).

FHN en el Congreso Internacional Aedros

Representantes de Huerta Niño participaron en el **8° Congreso Internacional de Fundraising "Emociones que recaudan"** que se realizó los días 2 y 3 de noviembre de 2017 en AEDROS y brindaron capacitaciones sobre Fidelización y Coaching de Equipos para los casi 500 asistentes de Argentina, Bolivia, Brasil, Ecuador y Paraguay.

EDURURAL

FHN participa de EDURURAL, colectivo de OSCs que trabajan en ámbitos educativos rurales y agropecuarios. El objetivo es promover el conocimiento entre las organizaciones, visibilizar las características y desafíos propios de la ruralidad e incidir en políticas públicas educativas. FHN participó de las reuniones periódicas de la mesa de trabajo en las que se trazaron los aportes al "Plan Maestro". La reunión plenaria de fin de año fue el 16 de noviembre "contó con la participación de representantes de las casi 40 organizaciones miembro.

Foro Internacional de Tecnología Social

Los días 21 y 22/11 FHN participó en Brasilia del Foro Internacional de Tecnología Social. El evento reunió a referentes de la Sociedad Civil de Latinoamérica que compartieron ideas sobre el concepto de tecnología social como herramienta de desarrollo sostenible. **El programa Mi Huerta fue presentado como tecnología social modelo** y se nutrió de otras experiencias latinoamericanas en el tratamiento de problemas relacionados con la alimentación, la educación, la energía, la vivienda, el medio ambiente, los recursos hídricos y la salud.

FHN en el Encuentro Proyectos Socioambientales NEA

En 19/5 FHN participó del **Encuentro Regional para líderes y referentes comunitarios de Proyectos Socioambientales del NEA** en Resistencia, Chaco. El evento reunió a las organizaciones beneficiarias del Programa de Pequeñas Donaciones del Fondo de Medio Ambiente Mundial (GEF). La reunión contó con la participación del Gobernador Peppo y del Coordinador Residente de ONU, René Valdés. Los proyectos están orientados a evitar la degradación de recursos vitales, erradicar el uso de los productos o sustancias contaminantes, impulsar el uso de energías limpias y desarrollar estrategias para la mitigación de los efectos del cambio climático en esta ecorregión. El Programa Mi Huerta fue distinguido en la categoría "**Innovaciones en la agroecología climáticamente inteligente**".

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) Agenda 2030

Primera plataforma de proyectos que contribuyen a su cumplimiento

Cada escuela rural y cada niño que asiste a ella son parte del mundo. Somos un todo que implica que pensemos en aportar a una causa común.

Mejorando la realidad de cada comunidad rural estamos aportando a un fin mayor. Gestionamos sabiendo que no somos ajenos a las problemáticas de otras latitudes, de hecho algunas son muy similares.

Un buen uso de la tecnología es mejorar la comunicación y la RACI (Red Argentina para la Cooperación Internacional), de la que FHN forma parte, pensó en ello.

Sabemos cuál es nuestro aporte a nivel mundial y que no estamos solos gracias al primer espacio digital sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible en Argentina, que informa de manera completa y actualizada sobre los proyectos en curso de las Organizaciones de la Sociedad Civil para avanzar en el cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

La Plataforma ODS es un proyecto que nació pensando en los distintos actores que intervienen en el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Es un espacio virtual que busca convertirse en una ventana de oportunidad principalmente para el Tercer Sector ya que permite que cualquier OSC del país pueda cargar los proyectos en los que se encuentra trabajando y clasificarlos según el ODS al que contribuyen, su ubicación geográfica, tipo de organización que los está ejecutando, y la población a la que están dirigidos.



La Plataforma busca ser una fuente de información fidedigna y de sencilla utilización para el sector público, privado y la Academia. A través de distintos filtros de datos, la misma permite organizar y cruzar la información de acuerdo a las necesidades del usuario.

De esta manera, se podrá identificar, por ejemplo, cantidad de proyectos sobre una misma temática, cuáles son las regiones más activas del país, qué Objetivos de Desarrollo Sostenible son lo más y menos trabajados, entre otras variantes.

Con el apoyo institucional de Naciones Unidas, el proyecto Plataforma ODS impulsado por la Red Argentina para la Cooperación Internacional, forma parte de la Revisión Nacional Voluntaria que Argentina presentó en el High Level Political Forum, en Nueva York, Estados Unidos, el pasado 17 de julio de 2017.

<https://plataforma-ods.org/>

Nuestro crecimiento está íntimamente ligado a la mejora del planeta, de las personas que fabrican y disfrutan nuestros productos y de las comunidades en las que operamos.

