



AUGUST 2023

# COSECHA COLECTIVA BOLETIN INFORMATIVO

## PREFACIO

Gracias por participar en nuestro programa Cosecha Colectiva. Estamos encantados de compartir nuestro primer número del boletín Cosecha Colectiva para brindar el contexto de nuestro programa, resaltar las maravillosas organizaciones detrás de la Cosecha Colectiva y compartir noticias y fotografías. Harvest Share es un programa en Sunset Park, Brooklyn, que tiene como objetivo apoyar una dieta saludable y fortalecer los vínculos comunitarios y sociales en el vecindario. El programa incluye acciones de agricultura apoyada por la comunidad (CSA) subsidiadas y adaptadas culturalmente y educación nutricional para los miembros de la comunidad.



## Socios de la Cosecha Colectiva

**Harvest Share tiene** una asociación con nueve organizaciones: NYU Grossman School of Medicine, Brooklyn Grange, Angel Family Farm, el Chinese American Planning Council (CPC), Mixteca, The Table Food Pantry en NYU Langone (The Table), Glynwood Regional Center for Food y Agricultura (Glynwood), Hot Bread Kitchen, Earth Matter y P.D. 169.





## Socios de la Cosecha Colectiva

Fundada en 2010, **Brooklyn Grange** tiene como objetivo restaurar la conexión entre las personas y el mundo natural a través de cultivos, programación y eventos en tejados, y el diseño, instalación y mantenimiento de espacios verdes urbanos. Nuestro objetivo es promover estilos de vida sostenibles y saludables mediante la creación de experiencias significativas para nuestra comunidad, ampliando el acceso a productos cultivados localmente que representen la notable diversidad de la ciudad de Nueva York e instalando espacios verdes que respalden un ecosistema más habitable, resiliente al clima y nutritivo.

**Angel Family Farm** es una granja de propiedad mexicana de 17 acres ubicada en Goshen, Nueva York. Angel Family Farm se fundó en 2006, después de que Ana Angel y su esposo fueran aceptados y completaran el Proyecto de Desarrollo de Nuevos Agricultores en 2004. En el Proyecto de Desarrollo de Nuevos Agricultores, un programa que ayuda a inmigrantes con experiencia agrícola a establecer pequeñas granjas, Ana recibió capacitación en agricultura orgánica, técnicas agrícolas y recibió apoyo para adquirir semillas, encontrar tierras y establecer conexiones.



El **Chinese-American Planning Council, Inc. (CPC)** se fundó en 1965 para satisfacer las crecientes necesidades de la comunidad chino-estadounidense de Nueva York. CPC, que ahora es una de las organizaciones sin fines de lucro asiático-estadounidenses más grandes del país, continúa brindando programas sociales, económicos y varios otros programas centrados en la comunidad en todos los distritos. Estos programas incluyen servicios para jóvenes, servicios educativos y profesionales, y servicios para personas mayores. Nuestro Centro Comunitario de Brooklyn, con sede en Sunset Park, ha operado en la comunidad local durante los últimos 44 años. A pesar de la rápida expansión de nuestros programas durante el siglo pasado, el alcance de nuestra misión y valores no han cambiado: buscamos proporcionar a las comunidades asiático-americanas de bajos ingresos e inmigrantes desatendidas y desatendidas las herramientas y conjuntos de habilidades que necesitan. necesidad de alcanzar la autosuficiencia social y económica.

La misión de **Mixteca** es empoderar a las comunidades latinas e indígenas de Sunset Park, Brooklyn y el área metropolitana de Nueva York brindándoles acceso a servicios que mejoren su calidad de vida y les permitan alcanzar un desarrollo social y económico sostenible. Los programas y servicios de la Mixteca se centran principalmente en asistencia de emergencia (transporte, acceso a alimentos y suministros), gestión de casos (referencias de servicios), desarrollo laboral, educación de adultos y servicios de salud y salud mental.

El **TableFood Pantry del Family Health Center de NYU Langone** proporciona alimentos de emergencia a miles de personas cada año, proporcionando una variedad de alimentos no perecederos, productos frescos y productos lácteos en distribuciones semanales. La Mesa satisface la necesidad de servicios alimentarios de emergencia a través de un modelo de "elección del cliente", que les permite participar en la elección de qué alimentos se llevarán a casa. Los participantes también están conectados a servicios que reducirán la inseguridad alimentaria a largo plazo, incluidos los beneficios de cupones de alimentos de SNAP, la gestión de casos y los programas de educación para adultos y desarrollo de la fuerza laboral.



