Recetario

niñeces

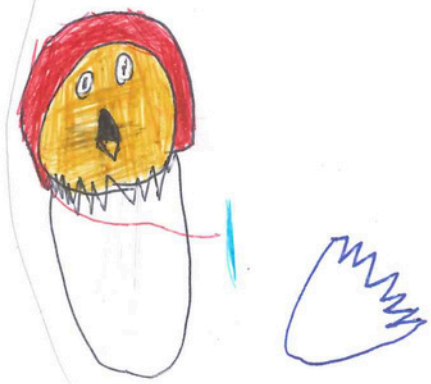
TIERRA Y ALIMENTACIÓN

NUMERO 2

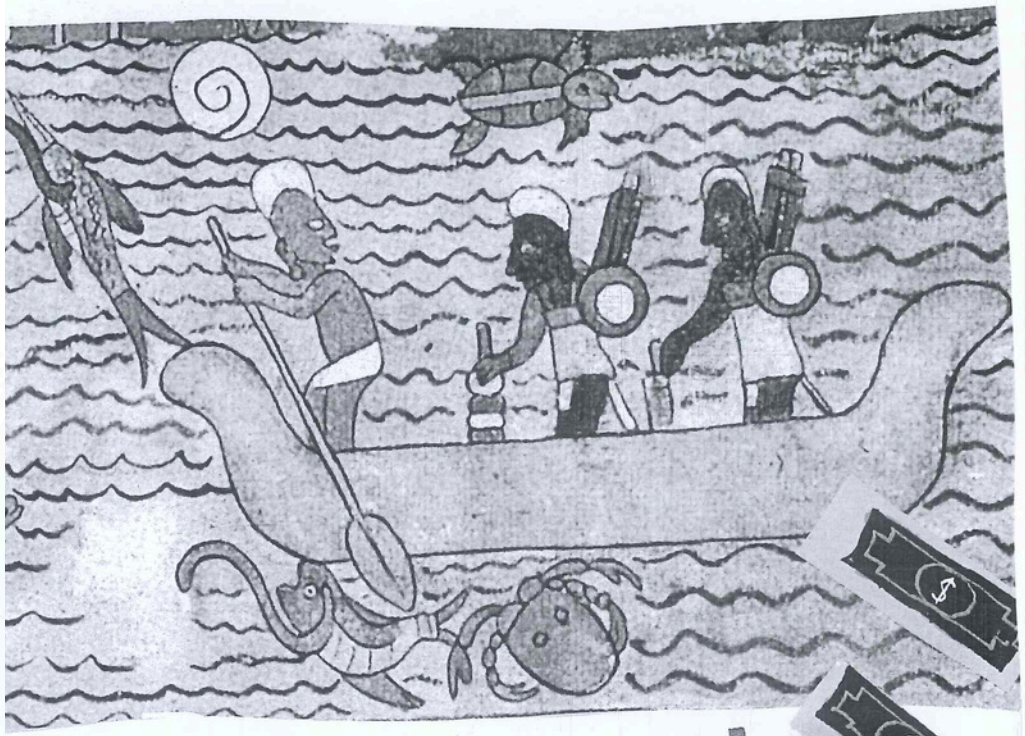
Número 2

A fuego lento...

¿Por que si mi papá trabaja en los campos de siembra de fresas nunca comemos fresas

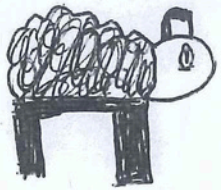


COMIDA

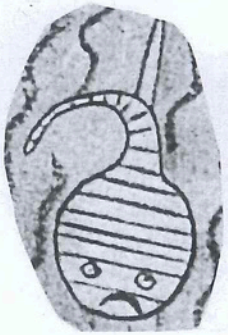


no como pescado









Se termino la comida

Solo quedan

piedras



LA HISTORIA MEXICANA



Para aguntar el hambre busca comida en la basura o pide comida y limosna pero nadie le da

Apodo el Con hambre

Por que es un niño guer Fano

UNA EXPERIENCIA

come Piedras



REAL

Piedras de Fuego

Deben ser

Volcanicas para que

Resistan Al Calor

Son rocas ígneas

Formadas por la Solidificación de

Lava o Magma enfriado

Las encontramos

en las orillas del mar.





