

Huevos Azules | Blue Eggs

Contacto: Rita Moya, rmoya@cetsur.org www.cetsur.org

"Los relatos antiguos hablan de un pacto entre gallinas y gente de la tierra (mapuche). Las gallinas darían a la gente huevos azules, la gente de la tierra les entregaría cuidado y honraría su presencia en las ceremonias de agradecimiento o de ruego.

Fue un acuerdo recordado en los cuerpos de Kollonkas y Ketros que transmiten el mensaje del huevo azul, cuando el pacto se respeta."

"Ancient stories tell about an agreement among chicken and people from the land (the Mapuche). Chicken would give people blue eggs and people would care for them and invite them to join in gratitude or rogation ceremonies. This pact is reminded in the bodies of the Kollonkas and Ketros who lay blue eggs whenever the agreement is honored."

Cueca de Angélica Célis Salamero





Nuestros baluartes reflejan el conocimiento, el saber y las prácticas culinarias tradicionales de los pueblos originarios de Chile, y están asociados a importantes prácticas sociales (ceremonias religiosas, ritos de pasos, ritos productivos, entre otros).

Chile,

País de Baluartes

Country of bastions

Our bastions reflect the traditional culinary knowledge and practices of Chilean native people. They are associated to relevant social practices, such as religious ceremonies and productive rituals, among others.



Ilustración Ketro
Ketro draw

Comunidad de los Huevos Azules

En Lengua Mapuche, Kalfu Kurram

El huevo azul es producido por la gallina mapuche (Kollonkas y Ketros), originaria del Territorio Indígena Mapuche en el sur de Chile, y ha estado asociado al pueblo mapuche en ceremonias rituales y tradiciones culinarias desde mucho antes de la llegada de los colonizadores españoles al continente americano.

Este huevo, con cáscaras de colores que abarcan desde el celeste azul cielo hasta el verde de las praderas, aún es producido tanto en las comunidades mapuche como campesinas conforme a sistemas artesanales de producción, con gallinas que se alimentan libremente de hierbas medicinales, granos producidos por las propias comunidades y forrajes locales.

Las gallinas son criadas en una relación de respeto y dignidad entre criadora y ave, proceso que asegura huevos de alta calidad con suave sabor a pasto, olor a campo y hermosa tonalidad amarillo oro de su yema.

La comunidad la componen 10 criadoras y 6 organizaciones de los Territorios de Bío Bío (Territorio del Itata) y Araucanía (Territorio de Villarrica).

Blue eggs are laid by Mapuche hens (Kollonkas and Ketros) native to the Mapuche indigenous territory in Southern Chile. This egg has been associated to the Mapuche people in ritual ceremonies and culinary traditions long before the arrival of Spanish conquerors in the American continent.

These sky-bluish to prairie greenish eggs can still be found in Mapuche and farmers communities in small scale free-range production schemes where poultry roams freely feeding on medicinal herbs, grains produced by the same community, and other local forage crops.

Chicken and growers establish a respectful and honorable relationship which ensures quality eggs with a mild pasture flavor, a lovely smell of the countryside and beautiful yellow egg yolks.

The community is formed by 10 growers and 6 organizations in the areas of Bio Bio (Itata territory) and Araucanía (Villarrica territory.)

Contacto: Rita Moya: rmoya@cetsur.org y www.cetsur.org



Kollonka copelais



Merken

Comunidad del Merken

El merkén es un producto de la cultura mapuche que la mujer elabora con esmero y en forma artesanal con aji cacho de cabra en polvo de color rojizo. Tiene suave olor ahumado, es ligeramente salado y muy picante al gusto. La comunidad la componen 12 productoras de los Territorios de Bío Bío (Territorio de Arauco) y Araucanía (Territorio de Lumaco y Villarrica).

Merken is made from dried ground red hot chillies and has a mild roasted aroma and salty flavor. It is carefully and skillfully prepared by Mapuche women adding their culture in the process. The community is formed by 12 producers of the areas of Bío Bío (Arauco Territory) and Araucanía (Lumaco and Villarrica Territories.)