**Glynwood** cultiva un sistema alimentario regional justo y resiliente para que las comunidades, los agricultores y la tierra prosperen. Guiados por los más altos estándares de bienestar de ecosistemas, suelos, animales y comunidades, nuestro trabajo está al servicio de nuestro entorno natural, las economías locales, la equidad social y la salud humana. Trabajando en el Valle del Hudson, Glynwood contribuye a un movimiento transformador más amplio.

**Hot Bread Kitchen** crea oportunidades económicas para mujeres, inmigrantes y personas de color a través de capacitación laboral, programas de emprendimiento alimentario y un ecosistema de apoyo en la ciudad de Nueva York, utilizando la vibrante industria alimentaria de la ciudad para lograr cambios. Todos los programas son gratuitos para los miembros.

**Earth Matter NY** busca reducir los desechos orgánicos que se desvían erróneamente al flujo de basura fomentando la participación y el liderazgo de los vecinos en el compostaje. Earth Matter NY da la bienvenida a grupos escolares, jardineros comunitarios, estudiantes adolescentes y adultos, voluntarios y visitantes de fin de semana para experiencias prácticas de aprender haciendo. Los participantes ayudan a hacer abono en el patio trasero, cuidan de los pollos y las cabras, ayudan a crecer en la granja, cuidan las plantas de lavanda y participan en los eventos de Zero Waste Island en Governors Island.

**P. S. 169** La escuela primaria Sunset Park está en el corazón de Sunset Park. Uno de nuestros objetivos es inspirar a los niños desde una edad temprana a cultivar sus propios productos y elegir alimentos más saludables.

## Actualizaciones sobre la Cosecha Colectiva

**Las sobras:** ¿Alguna vez te has preguntado qué pasa con las verduras que no pudiste recoger durante una semana determinada? ¡Se lo devolvemos a la comunidad! Para evitar el desperdicio de alimentos, hemos estado donando vegetales chinos sobrantes a The Table Food Pantry y vegetales mexicanos sobrantes a Mixteca. Desde el 8 de agosto, comenzamos una nueva e interesante asociación en la que entregamos todas las verduras chinas sobrantes al Centro de Primera Infancia Little Star de CPC. Little Star atiende a niños de 2 a 5 años y ofrece tres comidas al día (desayuno, almuerzo, merienda). ¡Los productos de la Cosecha Colectiva se han incorporado al almuerzo de los niños durante toda la semana!



**Sesión de Arte:** El 27 de junio, 8 familias participaron en nuestra sesión de arte dirigida por nuestra educadora de arte (y participante de Harvest Share!) Ashley. Los niños usaron sus sentidos para interactuar con diferentes vegetales (espinacas, A choy, rábanos, cebollas de primavera, calabacines) y crearon cajas para crear una especie de zongzi (en honor al Festival Chino del Barco Dragón) lleno de palabras. El Festival del Bote del Dragón es una festividad que conmemora la muerte del poeta y ministro Qu Yuan (c.340-278 a. C.) por su patriotismo. Las festividades tradicionales incluyen comer zongzi (una bola de masa de arroz pegajosa rellena con varios rellenos salados y dulces) y competir con botes dragón.

**Visita de EM:** El 22 de Julio, Earth Matter NY recibió a 20 asistentes de nuestro programa en su granja en Governors Island. Durante el recorrido, los participantes aprendieron sobre productos de múltiples países, compostaje y se divertieron plantando maíz y pepinos. Los niños pudieron jugar con sus dos cabras, Kimchi y Tofu. Earth Matter también enseñó a los participantes cómo hacer un pesticida natural usando ajo, pimientos picantes y cebollas como base.

**Sesión de Actividad Física:** El 8 de Agosto, 23 participantes se unieron a nuestra sesión de actividad física dirigida por Josephine, miembro del equipo de la Cosecha Colectiva y entrenadora personal. Los participantes sudaron durante 45 minutos en el espacio interior para eventos de Brooklyn Grange con ejercicios como sentadillas, estocadas, saltos y más.

