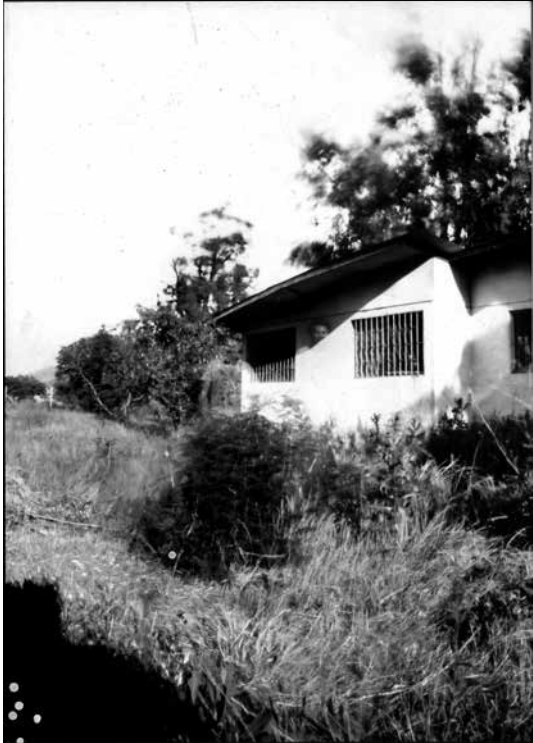




HABITAR

SAN^{MA}TA

INÉS



Santa Inés, un cruce en el centro de Chile.

Vas a Santa Inés por primera vez y te imaginas el campo: vegetación, animales, niños jugando... Pero al llegar, en vez de un pueblo, te encuentras con un cruce: la carretera de la Fruta (o carretera de la Muerte), los imponentes edificios de la agroindustria, un paradero donde esperan trabajadores acalorados o entumidos, camiones pesados que van a toda velocidad sin que les importen ni los perros que atraviesan ni la gente. La localidad de Santa Inés se ubica entonces en ese cruce entre la carretera de la Fruta y la ruta que lleva al pueblo minero de Alhué. Pasan ahí muchas cosas y mucha gente. No siempre se quedan, y las huellas que dejan revelan lo complejo que es el arraigo en un cruce.

Cruce histórico, la zona conocida hoy como Santa Inés nace en una bifurcación del tiempo, cuando inicia la Reforma Agraria, en 1968. Antes que asfaltaran los caminos, cincuenta años atrás, todo eso era hacienda: un mundo regido por pocos patrones, y mantenido por numerosos inquilinos y peones, en la tierra que no les pertenece. Luego de la expropiación de parte de los terrenos patronales, y en algunos casos desplazadas por la creación del lago Rapel, las familias trabajadoras de los fundos Santa Elena del Peral, Santa Inés y Valdebenito, llegan a conformar el asentamiento principal de la localidad. Nace entonces Santa Inés, en el marco del fomento del cooperativismo agrícola, pero la experiencia no dura más que 10 años. El trabajo comunitario fracasa. La parcelación permite la penetración de la agroindustria ganadera y frutícola de exportación. EL agronegocio trae modernidad: tractores, máquinas y plata. También trae pesticidas, sequías, nuevas enfermedades y desigualdades.

Recorriendo el paisaje con nuestras miradas de afuera, sólo nos queda el testimonio de las mayores para recordar la profundidad histórica que encierra el cruce: falta de agua, carencias de amor, comida y educación, refugio del cariño familiar, largas distancias a pie, rudos tiempos del trabajo de sol a sol, lindos tiempos de las misiones... y el éxodo de los jóvenes. Ahí se entremezclan los cambios y las permanencias. ¿Son los nuevos habitantes migrantes los peones de hoy? ¿Qué tan diferentes son sus horizontes?

En Santa Inés, cruce cultural, los destinos humanos se entrelazan muchas veces sin mezclarse. Las jerarquías sociales no favorecen el intercambio. El machismo y el racismo sirven a menudo como parámetros de la interacción en un entorno cambiante. Las religiones son soportes vitales, disonantes y versátiles. Santa Inés, lugar diverso y estandarizado a la vez. Pobre y rico al mismo tiempo. Santa Inés queda definitivamente en un cruce. Encierra todas las ambivalencias: tanta desesperación como esperanza. Ahí queda Santa Inés: en el cruce, frente al desafío humano de hacer comunidad y sostener la vida.

Santa Inés, yon kwazman nan mitan peyi Chili.

Si ou al Santa Inés pou premye fwa, ou panse se nan yon zòn jaden ou pral rive: wap jwenn vejetasyon, bèt, ti moun k ap jwe... Men lè ou rive, olye de yon ti popilasyon, ou jwenn yon kwazman: Wout fwi a (oswa wout Lanmò a), pi gwo kay ou ap jwenn ladan l se kay agwo endistriyèl yo, ak yon ban bis kote travayè yo ap tann nan chalè oubyen fredè a, yon pakèt kamyon lou ki ap ale rapid anpil san yo pa pran prekosyon chyen ni moun kap travèse yo. Kote ki rele Santa Inés la nan kwazman sa a, ant wout Fwi a e wout kap mennnen ou nan vilaj min nan ki rele Alhué a. Anpil bagay ak anpil moun konn pase la. Yo pa rete tout tan epi tras yo kite yo montre nou kijan li difisil pou yon moun rasinen nan yon kwazman.

Se nan yon kwazman listwa Santa Inés rete tou: zòn sa a fèt nan yon bifikasyon tan, lè Refòm Agrè a te komanse, nan lane 1968. Anvan yo te mete asfalt sou wout yo, sa fè 50 an, zòn nan se te yon bitasyon: yon mond ki te gouvène pa yon ti ponyen patwon e ki te kenbe gras a fòs yon pakèt sèvitè, sou yon tè ki pat pou yo. Apre yo te retire kèk tè nan men patwon yo, e pafwa lè yo te blije deplase poutèt kreyasyon lak Rapel la, fanmi travayè bitasyon Santa Elena del Peral, Santa Inés ak Valdebenito yo vin fòme vilaj sa a ki rele Santa Inés. Li te fèt nan moman sa, kote leta t ap fè pwomosyon koperativ agrikòl yo, men eksperyans sa a pat dire plis pase 10 lane. Travay tèt-ansanm nan te vin echwe. Privatizasyon tè yo vin pèmet endistri elvaj ak fwi a antre nan zòn nan. Biznis agrikòl la pòte modènite: traktè, machin ak kòb. Li tou pòte pwodwi chimik, sechrès, nouvo maladi ak inegalite.

Nan gade tè sa yo ak je nou yo ki soti andeyò, nou sèlman genyen temwanyaj granmoun yo pou n sonje pwonfondè istwa sa ki nan kwazman an: te konn manke dlo, lanmou, manje ak edikasyon, afeskyon fanmi te yon refij, distans a pye te konn long, travay depi soley te konn soti jiskaske l te kouche te di anpil, pwogram misyon katolik yo te bèl anpil... apresa ti moun te komanse kite zòn nan. Ni chanjman ni kontinwite vin melanje la. Eske imigran jodiya yo tankou sèvitè lontan yo? Ki diferans ki genyen ant orizon yo?

Tankou nan yon kwazman kiltirèl, tout destinasyon lòm vin kwaze Santa Inés, men yo pa melanje. Yerachi sosyal yo pa favorize echanj. Sèksis ak rasis konn regle entèraksyon ant moun nan zòn chanjman sa a. Relijyon yo se sipò enpòtan, yo ka chanje e yo jwe plizyè wól. Santa Inés, yon kote ki plen divèsite anmenm tan an, li omojèn. Li pòv li rich anmenm tan. Santa Inés definitivman nan yon kwazman. Li kenbe tout jan de kontradiksyon: dezespwa kou lespwa. Se la Santa Inés ye, nan kwazman an, li se yon defi ki kanpe devan moun pou yo ta kreye kominote yo e kenbe lavi a fèm.





RECORDAR - SONJE

"Ahí (en el terreno de la capilla) vivían antiguamente los patrones. Y ahí se hizo la iglesia y ellos eran los dueños, los dueños de la iglesia. Y después pasó a ser de la parroquia."

"Teren anfas legliz la, li te pou patron jaden yo. Yo te fe yon legliz la tou, e se yo menm ki te mèt legliz la. Apresa li te vin yon propriyete parwas la."