Contacto: Max Thomet mthomet@cetsur.org www.cetsur.org

Uva País

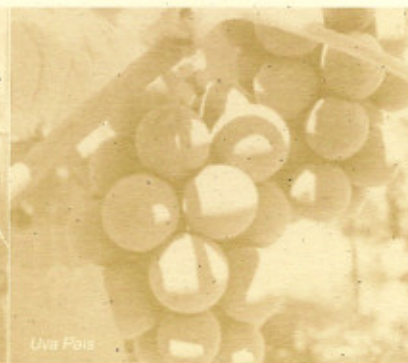
El viñatero asume que la tradición de su tierra la lleva en la sangre. El Valle de Itata ha sido reconocido como zona productora de vinos, arropes, chichas, vinagres, licores y aguardiente desde la presencia jesuita en el Siglo XVIII.

The winegrower can feel the tradition of the land in his blood. The Itata Valley has been acknowledged as a wine, grape syrup, chicha, vinegar, liquor and aguardiente growing area and can be traced back to the arrival of Jesuit brothers in the eighteen century.

Email de contacto: ader_ranquil@yahoo.com



Mujer Mapuche



Uva País

Productos típicos del Valle del Itata, Sur de Chile

El Valle de Itata es una zona llena de tradiciones asociadas al campesino criollo. Fiestas y alimentos se combinan con las parras de la Uva País a modo de últimos bastiones ante el avance de la forestación exótica.

The Itata Valley is an area full of traditions related with Latin American peasants. Festas and food combine with the vines of the País grape stock as a last stronghold facing the expansion of exotic forestation.

Cecinas de Coelemu

El oficio de cecinero ha sido transmitido de madre a hijo. Las mujeres antiguamente faenaban el chancho en casa, hacían longanizas, perniles y chicharrones. Actualmente, las cecinas de Coelemu han logrado reconocimiento en la región del Bío Bío y aún mantienen su carácter artesanal.

The trade of curing pork meat has been transferred from mother to child. Women traditionally slaughtered the pork at home and made sausages, hams and pork rinds. At present, pork sausages from Coelemu have become well known through the Bío Bío region and still keep their artisanal features.

Contacto: alejandrору@gmail.com

Comunidad de la Kinwa Mapuche

La quinoa llegó hace 800 años desde el Altiplano hasta el sur de Chile donde junto al pueblo mapuche se adaptó a un clima más frío y lluvioso. En lengua mapudungun se llama "zawe" "dawe". La comunidad la componen 30 productoras del Territorio de la Araucanía (Temuco, Chol Chol, Lumaco, Villarrica, Lautaro y Loncoche).

Quinoa arrived in Southern Chile 800 years ago from the Altiplano. The Mapuche people helped quinoa adapt to a colder and rainy weather. It is called "zawe" in Mapudungun and "dawe" in the Altiplano. The community is formed by 30 producers of the Araucanía area (Temuco, Chol Chol, Lumaco, Villarrica, Lautaro and Loncoche.)

Contacto: Max Thomet mthomet@cetsur.org www.cetsur.org



Producción de cecinas artesanales



Kinwa

UTVECKLINGSFONDEN
SVERIGE CHILE

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INICIATIVA AJAMIA

Slow Food

CHILE
Recomiendo

INFORMATIVO 1
PARTICIPACION DEL PROYECTO GALLINA DE HUEVOS
AZULES: SELECCIÓN Y MANEJO EN FERIAS.



Un aspecto importante del proyecto es lograr dar a conocer entre los consumidores lo que significa el huevo azul, es decir:

- La importancia histórica
- La calidad del huevo con respecto a un huevo industrial
- La importancia de que este huevo azul continúe siendo producido por mujeres campesinas y mapuche

En este sentido la participación en distintas ferias de nivel nacional, internacional y regional es muy importante.