**BG Visita de la Granja:** El 15 de agosto, 21 participantes realizaron un recorrido por una granja dirigido por Yany, una granjera de Brooklyn Grange. Yany dirigió un interesante recorrido en el que las familias exploraron la azotea de Brooklyn Grange, aprendieron sobre la historia de Brooklyn Grange y tuvieron la oportunidad de visitar la casa verde. Esta gira fue en inglés; sin embargo, tenemos programados próximos recorridos por granjas en mandarín y español. Si estás interesado, ¡únete a nosotros!

**Sesión de Arte en Agosto:** El 22 de agosto, 11 familias se unieron a una sesión de arte dirigida por Ashley, educadora de arte y participante de Harvest Share. Los niños crearon libros de recetas basados en los alimentos que comían en casa (empanadillas, pastelitos, sopa de fideos, espaguetis), ilustrando sus propios libros con dibujos y texto.

## Proximos Eventos de la Cosecha Colectiva

- Taller de Cocina Mixteca Abuelitas - Septiembre 10 y Octubre 19
- Talleres: Se Granjero por el Día - Septiembre 26 y Octubre 3
- Taller para hacer Dumplings - Octubre 17
- Comida compartida de fin de temporada - Octubre 31

## Proximos Eventos Comunitarios

### Mixteca

- Sabados 10am - 1pm - Alfabetización en Español (Mixteca)
- Sabados (Agosto - Septiembre) - Talleres de salud mental para mujeres y hombres (Mixteca)
- Jueves 4:30pm - 5:30pm (Agosto- Septiembre) - Talleres de Bailoterapia (Mixteca)
- Octubre 28 – Evento para el Dia de los Muertos (Feria de Inmigración) (Mixteca)

### Earth Matter

- Septiembre 16, 1pm-3pm: Life Under the Hood
- Octubre 1, 4-5pm: Heritage Farmer's presenta the Legume Festival (El Festival de Legumbre)
- Eventos Periódicos:
  - Viernes Dia de Voluntariado, 9am-12:30pm: Inscríbete aquí [HERE](#)
  - Sabados y Domingos 12-4pm - Visitenos en Soil Start Farm

### Brooklyn Grange

¡Brooklyn Grange presenta una variedad de programas que alientan a los miembros de la comunidad a unirse a nosotros en la granja! Ya sea un taller con entrada, un recorrido por una granja o una jornada de puertas abiertas, tenemos algo para todos.

### Sunset Park

- Septiembre 10th | Jornada de puertas abiertas del domingo mensualmente
- Octubre 22 | Festival de Otoño
- Brooklyn Navy Yard
- Septiembre 10 | Inspección de Colmena

### CPC

El Centro Comunitario de Brooklyn de CPC organizará los siguientes eventos en Agosto: Feria de Salud y Familia el 16 de Septiembre en el parque Leif Erikson de 11 a. m. a 2 p. m.

Si está interesado y/o desea obtener más información sobre cómo puede participar en los eventos anteriores, comuníquese con nosotros al 718-492-0409.

### Angel Family Farm

La Familia Angel fue elegida para ser los padrinos (padrinos) del Desfile del Día de la Independencia de México en Sunset Park el 17 de septiembre. La Familia Angel fue seleccionada debido al impacto positivo que han tenido en la comunidad. La ruta del desfile comienza en la 5ta Avenida y la Calle 59 y termina en la 5ta Avenida y la Calle 44.

## Proximos Eventos Comunitarios

**Hot Bread Kitchen - Signature Culinary Fundamentals: ¡las entrevistas para el último grupo de Culinary Fundamentals de 2023 en Chelsea Market comienzan la semana del 19 de septiembre!** Esta capacitación gratuita de 5 semanas se llevará a cabo del 25 de septiembre al 27 de octubre, de lunes a viernes, de 10 a. m. a 3 p. m., y la clase de Protección de alimentos se llevará a cabo la primera semana de capacitación. Se proporcionará un estipendio de \$200 durante 4 semanas, además de las MetroCards diarias. Culinary Fundamentals proporciona habilidades culinarias técnicas y profesionales esenciales y coloca a los graduados del programa en trabajos de alta calidad en la industria alimentaria. Para postularse, escanee el código QR en el folleto. ¿Preguntas? Comuníquese con el equipo de participación comunitaria en [Outreach@hotbreadkitchen.org](mailto:Outreach@hotbreadkitchen.org)