"Vivíamos a la orillita del lago. Todos los días domingo, yo atravesaba el lago a tomar once con mis hijos. Y volvíamos felices, como que habíamos hecho un paseo a la playa. Las misiones, era la fiesta más linda que teníamos."

"Nou te konn viv bò lak la. Chak dimanch mwen te konn travèse lak la pou n al manje lòt bò ak pitit mwen yo. E nou te konn tounen ak kè kontan, tankou se yon pwomenad bò lanmè nou te fe. Misyon katolik yo, sa se pi bèl fèt nou te konn fe."



"Antes trabajaba puro el hombre. Como que era mal visto que fuera la mujer a trabajar. Y ahora no po. Ahora tenemos

todos los derechos iguales. Trabajan hombres v mujeres. Ese es un cambio."

"Lontan se sèlman misye yo ki te konn travay. Yo te konn mal gade fanm ki tap travay yo. Men kounyea non. Kounyea nou tout gen menm dwa. Ni gason ni fi ap travay. Sa se yon chanjman li ye."





Un terreno baldío, lo que fue y lo que podría ser.

En zonas de extracción agrícola, aún más que en otras partes, la tierra como el agua son recursos. Un terreno sin uso, ahí donde casi todas las tierras se han vendido a la agroindustria, podría volverse un lucrativo almacén o campamento para trabajadores temporeros.

Ocupar un pedacito de tierra aún no acaparado por la industria, ahí frente a la capilla, no fue un acto revolucionario sino la posibilidad de experimentar otras formas de habitar. Diferentes de las dinámicas impuestas por el extractivismo.

En un imperfecto intento para recuperar saberes sobre el cuidado de la tierra y sus frutos, llegamos a reflexionar sobre cómo nutrimos nuestros cuerpos y nuestras mentes. En ese proceso, procuramos hacer que suene la diversidad de las voces y cantos del territorio, aprovechando de revelar desde múltiples miradas el sentido político del abandono.

En zonas de olvido hace falta un jardín para recuperarse. En zonas de hambre, una mesa compartida para reponerse. En zonas de sacrificio, un refugio para decirse soberanxs.

Pero sin agua y sin tiempo, a ratos no queda más que el paso cíclico y fantasmático de lxs habitantes por lo que no será más que una utopía por temporadas.

No queda más que medir la capacidad colectiva para resignificar los paisajes. Y recordar que Santa Inés es una experiencia de comunidad que nunca empieza realmente, ni tampoco acaba.

Podríamos hablar de los brotes que no se regaron, de los huevos que no se incubaron. Pero también de las cosechas inesperadas, de las comidas improvisadas y las celebraciones espontáneas. Mejor hablemos de eso.

Yon dezè, sa li te ye e sa li ka ye.

Nan zòn kiltivasyon agrikòl yo, pi fò pase nan lòt zòn yo, tè a tankou dlo a, se resous yo ye. Yon teren ki pou kont li, nan yon sektè kote majorite tè yo nan men endistri agrikòl la, sa ka vin yon bèl biznis oubyen yon kan pou travè sezonye yo.

Abite yon bout tè ki pokò nan men endistri a, isit la anfas legliz la, se pa t tankou fe revolisyon, se te sèlman yon posiblite pou nou fe eksperyans yon lòt fason abite. Diferan pase sila yo ki enpoze pa endistri agrikòl la.

Nan plede rekipere sajès moun sou dosye tè a ak fwi li yo, nou vin reflechi sou ki manje n ap bay kò ak lespri nou yo. Nan pwosesis sa a, nou te eseye fè yon jan pou anpil vwa ak anpil chante sonnen nan teritwa sa a, e nou te tou pwofite poze diferan je nou yo sou sans politik mo "abandone" a.

Nan zòn yo leta pa asiste yo, li enpòtan pou nou fè yon jaden pou nou ka pran yon souf. Nan zòn grangou yo, li enpòtan pou nou genyen yon gwo tab pou nou ka chita manje ansanm. Nan zòn sakrifis yo, se pou nou genyen yon refij pou nou te ka di nou lib.

Men depi pa gen dlo, pa gen tan, pafwa sèl sa a ki genyen se abitan yo k ap pase chak peryòd tankou fantom, nan mitan rèv nou te kreye a, chak lè sezon sa a rive.

Pa rete plis pase kapasite kominote a pou bay tè sa a yon lòt siyifikasyon. Epi sonje Santa Inés se yon eksperyans kominotè ki pa janm komanse vre ni ki pa p janm tèmine.

Nou te ka pale sou ti plant yo ki manke wouze, e sou ze yo ki manke kouvay. Men tou, nou ka pale sou rekòlt inatandi yo, sou manje enpwovize yo, ak pati sipriz yo. Wi, nou mèt pale de sa.

“Al derrocarme, solo talaron el tronco del árbol de la libertad. Sus raíces volverán a brotar pues son numerosas y profundas.”

- Toussaint Louverture, libertador de Haití, al subirse al barco que lo deportó a Francia.

“Nan ranvèse m, nou te selman koupe kòf pyebwa libète a. Li pral tounen soti nan rasin yo, paske yo anpil ak gwo twou san fon.”

- Toussaint Louverture, pandan li t ap monte sou bato ki te depòte l Lafrans.



MILORA



MIL

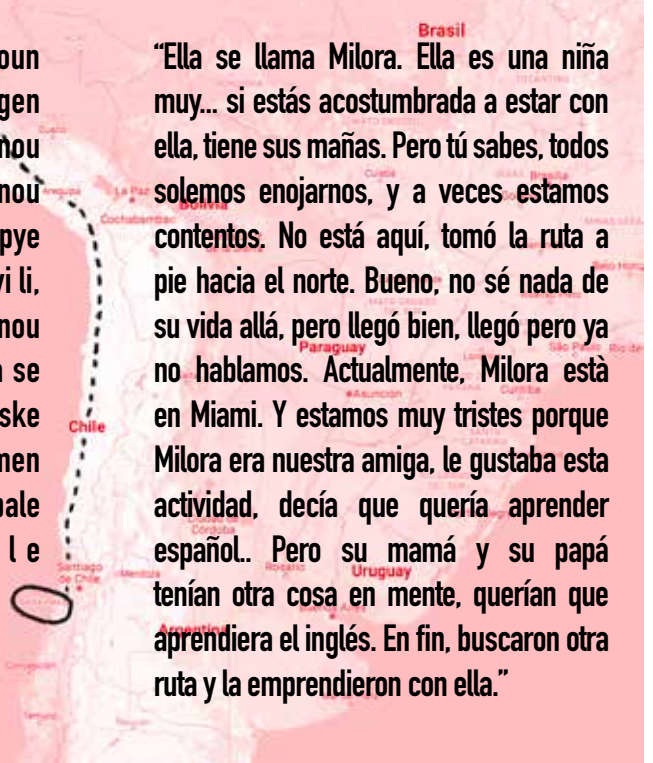
PASOS





“Non li se Milora. Li se yon ti moun vreman... si w abitye avè l, li gen vreman fason l. Men ou konnen, nou tout nou renmen fache, defwa nou kontan. Li pa isit, li te pra wout apye a, bon mpa konn anyen sou li de lavi li, byen ke li rive tre byen, li rive men nou pa pale ankò. Aktyèlman la, Milora se Miami li ye. E nou vreman tristès paske Milora ete zanmi pa nou, li te renmen pwogram nan, li di li ta renmen pale espanyòl, bon. Manman l ak papa l e pa sa k te nan tèt yo, yo te vlè pou l pale anglè. Bon li te chache yon lòt wout li te fe l avè l.”

“Ella se llama Milora. Ella es una niña muy... si estás acostumbrada a estar con ella, tiene sus mañas. Pero tú sabes, todos solemos enojarnos, y a veces estamos contentos. No está aquí, tomó la ruta a pie hacia el norte. Bueno, no sé nada de su vida allá, pero llegó bien, llegó pero ya no hablamos. Actualmente, Milora está en Miami. Y estamos muy tristes porque Milora era nuestra amiga, le gustaba esta actividad, decía que quería aprender español. Pero su mamá y su papá tenían otra cosa en mente, querían que aprendiera el inglés. En fin, buscaron otra ruta y la emprendieron con ella.”