Es por eso que lanzamos "Impact for Growth", una plataforma global que apunta a generar un impacto positivo en la sociedad basándose en cuatro pilares fundamentales:



Mondeleēz

International



Conocé más en ar.mondelezinternational.com



Pablo Uribelarrea ha sido Consejero, donante y voluntario de Fundación Huerta Niño y participó de toda actividad donde se lo convocó. Apasionado como pocos creía profundamente en la Misión que tenemos por delante. Hoy ya no está con nosotros pero ha dejado su huella gracias a su gran compromiso, les dejamos nuestro agradecimiento y reconocimiento en las palabras de nuestro Consejero.

En mi caso Pablo era un amigo del tiempo del colegio y de muchas actividades. Un amigo de la vida al que cuando lo invite a ser voluntario para hacer viajes con mucho entusiasmo dijo que sí. En realidad Pablo colaboró de todas las formas posibles con la Fundación: con donaciones, con la revista, con la cena anual... pero me re voy a referir el aspecto donde más se entregó: el Voluntariado.

Ser voluntario de la Fundación para ir a visitar a las escuelas es un compromiso de tiempo, cansancio y afecto que a Pablo le encantaba cumplir. Viajó en todas las direcciones de nuestro país, donde lo que primaba en él era un maravilloso espíritu solidario y el amor por los niños. Ver escuelas por primera vez para soñar con un proyecto nuevo o visitar una huerta para volcar todo lo que sabía como ingeniero agrónomo. Viajes de una semana de 5.000km con un compromiso que considero más allá de lo común.

Adiós a un amigo de los niños porque eso eras Pablo. Nos dejaste hace pocos meses. Todos en la Fundación compartimos el cariño, la vocación solidaria y el amor por los niños y por eso nos une algo que va más allá de la amistad. Despedirnos es más difícil.

Nosotros seguimos aquí nuestro camino solidario y acompañándonos seguirás cuidando los niños.

Felipe Lobert / Presidente

Era Junio de 2011 y estábamos convocando a distintas personas que vibrarán con la misión de Huerta Niño, que sintieran el sector social y además que estuvieran dispuestos a participar de una reunión mensual como: "Miembros del Consejo Asesor". Ante el convite, Pablo sonrió y dijo: "Estoy para lo que haga falta!". Así se largó la primera reunión del Consejo Asesor

Era el primero en llegar y el último en irse. Fraternalmente daba un consejo. Escuchaba y luego arremetía con una sonrisa. Veía inconvenientes con claridad y también aportaba soluciones. Así se fueron dando grandes intercambios con Felipe y el resto de los consejeros. No era caprichoso, era pasional. Tampoco era antojadizo, sobre todo era leal.

Antes de irse de las reuniones, siempre repetía su mantra: "No importa donde, ni con quién. Cuenten conmigo para viajar, yo cubro todos los gastos"

Lo vamos a extrañar mucho y vamos a extrañar el cariño con el que festejaba cada logro del equipo, aquí les compartimos sus palabras en uno de sus últimos mails:

Mis felicitaciones a todo el equipo de Huerta Niño, gracias a su esfuerzo de todos los días esto es posible. Me alegro por los niños de más escuelas que van a poder recibir nuestro mensaje.

Cuál es la forma de celebrarlo = Haciendo más cosas como hasta ahora". Como voluntario, consejero y donante, es una caricia para el alma, y un compromiso de más trabajo, ya lo dijo Felipe: Bravo por los niños!!

Pablo Uribelarrea

Juan Lapetini / Secretario

SORRENTINOS ALLA GABO



Por Gabo Colacioppo

Gabo nos deleita con su receta de Sorrentinos con masa de curry ahumado, rellenos de mozzarella, tomates secos, aceitunas negras y jamón crudo (opcional); acompañados con vegetales de la huerta salteados.



INGREDIENTES y PREPARACIÓN

Masa:

- 3 huevos
- 1 pizca de sal por huevo
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 300grs. de harina 0000
- 1 cucharadita de curry ahumado

Amasás bien, formás un bollo y dejás descansar en la heladera por 30 minutos. Luego estirás bien (punto 7)

Relleno:

- 300grs. de mozzarella rallada
- 30grs. de tomates secos hidratados
- 100grs. de aceitunas griegas
- 100grs. de jamón crudo
- Hojitas albahaca fresca

Picás bien los ingredientes e integrás.