**First Course NYC – Hot Bread Kitchen se complace en asociarse con SBS para ofrecer First Course NYC en su sede de Chelsea Market. First Course NYC es un programa de aprendizaje de 14 semanas que enseña las habilidades culinarias necesarias para una carrera como cocinero de restaurante. El programa incluye ocho semanas de capacitación práctica y seis semanas de capacitación remunerada en el trabajo en un respetado restaurante de la ciudad de Nueva York. Los participantes recibirán un estipendio semanal y MetroCards durante las primeras 8 semanas, además de un kit de cuchillos profesionales, una chaqueta de chef y una comida al día. El primer curso está abierto a personas de todas las identidades de género (mujeres, hombres, personas queer y no binarias) que estén listas para dar los siguientes pasos hacia un trabajo de cocinero en un restaurante. Las personas interesadas deben asistir a una sesión informativa para recibir un formulario de solicitud. ¡El próximo grupo comenzará el 6 de noviembre!** Los solicitantes deben asistir a sesiones informativas virtuales para recibir un formulario de solicitud. Escanee el código QR en el folleto para inscribirse en una próxima sesión de información virtual.

# NOTICIAS DE LA GRANJA

## Destacar a la Granjera de BG: Yany

¡Conoce a Yany! Yany es un agricultor experimentado de Brooklyn Grange a quien quizás ya haya conocido durante la distribución de Harvest Share. Yany siempre está ocupada ayudándote a orientarte en la granja y cargándote con tus verduras semanales, pero se detuvo lo suficiente para responder estas preguntas:



¡Intenta ver a Yany en el bosque de melones amargos!

P: ¿Cómo llegaste a la agricultura?

R: Comencé a cultivar en California después de inspirarme en los agricultores del mercado de agricultores local. Los agricultores que trabajaban allí eran personas muy felices y sencillas, estaban muy conectados con la tierra y su comunidad, y todo lo que querían era administrar la tierra y cultivar alimentos para los demás. Me llamó mucho la atención esta forma de vida y decidí probarla yo mismo.

P: ¿Cuál es su función y cómo es trabajar en Brooklyn Grange?

R: Soy parte del equipo agrícola de Sunset Park y también estoy involucrado en los esfuerzos de cultivo comunitario de BG. Es agradable trabajar en una granja en el medio de la ciudad donde la presencia de la comunidad es mucho más fuerte, lo que realmente aporta una gran combinación de energía y diversidad a la granja.

P: ¿Qué es lo que más te gusta de trabajar en Brooklyn Grange y/o con el programa Harvest Share?

R: Me encanta trabajar tan cerca de las personas a las que servimos y ser parte de un equipo que hace que los alimentos sean accesibles para quienes más los necesitan en nuestra comunidad directa.

P: ¿Qué fruta o verdura esperas con más ansias durante toda la temporada? ¿Cómo lo preparas?

R: ¡Para esta temporada, es okra! Sus plantas crecen maravillosamente; Amo, amo sus flores, y encontrar la okra bebé formándose junto a la flor en el tallo es mágico para mí. Recientemente me enamoré de la okra frita liberiana con arroz y quiero recrearla.

## Que Esta Pasando en Brooklyn Grange?

¡Es temporada alta en la granja! Si bien la combinación de calor y humedad hace que esta época del año sea particularmente agotadora para los agricultores, también es una época muy emocionante porque podemos ver que todo el trabajo duro y pesado que realizamos en la primavera comienza a dar sus frutos... los tomates están listos, las plantas de pepino son muy productivas, los pimientos comienzan a asomar debajo de su dosel verde y las flores están por todas partes. Esta es la época del año en la que nos gusta hacer una pausa (con suerte en una de las pocas áreas con sombra) y admirar lo hermosa y activa que es esta granja: los polinizadores zumban, los pájaros vuelan en busca de un refrigerio rápido, todo mientras los agricultores están ocupados cosechando los frutos literales de nuestro trabajo.

# NOTICIAS DE LA GRANJA

## AFF farmer highlight: Ana

P: ¿Qué hacía usted antes de convertirse en agricultor?

R: Hice de todo. Si tenía que vender tacos, tamales, los vendía. Si tenía que trabajar, trabajé.

P: ¿Qué es lo que más te gusta de Angel Family Farm?