FAMILIAS DE ALLÁ Y DE ACÁ

“Mwen preske gen 5 an Chili men yon sèl ti problèm mwen gen Chili, se problem mwen pa ka jwenn papye paske mgen yon ti moun ayiti, mwen genyen lòt ti nyès. Sa fè lontan ou kite yon ti moun komsi ou abandone l, ou gen 5 an andeyò se nan men manman mwen kite l, manman m komanse aje anpil. Fòk li ta kote m poum kapab viv ansanm avè l. Lè m fè ti travay, si map manje, nou ta manje ansanm. Se sa ki banm problem anpil anpil.”

“Tengo casi 5 años en Chile, pero el único problema que tengo es que no consigo tener papeles. Y tengo un hijo en Haití, y otra sobrina. Si hace tiempo que dejaste a tu hijo, es como si lo hubieras abandonado, tienes 5 años afuera... Y lo dejé con mi madre, y ella ya está mucho más vieja. Mi hijo tendira que estar a mi lado para que vivamos juntos. Cuando estoy haciendo un trabajo, cuanto estoy comiendo, comeríamos juntos. Eso es lo que mas me causa problema.”



“Bueno, desde el primer día que llegué a Santa Inés, me ha parecido un lugar tranquilo, aunque ahora que mis hijos están aquí me da un poco de miedo la carretera [...] gracias a dios el trabajo nunca me ha faltado. También, es un poco complicado, el tema del trabajo y la familia, de todas formas estoy muy feliz, ya que gracias a dios a mis hijos les dan las mismas oportunidades que a todos. [...] Así que como inmigrante gracias al lugar, a todos, aunque uno tiene que pasar por muchas cosas no?... para encontrar la estabilidad...”



FANMI ISIT FANMI LÒT BÒ

“Wi mse yon manman. Mpase anpil anpil anpil mizè. Mgen 6 pitit, 2 pitit pitit. Men a no jou map lite avèk 41 ane map lite pou m ba yo lavi. Men afè manaman. se yon bagay ki tèlman di, e pa tout manman kap gen kouraj mwen menm mwen genyen an. Mtoujou ap ede pitit mwen.

E si mte
ka an tre
yo, mete
yo kote

m, se yon fyète li tap ye pou mwen. Mtap santi se yon lakjwa, lajan tap voye ayiti, mpa t ap voye l. Mtap kite kòb la Chili pou m okipe pitit mwen Chili. Fòk yo ta anba pye m.”



“Si, soy una madre. Y me ha tocado difícil. Tengo 6 hijos, 2 nietos. Pero hasta el día de hoy, con 41 años, estoy luchando por sus vidas. Ser mama es algo tan difícil, no todas las mamas tendrían la valentía que tengo. Hablo por mi. No todas podrían. Siempre ayudo a mis hijos. Si pudiera hacerlos venir, tenerlos a mi lado, sería un orgullo para mi. Sentiría alegría. La plata que mando a Haití no la tendría que mandar. Dejaría este plata en Chile para cuidar a mis hijos en Chile. Tendrían que estar aquí bajo mi protección.”

“Kidonk, depi premye jou mte rive Santa Inés, mte gen tan wè se yon zòn trankil li ye, malgre poutèt timoun mwen

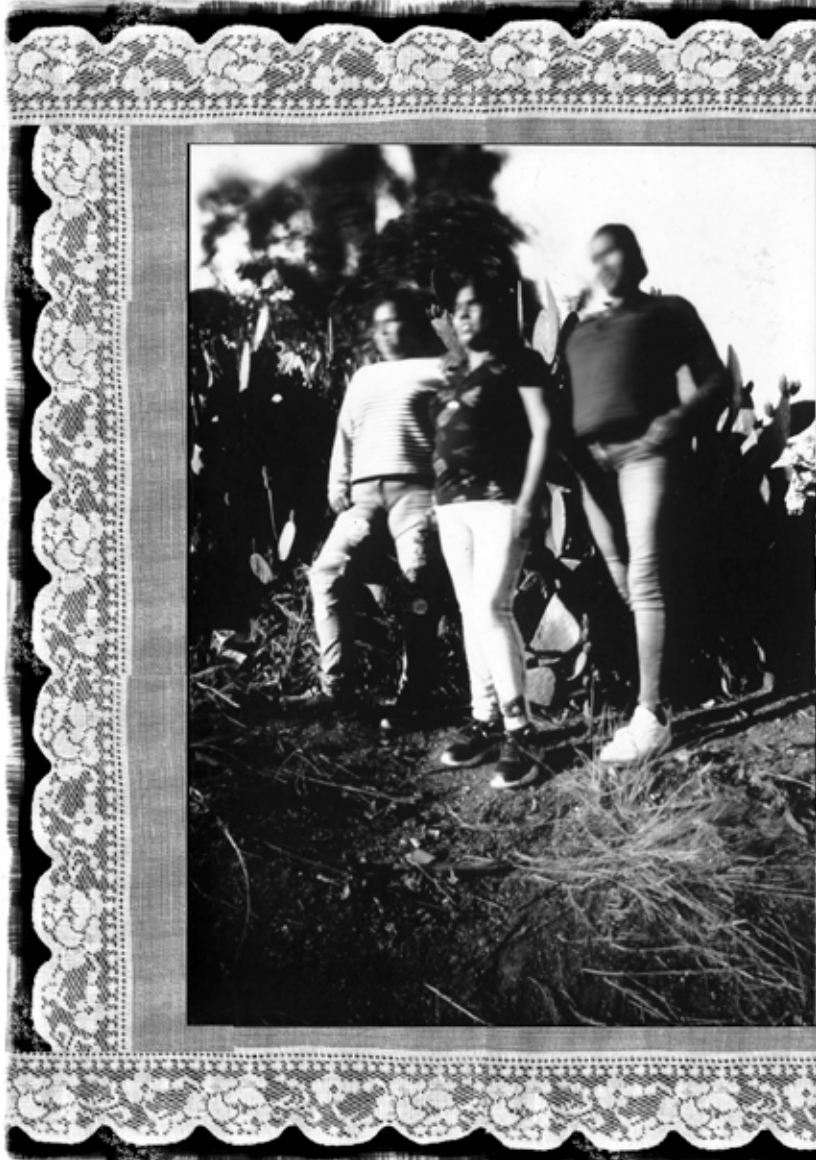
yo la kounyea, mwen komanse pè wout la. (...) M remèsye bondye poutèt m pat janm pa jwenn travay. Apresa, dosye travay ak fanmi a, li yon ti jan konplike, men mwen kontan, poutèt timoun mwen yo konn jwenn menm opotinite pase tout moun, gras a dye (...) Antanke imigre, se gras a zòn sa a, gras a tout moun, menm si fòk ou pase anpil bagay, epavre?... pou vin estab...”



“Yo llegué hace 5 años atrás acá a Chile, tenía un hijo chico de tres años. [...] Ahora tengo otro hijo más, que es chileno, y bueno, me apoyo con la sala cuna para poder trabajar, el mayor va al colegio y la última va a la sala cuna. Ahora se podría decir que estoy bien, ya me acostumbre, quisiera seguir viviendo aquí, porque me gustó.”

“Mwen vin isit Chili sa fe 5 lane, mte genyen yon pitit 3 lane. [...] Mwen gen yon lòt

ti moun, li chiliyèn, men mwen jwenn èd nan men gadri a pou m ka al travay. Pi gran an al lekòl e pi piti a al nan gadri. Kounyea mka di mwen alèz, mwen vin abitye, mta renmen tou rete poutèt mwen vin renmen zòn nan.”



“Si ou gen pitit ou Ayiti ou ka voye yon bagay ba li, ou ka voye kòb ba li pou l achte manje. Tout sa se yon bagay enpòtan pou nou menm ayisyen ki Chili [...] Men yon sèl bagay nou bezwen nan Chili, se sèl papyè nou bezwen poutèt si nou te ka jwenn yon pwogwam pou nou antre timoun nou yo, nou ta depanse mwens kòb. Kòb nou fe Chili yo ta rete Chili, nou ta kreye yon biznis, nou ta kreye yon almacen, nou ta kreye anpil pwogram Chili, paske si chak kòb nou fe nap voye l ale akòz de timoun nou ki ayiti, nou pa p janm ka wè sa nou reyalize Chili.”

