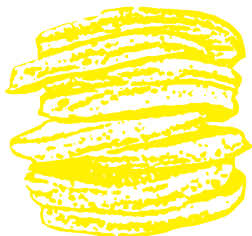


ASPECTO ECONÓMICO Se tarda alrededor de dos horas para seleccionar, limpiar, secar, almacenar y moler lentamente cinco galones de vainas enteras y producir un galón (cinco libras) de harina de mezquite. Puede vender harina por diez a quince dólares la libra, suponiendo que les venda directamente a los clientes. Dependiendo de qué tan rápidamente trabaje, puede ganar de veinte a treinta dólares por hora, por el trabajo combinado de cosechar, secar, almacenar, moler y empacar, ¡especialmente si lo hace todo en o cerca de su vecindario!

ASISTA a la Fiesta anual del Desayuno de Panqueques y Molienda de Mezquite de la organización Desert Harvesters, en Dunbar/Spring Community Garden (University Blvd & 11th Ave) en Tucson. En este evento se sirven miles de panqueques de harina de mezquite/harina integral de trigo elaborados con ingredientes locales totalmente orgánicos, cubiertos con miel de pitahaya, miel casera, miel de mezquite, néctar de agave, jaleas caseras y a veces, miel de la fruta del sahuaro. Disfrute la música en vivo y adquiera alimentos nativos cosechados localmente.



doble aquí.....

DESERT HARVESTERS es un esfuerzo de base operado por voluntarios en Tucson, Arizona. Nos esforzamos por promover, celebrar y mejorar la seguridad alimentaria local y la producción, alentando a la siembra de árboles de sombra endémicos que producen alimento, en terraplenes de captación de agua, y luego, educando al público respecto a cómo cosechar y procesar el producto de la cosecha.

Para más información acerca de la cosecha de alimentos silvestres, cultivados y nativos del desierto de Sonora, visite:
www.DesertHarvesters.org.

doble aquí.....

EL DESIERTO LO PUEDE ALIMENTAR



Los fondos para este folleto fueron proporcionados por el Programa Urbano y Comunitario de Asistencia Financiera Forestal (Urban and Community Forestry Financial Assistance Program), administrado por la División Forestal del Estado de Arizona - Silvicultura Urbana y Comunitaria y el Servicio Forestal de la USDA



Publicado por Desert Harvesters
Tucson, AZ 2010
www.DesertHarvesters.org
Ahora vaya a comer un poco de desierto.

¡COMA MEZQUITE!

GRATIS

ABUNDANTE

NATIVO



MEZQUITE

Hay tres especies de mezquites nativos del desierto Sonorense: el Mezquite de Terciopelo (*Prosopis velutina*), Mezquite Tornillo (*Prosopis pubescens*), y el Algarrobo (*Prosopis juliflora*). Todos tienen vainas comestibles. El Mezquite de Terciopelo es el mezquite nativo más común en el área de Tucson y Phoenix. Es el verdadero mezquite local nativo del sur de Arizona y el que recomendamos para la mayoría de los jardines urbanos. Tolera la sequía, proporciona un magnífico hábitat para la vida silvestre y puede crecer hasta 30 pies de altura. Aunque cada árbol sabe diferente, las vainas de mezquite terciopelo son a menudo abundantes y dulces.

CUÁNDO COSECHAR

Las semillas del mezquite maduran en verano. En Tucson, la temporada comienza generalmente a finales de junio y dura hasta casi finales de septiembre (y hasta más tarde en áreas frías). Los árboles nativos están adaptados a nuestras dos temporadas de lluvia (invierno y verano) y típicamente tienen dos etapas de floración: una en la primavera (abril/mayo) y la otra, después de la temporada lluviosa de verano (agosto). Puede haber vainas después de ambas floraciones. Las vainas maduras varían de color y van del canela amarillento al rojo o morado (no son verdes) y son secas y quebradizas. Caen del árbol con facilidad.

DÓNDE COSECHAR

Es seguro y conveniente cosechar vainas en la ciudad si encuentra una zona cuya vegetación no se haya desmontado totalmente o no haya sido contaminada con agentes contaminantes. Puede encontrar vainas de calidad en los arroyos, pequeños canales de drenaje, parques de la ciudad, patios traseros y a lo largo de calles de barrios con poco tráfico. Con frecuencia, los árboles de la ciudad son los productores más abundantes porque reciben agua complementaria o agua que se escurre de techos, patios y calles cercanos.

CÓMO COSECHAR

Seleccione vainas maduras del árbol. Prueba una primero para juzgar su dulzura. El sabor varía de árbol a árbol. ¡Entre más dulce, mejor! Jale con suavidad y las vainas deberán desprenderse fácilmente. Si tienes que jalar con fuerza, las vainas aún no están listas! Seleccione solamente vainas limpias, de buen sabor, y que se vean bien.

DÓNDE NO DEBE COSECHAR

No coseche en zonas que estén contaminadas, tales como el suelo (donde los excrementos de animales y el moho pueden ser un problema); junto a las carreteras; áreas donde se ha fumigado con plaguicidas; cerca de postes telefónicos (tratados con conservantes tóxicos para la madera); áreas con escurrimientos contaminados de agua (con aceite de carros, líquidos y/o plaguicidas). ¡No coseche vainas que tengan moho negro! Podrían ser tóxicas.

LIMPIAR

Lave las vainas sumergiéndolas en un balde con agua, agitándolas y luego, secándolas. Para secarlas, colóquelas encima de una tela, un techo de lámina metálica, o el cofre de su carro bajo el sol por dos a tres días. Una vez que estén secas, deberán quebrarse fácilmente al doblarlas.

ALMACENAR

Almacene las vainas secas en un bote de basura limpio, en un balde, en bolsas de papel, o en bolsas de tela. Manténgalas en un lugar seco, sin roedores hasta el día que las vaya a moler. NOTA: Durante el almacenamiento podrían criarse escarabajos Bruchidae en las vainas (haciendo pequeños agujeros en éstas). ¡Sono inofensivos! Déjelos escapar y la mayoría se irá. Para evitar que las vainas se infesten de escarabajos, guárdelas en bolsas de papel y asoléelas regularmente. O congélelas. (Asegúrese de secarlas hasta que se quiebren en dos antes al doblarlas antes de molerlas.)

MOLIENDA

Lleve sus vainas de mezquite a cualquier evento de Desert Harvester en el otoño. El personal opera un molino de martillos Meadows Mills #5, que muele cinco galones de vainas, convirtiéndolas en un galón de harina aproximadamente en diez minutos. Asegúrese que las vainas que lleve a moler estén limpias y no tengan grava, suciedad o cualquier otro tipo de desechos, que pudiera dañar el molino o contaminar la harina. ¡Sólo se molerán vainas limpias!