Un ciclo

somos

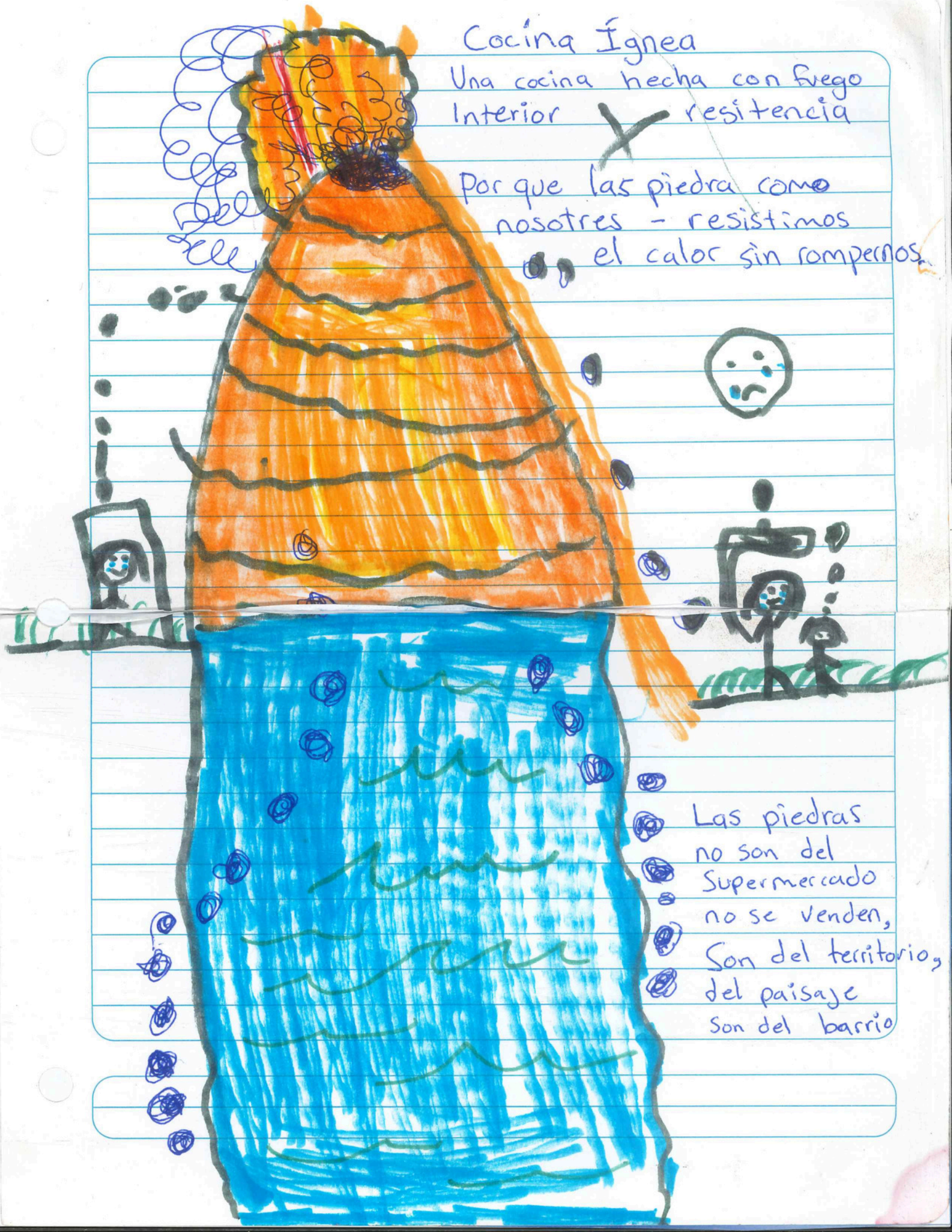
complejo de romper

Cocina Ígnea

Una cocina hecha con fuego

Interior x resitencia

Porque las piedra como nosotres - resistimos el calor sin rompernos



Las piedras no son del Supermercado no se venden, Son del territorio, del paisaje Son del barrio