“Ya llevo mucho tiempo aquí y tengo amigos aquí. Costumbre, me entiendes?, porque hay lugares aquí que han marcado mi vida. Al lado del lago, donde está el puente. Había momentos que como cuando estoy triste, como cuando extraño a mi familia, en esos lugares como me sentía bien, yo fui solo, para relajarme y para pensar, para meditar sobre mi vida. La verdad yo no tengo muchos amigos aquí, pero, tengo una familia que conozco aquí en Chile. Ellos son súper bacan y me llevo muy bien con ellos, ellos ahora son como mi familia también.”

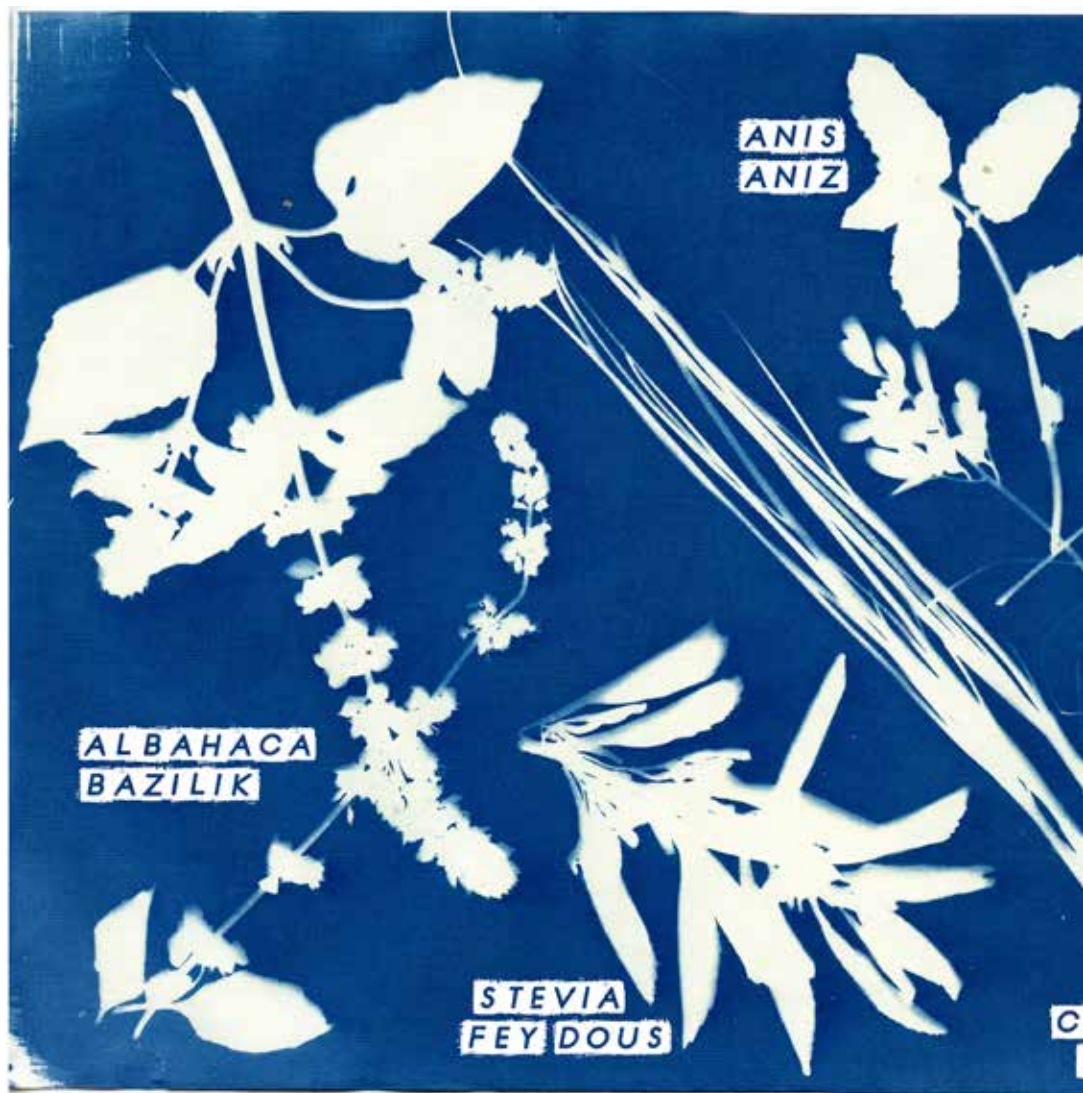


“Mwen deja gen anpil tan isit, e mgen zanmi isit. Mwen abitye, ou konprann? poutèt gen kèk kote ki make lavi w. Bò lak la, kote pon an. Gen pafwa, lèm santi m tris, lè m sonje fanmi m, mwen konn santi m byen nan kote sa yo, mwen santi m byen. Mwen konn al poukòm, pou m rilaks epi pou m reflechi, medite sou lavi m. An verite mpa gen anpil zanmi isit, men gen yon fanmi mwen te rekonèt isitla Chili. Yo vreman anfòm, mwen tande byen avèk yo, yo tankou fanmi m tou.”

— — — — —

“Si tienes hijo en Haití puedes mandarle algo, plata, para comer. Todo eso es importante para nosotros haitianos en Chile. [...] Lo único que necesitamos en Chile son los papeles, porque si pudiéramos conseguir un programa para traer a nuestros hijos, nos costaría menos. La plata que ganamos en Chile se quedaría en Chile. Pondríamos un negocio, un almacén, crearíamos

mucha actividad en Chile, porque si cada plata que hacemos la mandamos afuera por nuestros niños en Haití, jamás veremos el resultado de lo que realizamos aquí.”



CUIDARSE - HERBARIO

Albahaca: limpieza del hogar, antibiótico natural, memoria, digestión.

Stevia: diabetes.

Anis: estrés, estómago, presión.

Ciboulette: colesterol, circulación sanguínea, huesos.

Romero: respiración, cabello, estrés.

Borraja: gripe, aborto, cálculos.

Ruda: circulación sanguínea, diarreas, digestión, sueño.

Melisa: estrés, presión, infecciones, baño de asiento.



PRAN SWEN - REMÈD FÈY

Bazilik: lave kay, antibyotik natirèl, memwa, dijestyon.

Fèy dous: maladi sik.

Aniz: stwès, doule estomak, tansyon.

Siboulèt: kolestewòl, fe san mache, zo.

Womaren: respirasyon, cheve, stwès.

Bouwach: grip, jete pitit, kalkil.

Ri fetid: fe san maché, dyare, dijestyon, dòmi.

Ti bonm: stwès, tansyon, enfeksyon, lave vajan.

SEMBRAR SIMEN



Las monjas que vivían en este lugar hace años tenían una huerta y gallinas.

Rehabilitamos estos espacios para producir alimentos saludables, sin usar químicos. En el gallinero, pusimos unas gallinas ponedoras ya viejitas, pero todos los días recogíamos huevos. En el verano cultivamos distintos tipos de hortalizas y también plantas medicinales.

Mè yo ki tap viv bò isit la, yo te konn fè jaden e yo te gen poul. Nou te re abilite espas sayo pou nou ka pwodwi manje ki bon pou la sante, san nou pa sèvi ak pwodwi chimik. Nan poulaye a, nou te mete kèk poul ki te deja granmoun, men nou te konn jwenn ze chak jou.

Nan moman chalè a, nou te kiltive plizyè kalite legim ak fèy pou fè remèd.





Preparación de almácigos

Muchas semillas no se plantan directamente en el suelo. Primero, se preparan almácigos, esto permite cuidar la planta, desde que brota la semilla hasta que esté preparada para ser plantada en la tierra. Para esto necesitamos: perlitas, turba, bandejas almacigueras, semillas.

1. Mezclar 1 kilo de turba con $1/2$ kilo de perlita.
2. Humedecer y llevar a la almaciguera.
3. Poner una semilla por orificio.
4. Regar cada día para que esté siempre húmedo.
5. Después de 3 semanas hasta 1 mes, cuando el brote tiene al menos 3 hojas, llevar al suelo definitivo.

Preparasyon plan yo

Anpil grenn pa ka plante dirèkteman nan tè a. Anvan nou plante yo, se pou nou prepare plan yo, sa pèmèt nou pran swen plant la, depi grenn nan vin jèmen jiskaske plant la pare pou l plante nan tè a. Pou fè plant yo nou bezwen: pèrlit, tè, yon plato pou plante grenn wap plante yo.