Este año el Fondo de Innovación Agraria nos invitó a participar de la Expomundo Rural evento nacional, que se llevará a cabo en Santiago entre los días 21 al 25 de noviembre.

Del mismo modo la Muestra Agropecuaria de Quirihue 2007 también nos ha invitado a participar, este evento parte el día 21 y dura hasta el día 23

CET SUR se ha encargado de preparar todos los elementos para la presentación en los stand.

Las criadoras por su parte deben comprometerse con:

- 1.- Participar al menos 2 personas por exposición.
- 2.- Aportar huevos de calidad azules o de campo para ambos eventos, en este sentido serán vendidos de acuerdo a las siguientes categorías y precios:

- **Categoría Azul con Sello:** la docena de huevos azules seleccionados de las 10 criadoras del proyecto tendrán un precio de venta de \$ 2.500.- Hemos puesto una **meta mínima** de 50 huevos por criadoras (si quieren pueden enviar mas huevos)
- **Categoría Verde sin Sello:** la docena de huevos azules de otras criadoras tendrán un precio de venta de \$ 1800. Les solicito a Uds. , que puedan entre sus vecinas recolectar al menos 2 docenas más (aparte de los 50 huevos). (si quieren pueden enviar mas huevos)
- **Categoría Naranja-Campesina:** La docena de huevos campesino (es decir 6 huevos azules y 6 huevos de campo) tendrán un precio de venta de \$ 1200.- . Les solicito a Uds. Que puedan en conjunto con sus vecinas o sus gallinas no seleccionadas recolectar al menos 2 docenas mas (Aparte de los 50 huevos). (si quieren pueden enviar mas huevos)

4-Creemos que el precio es bastante alto por lo que la criadora debe asegurar una máxima calidad del huevo, es decir:

- a. deben regirse al máximo por el protocolo establecido y por ningún motivo introducir otros huevos.
- b. Debemos asegurar sabor, frescura y buen estado, ya que es una oportunidad también de generar lazos con potenciales compradores futuros.
 - i. Los huevos no deben tener mas de 15 días (deben venir bien catalogados con fechas)
 - ii. Los huevos deben venir limpios, no lavados
 - iii. Los huevos NO deben ser refrigerados
 - iv. Cuiden mucho la alimentación de las gallinas (darles de preferencia restos de verduras y pasto, por ningún motivo introducir algo que pueda tener harina de pescado o restos marinos de ningún tipo)

4.- Se va a partir con todos los huevos desde Chillan el día Lunes 19 a las 15:00 horas desde la Estación de Trenes, con destino a Santiago. Por lo que los huevos deberán ser entregados como máximo ese día, para aquellos que no puedan entregarlos personalmente pueden ser enviados por Bus a Chillan (Oficina de Tur Bus) para lo cual deben enviarlos a mas tardar el día 17, el envío en el caso de Villarrica estará a cargo de Gabriel Curilef, para aquellos de la Region del Bio Bio que requieran otra forma de envío deben contactarse con David Pavez.

5.- Los huevos deben enviarse bien embalados (de preferencia en bandejas de huevos) y marcados (según clasificación (Azul, Verde o Naranja) y según fecha de postura 1 semana, 2 semanas, 3 días etc...). El costo del envío será financiado por el proyecto en este caso.

6.- Una cosa importante en el caso de la Expomundo rural es obligatorio facturar, por lo que habrá que descontar el IVA del precio total (19 %), el cual será cargado al total de la venta. En el caso de Quirihue no pasará esto.

7.- Recuerden esto es una buena oportunidad para demostrar que la calidad de los productos campesinos o mapuche pueden ser de excelencia y competir al más alto nivel con otro tipo de productos.

Espero que esta pueda ser una buena experiencia para todas y todos, les pido comprensión en caso de alguna dificultad, desde CET SUR estamos haciendo todo lo posible porque resulte sin contratiempos, pero también depende de uds.