¿Cómo

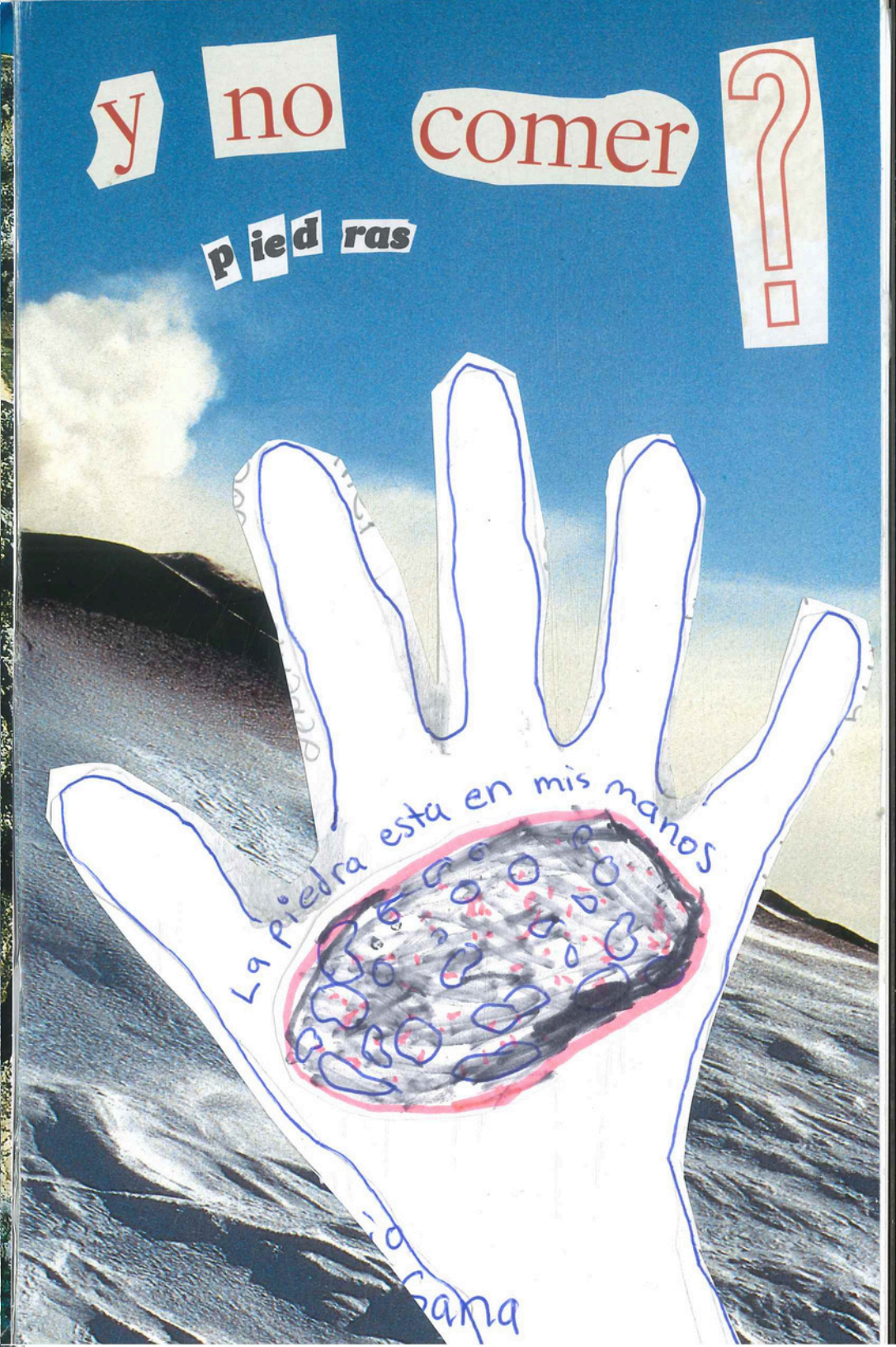
¡Comer

y no comer

piedras

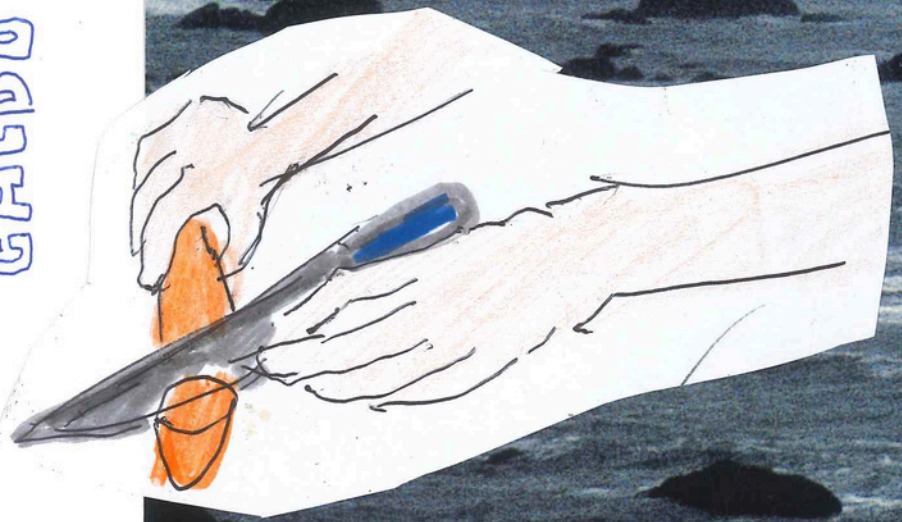
?!