1. Melanje 1 kilo tè ak $1/2$ kilo pèrlit.
2. Mouye tè a epi mete 1 nan plato pou fè plan an.
3. Mete yon grenn nan chak twou.
4. Wouze chak jou pou l ka toujou mouye.
5. Apre 3 semèn oubyen 1 mwa, lè plant lan leve e l fè nenpòt 2 fèy, ou ka plantel nan yon lòt tè kote lap tou rete pou tout tan.

COSECHA: PALABRAS DE TRABAJADORES

REKÒLT: PAWÒL TRAVAYÈ

“Mte sotì ayiti, pandan msòt ayiti, m rive santiago apres a mtou vini santa inés, mpase santiago mtou rive santa inés. Bon alò, kom se nan zòn nan mviv, mfè tout tan sa yo, mpa wè gen anyen.. Se nan zòn la mye, se nan zòn nan mtravay, se nan zòn nan mfe tout aktivite, mviv, alò mkapab di, li bon pou mwen. Ou konnen imigran ak pitit tè a se pa menm bagay, se diferan, sa vlè di chilyen yo gen plis opòtinite ke imigran yo.”

“Salí de Haití, llegué a Santiago pero me vine directo a Santa Inés. Solo pasé por Santiago y me vine aquí. Como vivo en esta zona, llevo todo ese tiempo aquí, no le encuentro nada malo al lugar... Es en esta zona que vivo, trabajo, hago todas mis actividades, entonces me acomoda. Tu sabes que no es lo mismo ser inmigrante y ser hijo de esta tierra, es decir que los chilenos tienen más oportunidades.”

“Non mpat abitye ak travay sa yo, men ou konnen depi ou kite peyi w ou vin yon lòt peyi ou chache lavi, kelkeswa travay ou jwenn ou blije pran l pou w ka sotì tèt ou. Pou mwen mpanse se nan yon lòt zòn pou m ale. Men gras a pwoje a tou, menm lè mte yon ti jan tris, nou reyni ansanm, nou pataje bèl ide. Epi ak pwoje a tou nou aprann kèk bagay ke nou pat konnen, de plant yo tou.”

“No estaba acostumbrado a estos trabajos, pero sabes, cuando dejas tu país, vas a otro para buscar una vida, cualquier trabajo que consigas tienes que hacerlo para salir adelante. Por mi yo creo que debo moverme a otra zona. Aunque gracias al proyecto, aún cuando me sentía algo triste, nos juntábamos, compartíamos lindas ideas. Además con el proyecto, aprendimos algunas cosas que no sabíamos, cosas de las plantas también.”





“Mwen vin isit Chili sa fe 5 lane, mwen te wè nan yon anons kòb travay isit bon, kidonk mwen te decide vini, mlage kòm. Lè m rive li pat fasil poutèt mwen pat gen papyè, mwen pat abitye ak jan de vi sa a, tout bagay te byen chè, apresya travay la pa te jan yo te di a. Kidonk mwen te pase anpil anpil mizè [...] men gras a dye mwen te jwenn lòt travay mwen te rive sot tèt mwen avèk yo.”

“Yo llegué hace 5 años atrás acá a Chile, viendo un aviso que decía que estaba buena la paga y me vine, así, a la aventura nada mas. Cuando llegué aquí fue difícil por que no tenía papeles, no estaba acostumbrada a esta vida, todo me parecía caro, además el trabajo que me ofrecieron no era como decían. Así que tocó sufrir mucho mucho [...] gracias a dios pude conseguir trabajos en otros lados, entonces salí adelante con eso.”

“Zòn nan mkapab di li bon paske mfe 2an edmi, byen ke lèm sot deyò mkonn pat jwenn travay oparavan. Mwen te vin yon kote mal travay ki rele safari, mwen toujou manje mtoujou peye kay, Mtoujou jwenn yon ti kb menm lè epa gro, mvoye bay pitit mwen, manman m. Wi mte konn fè jaden (ayiti). Se andeyò mrete, mpa rete nan vil la. Mwen al vann nan vil la, lèm te ayiti. Men se nan kanp mwen te konn, mtoujou rete.”

“Esta zona puedo decir que es buena porque llevo 2 años y medio. Aunque cuando salía a la plaza antes habían momentos en que no conseguía trabajo, empecé a ir a un lugar para trabajar que se llama Safari. Tengo para comer, pagar la casa, y algo más, aunque no sea mucho, para mandar a mi hijo y a mi mamá. Si, yo trabajaba la tierra en Haití. Vivía en el campo, no en la ciudad. Iba a vender a la ciudad cuando estaba en Haití, pero siempre viví en el campo.”



KILTIVE LAFWA MIGRATWA

Desanm 2020.

Nan mitan kriz viris la, yon lòt semèn pral fini nan lokal la. Fen dane a pral rive tou. Apre nou te fin fè tout apremidi a ap jwe mizik, ant repetisyon ak enpwovizasyon yo, santiman komanse debòde jiskaske yo tounnen yon lapriyé pou mande pwoteksyon. Se poutèt sa pastè ki te vin isit la pat sèlman vin wouze jaden ni redi kò yo nan keyi fwi. Se lafwa yo vin kiltive nan mitan zanmi yo.

"Papa nou ki nan syèl la, nou beni non ou Senyè nou ekzalte ou, nou di ou mèsi. Mèsi pou gras ou, mèsi pou bonte w, mèsi pou lanmou w Seigneur, paske ou te pòte nou chans pou nou te pase yon semèn an bye, san okenn malè aksidan pa te rive nou chè Seigneur. E ankò Pè Dye Toupwisan, anpil nan nou te nan aktivite travay Senyè. Gen pami nou ki te sou escalera (echèl) Senye, gen pami nou Senyè Dye ki te avèk yon capacho (sak rekòt) nan do nou Seigneur, gen pami nou ki te gen yon granmèl nan men nou, oubyen yon pèl, Senyè Dye, yon pikwa, cualquiera (nenpòt) Senyè Dye. Nou remèsye ou paske zanj ou yo, Serafen ou yo te akonpanye nou. Pat gen okenn nan nou Senyè ki te aksidante semèn sa nan travay Senyè. - Amen! -

CULTIVAR LA FE MIGRANTE

Diciembre 2020.

En plena crisis sanitaria, un nuevo fin de semana se termina en la sede. También se acerca el fin de año. Luego de una tarde de música, entre ensayo e improvisación, se sueltan los sentires y nace espontáneamente un rezo protector. Es que los pastores que han migrado hasta aquí, a parte de regar la huerta o aplicarse en las cosechas, también cultivan la fe de sus compañerxs.

"Nuestro padre que está en el cielo, bendecimos tu nombre Señor, te exaltamos, te agradecemos. Gracias por tu gracia, gracias por tu bondad, gracias por tu amor Señor, porque nos trajiste suerte para que tuviéramos una buena semana, sin desgracia ni accidente, querido Señor. Además Padre Dios Todopoderoso, muchos de nosotros estábamos en actividades laborales, Señor. Algunos estaban en una escalera Señor, otros Señor Dios estaban con un capacho, otros con una pala, Señor Dios, una picota, cualquier herramienta Señor Dios. Te agradecemos por tus ángeles, tus Serafines que nos acompañaron. Ninguno de nosotros se accidentó durante la semana de trabajo Señor. - ¡Amen! -