INDICACIONES ALIMENTACION GALLINAS

CET SUR - FIA

El proyecto Gallina de Huevos Azules: Selección y manejo Herbal le esta haciendo entrega de un aporte en granos de maiz y semillas de maravilla.

Este aporte es un complemento a toda la alimentación que la criadora pueda dar a sus gallinas, otros granos, restos de cocina, pastoreo, etc....

En total el aporte se constituye en 70 kilos de Maiz y 37 kilos de Maravilla

Tenemos que considerar que como criterio general :

- la alimentación debe constituirse de una diversidad de alimentos.
- Para no perder alimentos debemos contar con un adecuado comedero y adecuado bebedero
- Las gallinas deben consumir aproximadamente 120 gramos de ración que contenga, 2700 kcal de energía y cerca del 17% de proteína
- Es recomendable entregar la ración chancada, con esto facilitamos un consumo más homogéneo de todos los granos y evitamos la selección.

Les presentamos una alternativa de ración alimentaria para gallinas, que está ajustada al requerimiento de Energía y de Proteína.

Alimento	por cada 10 de alimento reparado
MAIZ	4 kilos
TRIGO	4 kilos
MARAVILLA	2 kilos
Total	10 kilos

Nota 1: Para las 10 gallinas seleccionadas debemos entregarles diariamente a todas, 1,2 kilos de la ración. Es decir si preparamos 10 kilos nos alcanzan para 8 días.

Nota 2: Con el aporte entregado nos debería alcanzar aproximadamente para 4 meses

Alimento	por cada 10 de alimento reparado
MAIZ	1,5 kilos
TRIGO	5,5 kilos
AVENA	3 kilos
Total	10 kilos

Nota 1: Para las 10 gallinas seleccionadas debemos entregarles diariamente a todas, 1,2 kilos de la ración. Es decir si preparamos 10 kilos nos alcanzan para 8 días.

Nota 2: Esta ración es de continuación, una vez que se nos acabe la maravilla

HUEVOS SELLO AZUL

El huevo azul o en lengua mapuche Kalfu Kurram , es producido por la gallina mapuche (kollonkas y ketros), y ha estado asociado al pueblo mapuche en ceremonias rituales y tradiciones culinarias, desde mucho antes de la llegada al continente americano de la colonización española.

La gallina de huevo azul es reconocida por el Movimiento Slow Food como un Baluarte a nivel mundial por su característica única y porque reflejan el conocimiento, el saber y las practicas culinarias tradicionales de la mujer mapuche y de la campesina criolla.

Este huevo cuya coloración de la cáscara abarca desde el celeste azul del cielo hasta el verde de las praderas, es producido bajo sistemas artesanales de producción, con gallinas libre, pastoreando hierbas medicinales, granos y forrajes locales. Las gallinas han sido seleccionadas y son criadas en una relación de respeto y dignidad entre criadora y ave. Esto asegura la calidad del huevo con suaves sabores a pastos, olor a campo y hermosa tonalidad amarillo oro de su yema.

La gallina productora de huevo azul es producida por una Comunidad Alimentaria compuesta por 10 mujeres campesinas e indígenas de los Territorios de Itata en la Región del Bio Bio y del Territorio de Villarica en la Región de la Araucanía . Estas criadoras se rigen por un protocolo de producción reconocido a nivel mundial que asegura la mejor calidad.

Contacto: Rita Moya: rmoya@cetsur.org y www.cetsur.org,
fono-fax: 41-2656756

HUEVOS SELLO AZUL

El huevo con sello azul, es producido por gallinas mapuche seleccionadas por una Comunidad Alimentaria, compuesta por 10 criadoras mapuche y campesinas.

Las gallinas y sus criadoras son reconocida por el Movimiento Mundial Slow Food. La gallina es alimentada con granos, pastorea y es mantenida bajo un sistema de producción establecido por un protocolo que establece normas sobre cantidad de aves, infraestructura, manejo sanitario, alimentario y comercialización.

HUEVO CALIDAD VERDE

Son Huevos Azules producidos por gallinas criollas pertenecientes a campesinas y mujeres mapuches bajo condiciones de campo. Son alimentadas con granos.