En una sorrentinera colocás un rectángulo de masa e incorporás el relleno. Tapás con otro rectángulo de masa y pasas el palo de amasar para cortar los sorrentinos. (No te olvides de poner un poco de harina en la sorrentinera para evitar que se peguen).

Acompañamiento:

- 1 diente de ajo
- 1 berenjena
- 1 zuchini

Rehogás el ajo en aceite de oliva. Cortás la berenjena y el zuchini en juliana hasta que queden bien dorados. Servís sobre los sorrentinos con un poquito de queso parmesano recién rallado.

¡A la mesa!





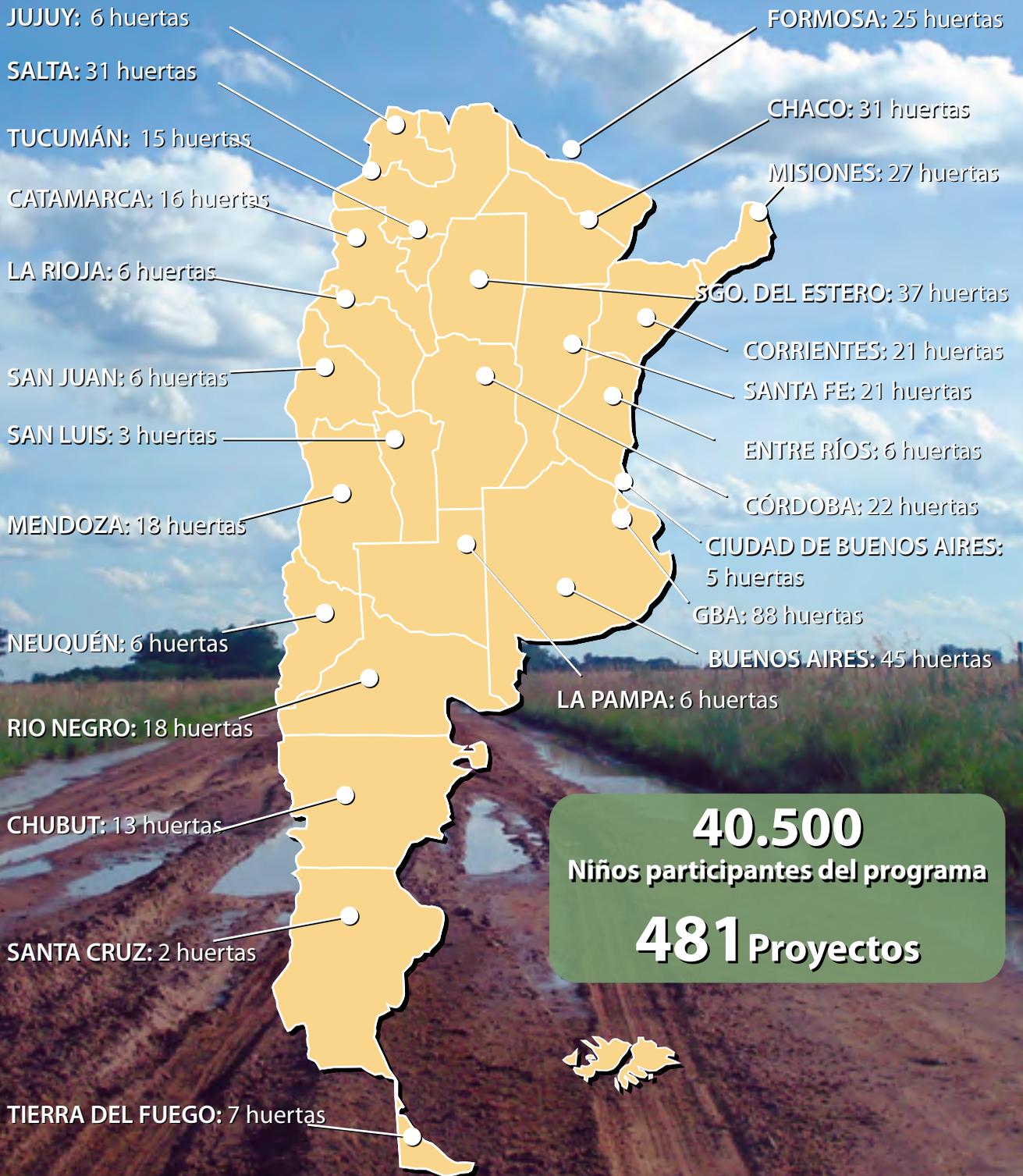
Vida con Salud



Baliarda

www.baliarda.com.ar

HUERTA NIÑO EN EL PAÍS



40.500
Niños participantes del programa
481 Proyectos