Nou di ou mèsi paske se yon gras. E nou pa konnen pandan semèn nan ki kantite moun ki deja anba tè, ki kantite moun ki deja kouche nan tirwa morg, ki kantite moun ki deja kouche sou kabann lopital. - Mèsi Senyè! - Se pa bon nou bon pase yo. Gen moun Senyè tout maten an kap rantre nan morg, tout maten an ap rantre nan lopital, oubyen yo kouche sou kabann lakay yo. Gen moun ki te pase jounen an men ki pa rive nan minit sa ke nap pale a, ki pa wè l Senyè. Men si ou fè nou gras se paske nou se pa moun bon pase sila yo, Senyè Dye, men se paske ou proteje lavi nou. Nou remèsye ou, nou di ou mèsi Senyè, nou remèt nan men ou chak moun ki la Senyè Dye. Spesyalman staff la Senyè Dye ki sotì santyago, talè ki pral pran depa pou retounen lakay yo. E nap mande ou tanpri Senyè Dye Toupwisan wap akonpanye nou. Nou chak ankò ayisyen ki ankonpanye ansanm avèk yo, kap rete Santa Inés, ka p gaye epapiye patou Manzano e ayè Senyè. Nou pral pran depa pou nou ale lakay nou Senyè Dye. Gen nan nou se a pye nou pral ale. Genyen Senyè Dye se depoze yo pral depoze nou. Men nap pran non w, tanpri Senyè, ke volan machin nan pap nan men moun kap deyèl la, men se nan men w li va ye. Li va kenbe chak moun va rive anbyen Senyè. E nou va retounen ankò nan wikenn prochen kap vini Senyè. Pou yo toujou la pou nou pataje ide nou ansanm, manje nou prepare ansanm Senyè, e nou pataje anpil ide Senyè, e n aprann anpil konesans. Pandan nwit la deja ap aproche Senyè, nap antre nan yon lòt semèn. Nap mande w tanpri depi kounyea pou nou fe pwovizyon Senyè. Pwovizyon semèn sa a, nou kwè ke semèn sa pap debòde nou, li pap debòde lòm Senyè. E ou konnen ke nou rive nan yon moman fen dane Senyè Dye. Nou pa konnen nan fen dane sa a ki kantite sakrifis kap fè Senyè, ki kantite maji ki kantite konplo kap bouyi Senyè. Men ou menm nou konnen wap kanpe an krwa Senyè, kelkeswa tire voye vini Senyè Dye, nou konnen ou menm wap deja bay moun yo proteksyon Senyè. E nou pap pè anyen. Avèk fòs ponyèt ou ou chire 7 tè Senyè Dye. Nou konnen nou va pase yon ekselant ane Senyè Dye nou va rantre nan yon nouvell ane. Beni non w Senyè Dye, beni nwit la pou nou, beni semèn nan kap vini a. (...)"

Te agradecemos porque fue un favor que nos hiciste. Y no sabemos cuántas personas esta semana fueron enterradas, cuántas personas están ya acostadas en la morgue, cuántas personas que están en las camas del hospital. - ¡Gracias Señor! No es que seamos mejores que ellos. Hay gente durante esta mañana que está entrando a la morgue, que está ingresando al hospital, o que está acostada en su cama. Hay gente que vivió este día pero no alcanzó a llegar hasta este minuto, en el que estamos hablando, que no alcanzó a verlo Señor. Si nos haces este favor, no es porque seamos mejores que ellos, Señor Dios, sino porque proteges nuestras vidas. Te agradecemos, gracias Señor, te entregamos cada uno de los que están aquí Señor Dios. Especialmente el equipo de trabajo que vino de Santiago, Señor Dios, que pronto saldrán de vuelta a su casa. Y te pedimos por favor Señor Dios que nos acompañes. Cada uno de nosotros haitianos que los acompaña a ellos, que vivimos en Santa Inés y que nos dispersamos alrededor, en el Manzano y otras partes Señor. Ya saldremos para ir a nuestras casas, Señor Dios. Algunos iremos a pie. A algunos los van a ir a dejar, Señor Dios. Pero tomamos tu nombre, por favor Señor, para que el volante del auto no esté en manos de quien lo conduzca, sino en tus manos Señor. Para que cada uno llegue bien. Y volveremos de nuevo, el próximo fin de semana Señor. Que ellos siempre estén para compartir ideas juntos, para comer comida que preparamos juntos Señor. Y compartimos muchas ideas Señor, y adquirimos mucho conocimiento. Mientras la noche ya se acerca Señor, estamos entrando a otra semana. Te pedimos por favor, desde ya, que hagamos provisiones para esta semana. Creemos que esta semana no nos va superar, no va a superar al hombre Señor. Y sabes que llegamos a fin de año Señor Dios. No sabemos en este fin de año qué cantidad de sacrificios se están haciendo Señor, qué cantidad de magia y qué cantidad de conspiraciones se están tejiendo Señor. Pero sabemos que tu estas parado en la cruz Señor, a pesar de todas las manipulaciones Señor Dios. Sabemos que tu ya estás protegiendo a la gente, Señor. Y no tendremos miedo de nada. Con la fuerza de tu muñeca separaste 7 continentes Señor Dios. Sabemos que pasaremos un excelente año Señor Dios. Entraremos en un nuevo año. Que tu nombre sea bendecido Señor dios. Bendiga esta noche y bendiga la semana que viene. (...)"



VIVIR Y MORIR EN UN GALLINERO

LAVI AK LANMÒ NAN YON POULAYE



“Yo llegué por acá la primera semana de diciembre. Me trajeron en un saco con 19 otras compañeras. Una murió en el viaje eso sí.

Veníamos desde una avícola, todas gallinas de recambio. Es una suerte estar aquí, es como una rehabilitación, una segunda oportunidad. Este es un gallinero antiguo. Lo construyó Don David cuando vivían las monjas aquí. Hace tanto que no se ocupaba – este proyecto es como un experimento. Nosotras salimos ganando igual. Acá nos han tratado bien, no nos ha faltado la comida, al menos al principio. Nosotras somos una raza trabajadora, somos hechas para eso, para poner un huevo al día. Ahora ya no servimos a la avícola, ponemos uno cada 2 días más o menos, si es que. Por eso acá estamos tranquilas, viene harta gente distinta a darnos comida, sobre todo los fines de semana. Nos han dado cáscara de plátano, ahí nos dimos cuenta que las de sandía nos hacían mal, nos hacían salir mocos. De a poco empezó a haber menos gente, luego empezaron a decir que nuestros huevos ya no se podían consumir, había que comprarlos para ayudar a pagar las cuentas. 100 pesos cada uno. Pero empezaron a ser cada vez más chicos (ya estábamos muy viejitas ya). Ahí, la gente sacó la cuenta y el alimento ya había empezado a ser más caro de lo que se pagaba por los huevos. Un par de compañeras se murieron. A una de ellas hasta le hicieron un funeral, cantaron lindo! De ahí que tomaron la decisión de regalarnos para la cazuela, algunas para la sopa haitiana. Al menos es una muerte un poco más digna que en la avícola – según lxs que nos comieron.”

“Mwen te rive isit nan premye semèn mwa desanm. Yo te menen m nan yon sak ansanm avèk 19 lòt zanmi. Gen youn ki te mouri nan wout la. Nou soti nan yon endistri poul, nou tout se poul dezyèm men nou ye. Se yon chans pou n isit la, tankou yon retrèt, yon dezyèm opòtinite. Kote nou ye la se yon vye kay poul. Se Msye David ki te konstwi l. Lè mè yo t ap viv la. Sa fe lontan kay la pat gen moun – pwoje sa a se yon ekperimantasyon li ye. Sa te pèmèt nou sove tèt nou. Isit la yo trete nou byen, nou pa janm manke manje, omwen nan komansman. Nou se yon ras ki konn travay, nou tou fèt konsa, pou nou ka pwodwi yon grenn ze chak jou. Men kounyea nou pa itil pou endistri poul ankò, poutèt nou konn bay yon sèl ze chak 2 jou, apeprè, men e pa tout tan nè. Lavi isit yon ti jan trankil, gen anpil moun diferan ki vin ba nou manje, sitou nan fen semèn yo/ Yo konn ba nou po banann nan, konsa tou nou vin wè po melon dlo a pa rete nou byen, avè l bèk nou yo konn fè larim. Piti pa piti, moun yo te vin pa vini ankò, apresa yo te di moun pa ka manje ze nou yo ankò, fòk yo ta achte yo pou kòb la te ka sèvi pou peye fakti yo. A 100 peso chak grenn ze. Men ze nou yo te komanse vin pi piti chak lè (nou t ap vin vye granmoun). Lè sa, moun yo te vin kalkile tout bagay, yo te reyalize manje nou a te vin pi chè pase sa yo t ap touche pou ze yo. Gen 2 zanmi ankò ki te mouri. Yo te menm fe yon bèl antèman pou youn nan yo, epi yo te chante pou li! Apresa yo te pran desizyon fè kado kò nou pou soup, gen nan nou se pou soup ayisyen. Omwen lanmò a sanble pi diy isit pase nan endistri poul la – antouka sa se opinyon pa moun ki te manje n yo.”