HUEVO CALIDAD NARANJA

Son una mezcla de huevos café y huevos azules producidos por gallinas criollas, pertenecientes a campesinas y mujeres mapuches bajo condiciones de campo. Son alimentadas con granos.

Contacto:

Rita Moya: rmoya@cetsur.org y www.cetsur.org,
fono-fax: 41-2656756

RECETAS TRADICIONALES

- **HUEVO SANCOCHADO.** "Se pone el huevo entero en la esquinita del fogón o brasero, y se va volteando suavemente y con mucho cuidado, hasta que la cáscara quede medio doradita. Se come el interior y la cáscara se muele muy bien en un paño y se agrega a las ensaladas. Así no se pierde nada de lo nutritivo" **Amelia Quilapi de Cañete, Provincia de Arauco**

- **CAZUELA DE POLLO CON FIDEOS CASEROS DE HUEVO,** "se hecha 1 huevo batido por persona, mas agua y mas harina cruda cernida (que quede cremosa), con el tenedor se va tirando la crema encima de la cazuela mientras hierve (10 minutos antes de servir) y quedan como tallarincitos, cortitos y muy bonitos" **Maria Isabel Alegría de Coelemu. Territorio del Itata**

- **CALDO DE HARINA CON HUEVO PARA EL DESAYUNO,** "se frie cebollita, ajo y verduras , se hecha a cocer papas picadas y agua, se agrega harina tostada y se da un hervor. Al final se sazona y agrega el huevo antes de apagar el fuego. El huevo se pincha con el tenedor , se rompe el huevo por dentro a través del orificio, y se le agrega al caldo como un hilito. Aproximadamente 1 huevo por persona". **Marina Recabarren de Cañete**

-

Contacto: Rita Moya: rmoya@cetsur.org y www.cetsur.org, fono-fax: 41-2656756



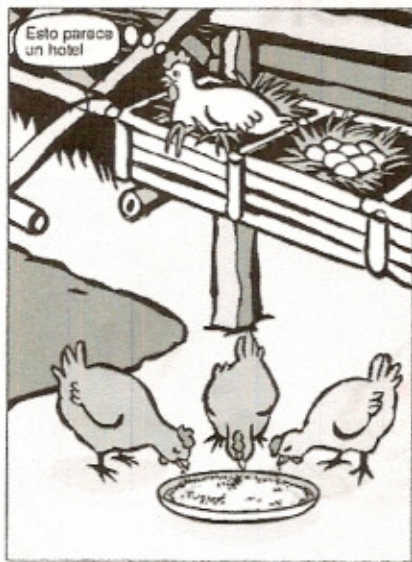
SELECCIÓN



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

PORQUE SELECCIONAR?

- Necesitamos una línea genética que no asegure , que siempre se van a producir huevos azules

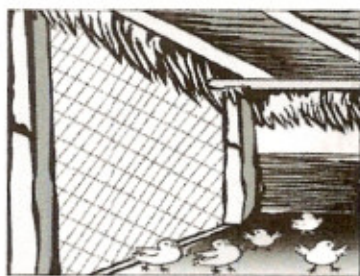


QUE SELECCIONAR ?

- Elegimos aquellas gallinas que presentan ciertas características buenas como las patas azules, cresta en rosa, cresta en arvejas, orejillas rojas, productoras de huevos azules, buenas madres

QUE NO DEBEMOS SELECCIONAR ?

- Descartamos aquellas gallinas que presentan características malas como plumas en las patas, muy grandes y pesadas, cresta caída, orejillas blancas)



COMO SELECCIONAR ?

- Separamos 10 gallinas con 1 gallos, durante los meses de crianza (agosto a enero)
- Tenemos que identificar que huevos produce cada gallina.
- Tenemos que guardar 10 a 14 huevos de la misma gallina y empollarlos todos juntos
- Una vez que nazcan los pollitos debemos marcarlos