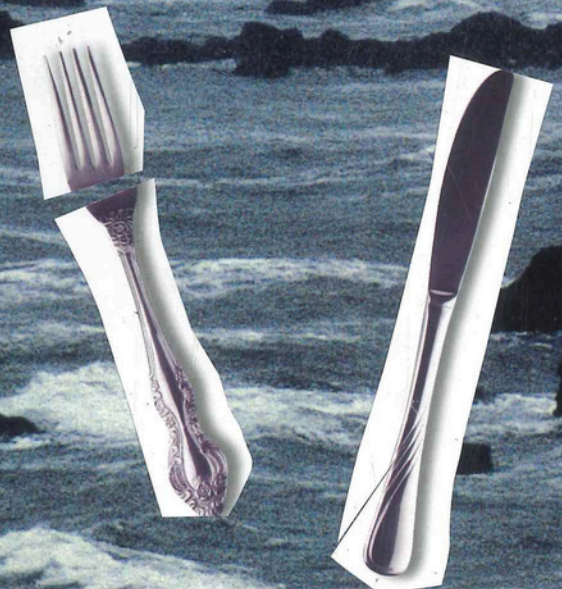
CALDO DE PIEDRAS

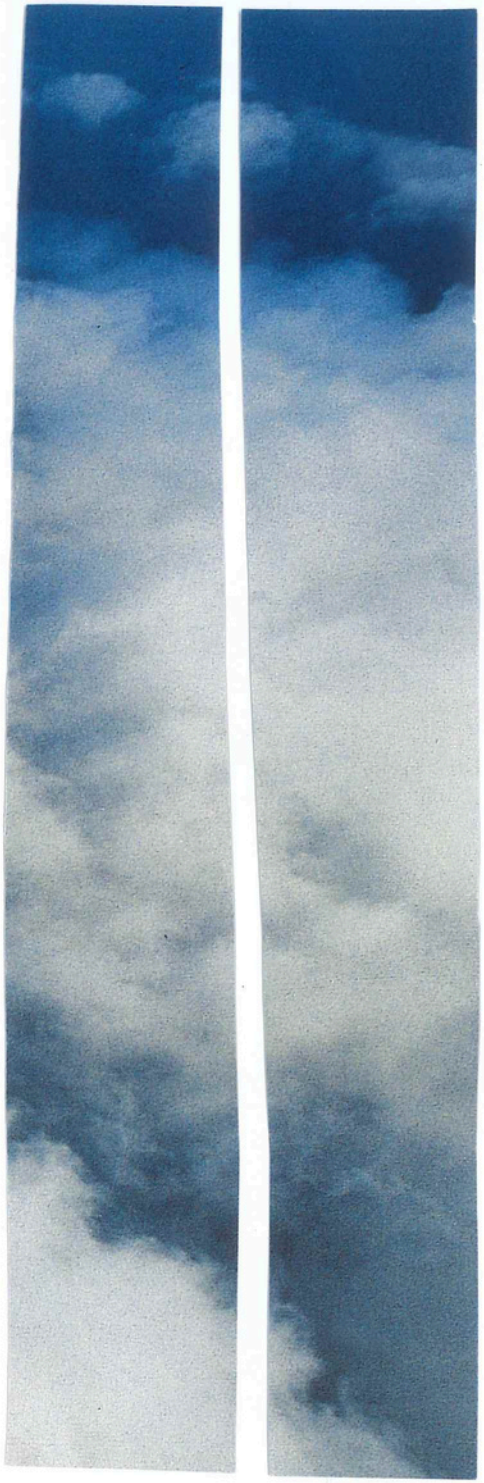




* Se calientan las piedras a fuego directo, hasta que esten de color rojo.

En una olla llena de Agua Coloca todas las verduras que te gustan bien