REVELAR

MANUAL DEL LABORATORIO ESTENOPÉICO



ARMAR UNA CÁMARA ESTENOPÉICA

1- Reciclar una caja con tapa, por ejemplo un tarro de café, una lata de bebida o tetrapack cortado por la mitad, una caja de zapatos, de galletas, o cualquier caja de tu gusto. Si la caja es redonda o cuadrada, grande o chica, esto influirá sobre la forma de la fotografía pero lo más importante es que se cierre bien y no le entre luz.

2- Pintar de negro el interior de la caja para que la luz no se refleje por dentro, sobre todo si es de un material brillante como el metal.

3- En el medio de la caja, hacer un mini hoyo con una aguja y poner un trozo de scotch negro sobre el hoyo que servirá para abrir o cerrar el esténopo.

TOMAR Y REVELAR UNA FOTOGRAFÍA

1- Preparar un cuarto oscuro usando cartón o tela "blackout" para tapar todas las entradas de luz. Asegurar la oscuridad total y usar solo luz roja al interior (lámpara frontal de camping por ejemplo).

2- Cargar la cámara estenopéica con papel fotosensible, el lado brillante del papel frente al esténopo. Salir del cuarto oscuro con la caja bien cerrada y el esténopo tapado.

3- Tomar la foto: instalar la cámara con estabilidad, el esténopo apuntando a lo que se quiere fotografiar. Abrir el esténopo durante 30 segundos a 2 min (según la intensidad del sol).

4- Entrar en el cuarto oscuro con luz roja.

5- Abrir la cámara estenopéica y sacar el papel fotográfico para revelar la fotografía en 3 baños, usando cubetas y pinzas:

- 1/ Revelador: 2 min máximo hasta que aparezca la imagen por ennegrecimiento.
- 2/ Baño de paro: 2 min, se para el revelado.
- 3/ Fijador: 10 min, quita la fotosensibilidad del papel y permite la conservación de la fotografía.

6- Lavar con agua limpia la fotografía y colgarla para su secado.



foto

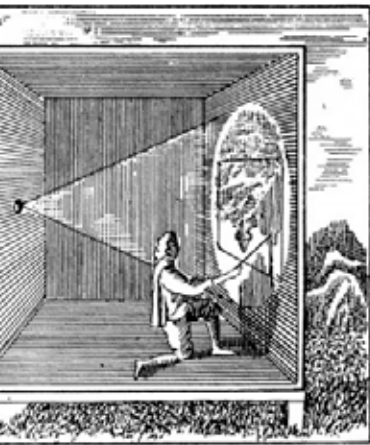
1/
Revelador
2 min max

2/
Baño paro
2 min max

3/
Fijador
10 min

foto





DEVLOPE

MANYÈL LABORATWA STENOPEIKA

FABRIKE YON KAMERA STENOPEIKA

1- Resikle yon bwat ak tout tèt li, pa ekzanp yon bwat kafe, yon bwat bwason oswa yon bwat lèt koupe nan mitan, Yon bwat soulye, yon bwat bombòn, nenpòt sa w jwenn. Si bwat la won oubyen sil kare, piti oubyen gwo, sa pral gen konsekans sou foto a. Men sak pi enpòtan an, se pou l fenmen byen Pou limyè a pa ka

antre anndan l.

2- Pentire anndan bwat la ak koulè nwa Pou limyè a pa reflete anndan l, spesyalman si li fèt nan Yon matyè briyan Tankou metal.

3- Nan mitan bwat la, fe Yon twou toupiti ak Yon zegwi epi mete yon sktoch nwa soy twou a Pou ou Ka ouvri l oubyen fenmen l.

TIRE FOTO E DEVLOPE L

1- Mete yon chanm kay nan fenwa gras a katon oubyen yon twal "blakawout" Pou limyè a pa Ka antre anndan l. Tyeke si fenwa a konplè. Sèvi al limyè wouj selman anndan chanm kay la (Yon limyè frontal pou kan pa ekzanp).

2- Mete yon papye pou fe foto anndan kamera stenopeika a, se bò briyan an ki sansib ak limyè se pou nou mete l anfas ti trou a ("stenopo"). Fenmen kamera a.

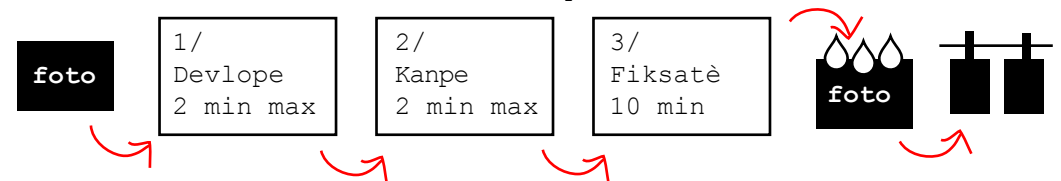
3- Fe foto: enstale kamera a yon fason ki stab, louvri stenopo 30" oubyen 2 minit an fonksyon fòs soley la.

4- Antre nan chanm fènwa aavek ti limyè wouj la e tyeke si rido a byen fenmen pou limye a pa antre.

5- Louvri kamera stenopeika e retire papye pou fe foto a devlope imaj la: nap pase papye a nan plizyè kivèt:

- 1/ likid pou devlope a: 2 minit, se pou l vinn nwa jiskaske imaj la parèt.
- 2/ likid pour kanpe devlopman imaj la: 2 minit.
- 3/ fiksate: 10 minit, se pou papye a vinn pa sansib ak limyè a ankò.

6- Lave foto a ak dlò, koke foto a pou l sèch.



PLAZA DE JUEGOS



“Yo iba a jugar con los hijos de los patrones ahí, cuando tenía 8, 9, 10 años. [...] Jamás me imaginé que después iba a tener la oportunidad de poder recrear algo concreto para todos estos niños. Es un derecho de todxs los niñxs tener un lugar hermoso donde jugar, donde compartir. Yo me siento feliz cada vez que voy a trabajar, a poner un clavo allá, en la plaza de juegos. Y no voy a parar hasta que eso se termine, hasta que quede como quiero que quede terminado. Y ojalá la mayor cantidad de niñxs posibles, de las distintas nacionalidades, lo puedan ocupar. Y que sea un encuentro ahí de ellxs también.”

“Mwen te konn jwe ak ti moun mèt bitasyon yo, lè mwen te genyen 8,9,10 lane. [...] Mwen pat janm imagine si mwen ta jwenn opòtinite pou m te ka rekreye yon bagay serye pou tout timoun sa yo. Se yon dwa pou tout timoun gen yon kote pou vo iwe, pou yo byen pase ansanm. Mwen santi m kontan chak lè m vin travay plante yon klou sou plas la. E m pap kanpe jiskaske bagay la fini, jiskaske li vin jan mvlè l. E mta swete pou l ta itil pou majorite nan timoun yo, nan tout nasyon yo. E pou yo kapab rankontre la tou.”



QUEQUE DE KATHY

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- 1 1/2 taza de azúcar
- 150 gramos de mantequilla
- 6 huevos
- 1 1/2 cucharada de polvo de hornear
- Almendras ralladas a gusto
- 1 cuchara de esencia de almendra
- 1/2 taza de leche

1. Separar las claras de las yemas.
2. Batir las yemas con 1 taza de azúcar y la mantequilla hasta obtener una textura cremosa.

3. Batir las claras con 1/2 taza de azúcar a punto nieve.

4. Luego unir todo, mezclar bien e incorporar de a poco la harina y la leche, mezclar todo hasta que quede una textura homogénea.

5. Poner la mezcla en un molde previamente enmantequillado y hornear a 180°C por 35 minutos.



✂ RECETARIO RECETARIO RECETARIO ✂

AJI DE GALLINA DE ZULEMA

Ingredientes:

- 6 pechugas de pollo
- 1 litro Leche entera
- 3 dientes de ajo
- 250 gramos de ají amarillo de escabeche
- 1 cebolla grande
- 160 gramos de maní
- 1 paquete de galletas soda

1. Licuar el ají y el ajo con agua y luego cocer.
2. Cocer el pollo en agua con sal.
3. Remojar las galletas en leche.
4. Desmenuzar el pollo.
5. Unirlo todo y cocerlo hasta que se mezcle el sabor.
6. Se recomienda servir con arroz, huevo duro, aceitunas y papa cocida.