R: Bueno, lo que más nos gusta de la agricultura es que es trabajo comunitario. Disfruto que trabajemos en la comunidad y para la comunidad. Crea una sensación de ser parte de una gran familia donde hay atención comunitaria. También disfruto enseñar a mis hijos que en comunidad siempre hay una mano amiga a tu lado para brindar apoyo mutuo.

P: ¿Cuál fue su motivación para convertirse en agricultor en los Estados Unidos?

R: Mi motivación era comer verduras frescas y saludables, como en mi país, libres de pesticidas.

P: ¿De qué manera le ha ayudado su experiencia previa en la agricultura?

R: Me ha ayudado a ser un agricultor exitoso porque todavía lo sigo haciendo. También, con saber plantar; cómo rotar los cultivos; cuándo es el momento de colocarlos; cuando estén listos.

P: ¿Cómo describiría sus prácticas de producción?

R: Intento ser lo más orgánico posible. No estoy certificado, pero todo es orgánico. Cuando tengo un problema con los escarabajos, le pido a Michelle (de Glynwood) que me venda algo orgánico para controlarlos. Compró semillas orgánicas. Lo único que falta es la certificación.

P: ¿Tiene planes de expandir su negocio?

R: Sí, por supuesto. Sembrar en mayor cantidad, dar trabajo a más gente.

P: ¿Cuál es, según su experiencia, la mejor parte de ser agricultor?

R: La satisfacción de llevar verduras al mercado, a las embarazadas, a los niños; ver a un cliente una y otra vez, escuchar su agradecimiento y que las verduras estén deliciosas. Que los niños alérgicos a las verduras del supermercado puedan comer mis tomates sin ninguna reacción.

P: ¿Cuál considera que es el mayor desafío u obstáculo en la agricultura?

R: No tener el equipo adecuado.

P: ¿Qué hace que sus clientes regresen a su puesto de mercado?

R: Vuelven por la frescura de las verduras, por el sabor y porque saben que son las más frescas del mercado.

P: ¿De qué está más orgulloso de su granja?

R: Estoy orgullosa de mí misma, que aún siendo mujer, sigo cultivando después de tantos años. Incluso al tratar con personas negativas, persevero y salgo adelante.

P: ¿Cuál es la lección más importante que ha aprendido como agricultor?

R: La lección más importante que me ha impactado es que nunca pensé que sería tan difícil sobrevivir como agricultor.

P: ¿Qué consejo le darías a un nuevo agricultor?

R: Si es un pequeño agricultor, que primero sea voluntario en muchas granjas, que investigue todos los desafíos y obstáculos. Si es un gran agricultor, tendrá su billetera y no tendrá ningún problema, porque el mayor desafío para un agricultor es no tener el equipo necesario.

P: ¿Cómo será su granja dentro de diez años?

R: En 10 años tendrá un edificio, una hielera y mayor variedad de vegetales.

P: ¿Cuál será su próxima gran inversión en su finca?

R: Crear una cocina certificada para elaborar productos procesados con valor agregado.

## Que Esta Pasando en la Granja de la Familia Angel?

La familia Angel, con sede en Brooklyn, pasa los fines de semana en la granja plantando y cosechando productos, incluidos algunos favoritos de inspiración casera, como el poblano, el jalapeño, los pimientos y el pápalo. Los productos y hierbas cultivados en la granja Angel Family se venden en los mercados de agricultores de la ciudad y se distribuyen a más de 100 miembros de sus programas de agricultura apoyada por la comunidad (CSA)



# Esquina de fotos de la Cosecha Colectiva



## ¡QUEREMOS OÍR DE TI!



### Testimonios

¿Estás interesado en participar como voluntario para ser filmado hablando de tu experiencia en nuestro programa? ¡Su testimonio ayudará a los futuros participantes a comprender mejor nuestro programa y por qué deberían considerar unirse! Si está interesado, contáctenos en [Harvestsharebasis@gmail.com](mailto:Harvestsharebasis@gmail.com).

### Queremos Oír de Ti!

¡Queremos ver cómo cocinas las verduras de la granja!  
¡Envíanos tus fotos y recetas y las compartiremos en nuestro próximo boletín!  
¿Alguna pregunta sobre la Cosecha Colectiva? Contáctenos en [Harvestsharebasis@gmail.com](mailto:Harvestsharebasis@gmail.com)