picaditas, agrega sal, pimienta, ajos, oregano, laurel y las hiervas que gustes.





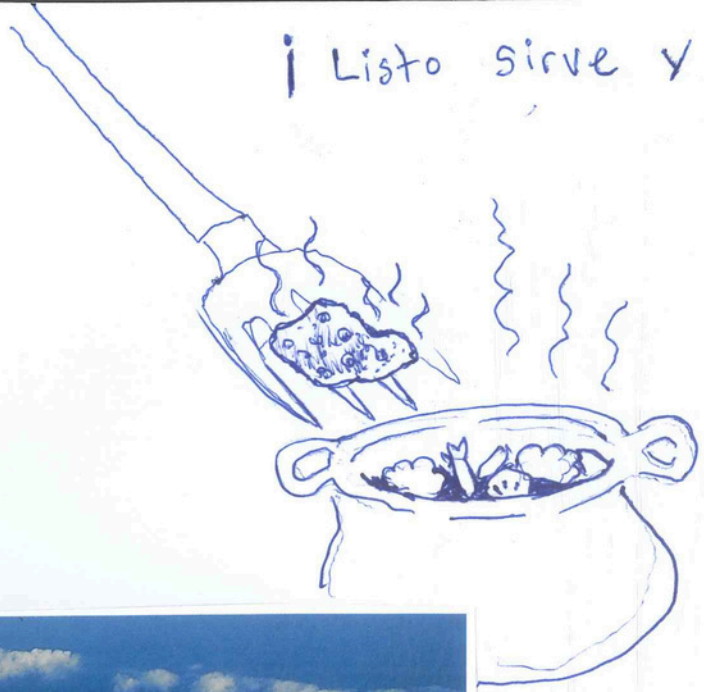
Cuando las piedras esten listas, con mucho cuidado hay que tomarlas con pinzas o un trinche y hechar unas 5 piedras a la olla.