POMKET, RESET KATHY

Engredyan:

- 3 tas farin
- 1 1/2 tas sik
- 150 gram bè
- 6 ze
- 1 1/2 kiyè poud ledven
- Zanmann graje (kantite w vle)
- 1 kiyè esans zanmann
- 1/2 tas lèt

1. Separe blan ak jòn ze yo.
2. Bat jòn ze yo ak 1 tas sik ak bè jiskaske ou jwenn yon krèm.
3. Bat blan zè yo ak yon 1/2 tas sik jiskaske li vin tankou yon nèj.
4. Apresa melanje 2 pat yo, byen melanje yo pou yo fè yon sèl.
5. Mete melanj lan nan yon mouli ki gen yon ti bè ladan l epi mete nan fou a 180°C pou 35 minit.



✂ **RESET RESET RESET RESET** ✂

AJI DE GALLINA,

RESET ZULEMA

Engredyan:

- 6 mòso poul ki pa gen zo
- 1 lit lèt
- 3 dan lay
- 250 gram piman pike jòn
- 1 gwo zoyon
- 160 gram pistach
- 1 sachè bonbon sèl "soda"

1. Blende piman pike a ak lay ak dlo epi kwit li.
2. Bouyi poul la nan dlo ak sèl.
3. Tranpe bonbon yo nan lèt la.
4. Rache poul la.
5. Melanje tout epi kwit li jiskaske li jwenn gou a.
6. Finalman ou a sèvi l ak diri blan, yon zè bouyi, ti oliv epi pòm detè bouyi.



EMPANADAS

DE EDSON



Ingredientes:

- Para la masa:
 - 1 kilo de harina
 - 2 tazas de leche
 - 2 tazas de agua
 - 2 cucharadas de mantequilla derretida
 - sal y sazón a gusto
- Para el relleno:
 - 8 huevos duros
 - 2 tarros de jurel
 - 1 cebolla
 - 4 dientes de ajo
 - un trozo de repollo
 - 1/2 salsa de tomate
 - sal y aliños a gusto

1. Mezclar bien todos los ingredientes para la masa. Amasar a mano o en la batidora.
2. Cortar y aplastar trozos de masa. Estirar a mano o con la sobadora.
3. Preparar un pino con cebolla, ajo, aliños a gusto, el jurel picado, salsa de tomate y repollo.
4. Cortar círculos de masa con un molde. Colocar una cucharada de pino, medio huevo duro. Cerrar con un tenedor.
5. Pintar con yema de huevo y hornear a 200°C hasta que esté dorada o freír directamente.



RECETARIO RECETARIO RECETARIO

PAN DE PASCUA

DE LUZMIRA

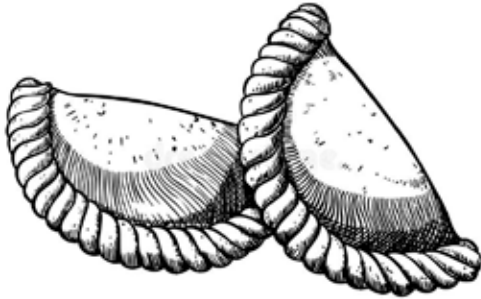
Ingredientes:

- 4 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de aguardiente
- ron
- 1 cucharada de miel
- esencia de pan de pascua
- 1 taza de frutos secos: nueces, almendras, etc.
- 1 taza de frutas confitadas
- 1 taza de pasas
- 1 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de margarina
- 4 huevos
- 4 tazas de harina
- chancaca disuelta en agua (1 litro de agua por un pan de chancaca)
- 4 cucharadas de polvo de hornear

1. El día anterior, remojar la fruta confitada en una mezcla con vainilla, aguardiente, ron y esencia de pan de pascua. También remojar las pasas aparte en agua caliente. Al día siguiente juntarlo todo.
2. En la batidora, mezclar el azúcar, la margarina y los huevos.
3. Agregar a la mezcla la harina y la chancaca líquida.
4. Agregar una cucharada de miel, vainilla y aguardiente.
5. Agregar polvos de hornear.
6. Incorporar manualmente todos los frutos a la mezcla.
7. Vertir la mezcla en moldes previamente enmantecados y cocer 15 minutos a 240°C y luego 40 minutos a 180°C.



PATE, RESET EDSON



Engredyan:

Pou pat la:

- 1 kilo farin
- 2 kiyè bè fonn
- 2 tas lèt
- 2 tas dlo
- sèl ak epis jan ou vlè

Pou fas la:

- 8 zè bouyi
- 2 bwat somon
- 1 zoyon
- 4 dan lay
- 1 moso chou
- 1/2 sòs tomat
- sèl ak epis



1. Byen melanje tout engredyan yo pou pat la fèt. Mase pat la a men oubyen nan batèz la.
2. Koupe mòso pat e peze yo. Woule yo a men oubyen ak machin pou woule farin nan.
3. Prepare fas la ak zoyon rache, lay, kantite epis ou vlè, somon rache, sòs tomat la epi chou rache.
4. Koupe ti wonn pat ak moule la. Mete yon kiyè fas ladan l epi yon demi zè bouyi. Fenmen pate a ak yon fouchèt.
5. Pentire pate la ak jòn zè e mete nan fou a 200°C jiskaske l vin jòn fonsè. Oubyen fri l dirèkteman.

✂ RESET RESET RESET RESET ✂

PEN NWEL, RESET LUZMIRA

Endredyan:

- 4 kiyè esans vani
- 1 kiyè kleren
- wonm
- 1 kiyè myèl
- esans "pan de pascua"
- 1 tas fwi sèch: nwa, zanmann, elatriye
- 1 tas fwi konfi
- 1 tas rezin sèch
- 1 1/2 tas sik
- 1 tas magarin
- 4 zè
- 4 tas farin
- "chancaca" (yon sik di) mele ak dlo (1 lit dlo pou yon pen "chancaca")
- 4 kiyè poud ledven



1. Yon jou anvan ou fè resèt la, tranpe fwi konfi yo nan yon melanj vani, kleren, wonm ak esans "pan de pascua". Tranpe rezen yo apa, nan dlo cho. Apre yon jou, melanje yo tou de.
2. Nan batèz, melanje sik la, magarin nan ek zè yo.
3. Ajoute farin ak "chancaca" likid nan melanj la.
4. Ajoute yon kiyè myèl, vani ak kleren.
5. Ajoute poud ledven an.
6. Ajoute tou lòt fwi yo e melanje a men.
7. Vèsè melanj la nan moule, wap mete yon ti bè anndan yo anvan, apresya wap met nan fou pou 15 minit a 240°C epi pou 40 minit a 180°C.

Este proyecto se realizó en colaboración con el Grupo solidario de la parroquia de Santa Inés. Agradecemos a todxs lxs habitantes migrantes y no migrantes que han participado de esta iniciativa. Especialmente a la señora Luzmira por la confianza, a la señora Elia por abrirnos la puerta, a Don Beto por el entusiasmo y a Gabriel por la enseñanza de agroecología y los queques. Dedicado a todxs lxs que compartieron sus vivencias:

Pwoje sa a te fèt nan kolaborasyon ak Gwoup tèt-ansanm legliz Santa Inés. Nou remèsye tout abitan yo, ni imigran ni chilyen yo, ki te patisipe nan inisyativ sa a. Spesyal a madam Luzmira pou konfyans li, Madam Elia pou ouvri pòt la, Msye Beto pou motivasyon l, e Gabriel pou konesans li sou afè jaden yo e pou pomkèt yo li te konn prepare pou nou. Nou dedye liv sa a a tout moun ki te pataje istwa yo:

Jonas, Cidony, Wilbert, Edson, Milora, Marie-Carmel, Wilky, Nicole, Marie-Anne, Jean-Mary, Jean-Stenio, Jacky, Guerda, Ynaïde, Joslin, Jean-Stenio, Peterson, Marie, Zulema, Marie-Rosemene, Yves-Adler, Katherine, Xiomara, Walter, Viviana, Loulouse, Gerda, Gregory, Rosa, Johnny, Eliana, Roland, Atino, Ximena, Tenchita, Chabela.

Lab foto (fotografi): Amandine Coulombel, Francisco Araneda

Lab música (mizik): Camilo Bywaters

Investigación y traducción (rechèch ak tradiksyon): Nassîla Amode

Financia:



SEREMI

Región del Libertador
General Bernardo
O'Higgins

Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio

FONDART 2020



ladhsantaines.com