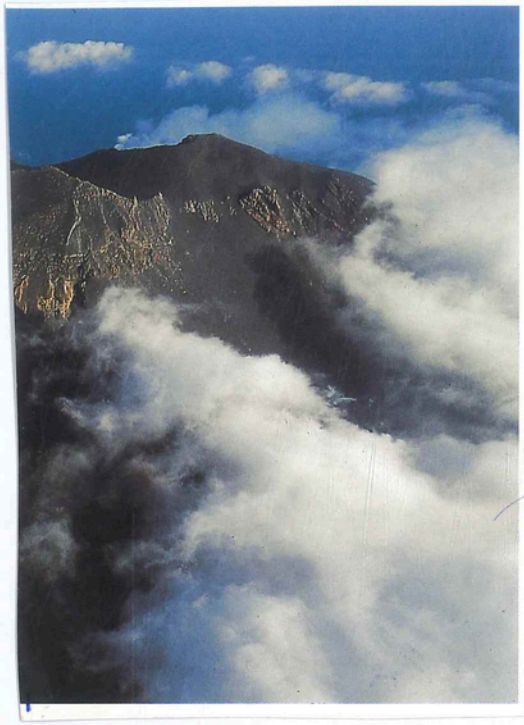


Deja las piedras en la olla por 5 o 10 min.

Si guardas silencio puedes escuchar sus gritos...

¡Listo sirve y comparte!





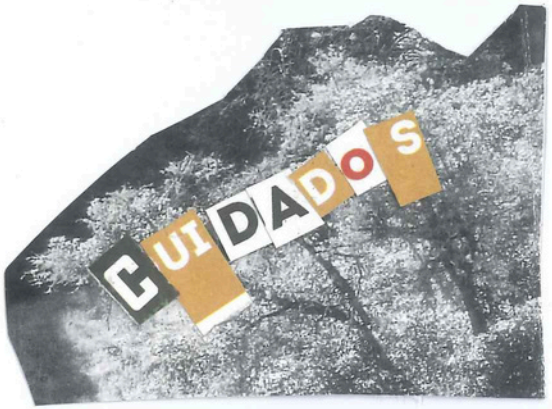


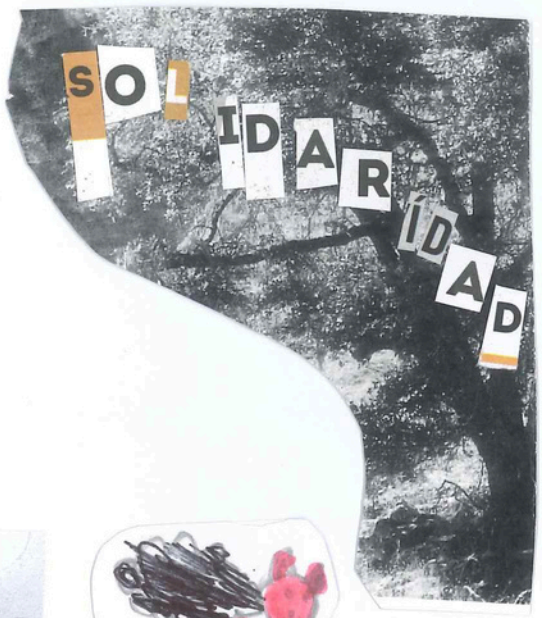
Faltan ingredientes
Pero Soñamos y luchamos
Por una comida mas justa
Mas abundante
Mas nuestra.

soberanía alimentaria ¡ahora!



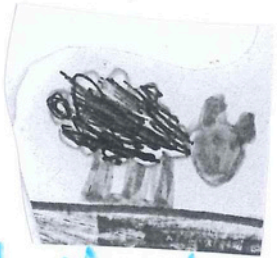
La soberanía alimentaria















tenemos hambre

de COMUNIDAD
de Igualdad

