

Lo más fresco de THE VINE



NOVIEMBRE 2013

VOLUMEN 2 NO. 11

Receta: Macarrones con queso

A veces no tenemos que mirar más allá de nuestra propia oficina para hallar una deliciosa receta con tomates. Parker, nuestro coordinador de ventas, tuvo la amabilidad de compartir su receta de macarrones gratinados al horno. ¡Gracias, Parker, por esta sabrosa receta y esperamos que todos la disfruten!

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 cucharada de aceite de canola | 1 caja de pasta de coditos |
| 1 cucharada de harina | Pimienta roja |
| 1 cucharada de queso crema | Sal |
| 4 tazas de queso Cheddar de sabor fuerte | Condimentos criollos Tony's |
| 2 pedazos de pan rallado (molido) | Cebolla en polvo |
| 1 diente de ajo (picado) | Albahaca |
| ~ 6 tomates (cortados en cubos) | |

Instrucciones:

1. Ponga a hervir una olla con agua y cocine unas 7 tazas de pasta.
2. Precaliente el horno a 350 grados.
3. Mezcle el aceite de canola y la harina en una olla. Ponga la olla al fuego hasta que la harina comience a dorarse.
4. Corte el ajo y agréguelo. Una vez que lo haya sofreído añada 1 taza de leche.
5. Bata y agregue una cucharada de queso crema y revuelva vigorosamente; añada los condimentos a su gusto.
6. Cuando la salsa se espese, agregue de 2 a 3 tazas de queso en la salsa y 2 tazas de leche.
7. Revuelva y cocine de nuevo, pruebe para ver si le gustaría más condimentado o con más ajo. Ahora añada los tomates cortados para que se emulsionen. (Recuerde dejar aparte la mitad de los tomates para echarlos en el fondo del recipiente para hornear).
8. Cuando la pasta esté lista, échela en un recipiente para hornear.
9. Eche el pan rallado encima de toda la pasta. También riegue queso por encima y hornee durante 25 minutos.
10. ¡Disfrútelo!



¿Qué hay de nuevo?

Con todas las planificaciones, los cambios y las adiciones que tienen lugar en nuestra industria, y en nuestras instalaciones, es útil pensar en un simple plan operativo para guiarnos en tiempos de confusión. Queremos sentar las bases para desarrollar una empresa rentable en nuestra relación con los clientes de una manera sistemática y confiable. En un final, lo que vendemos es nuestra reputación, no sólo por los resultados y la calidad de los productos, sino por nuestra integridad y honestidad como personas.

Que estas líneas sirvan para ayudarnos a reflexionar sobre todas nuestras relaciones, entre nosotros mismos, con los proveedores y por supuesto, con nuestros socios comerciales.

El respeto hay que merecerlo.

La honestidad se agradece.

La confianza se gana.

La lealtad se devuelve.

- Bill Wilber



IMPRESO 100% EN PAPEL RECICLADO.

El rincón de Casey



El último día de septiembre asistí a la inauguración oficial del invernadero "Semillas del Futuro" en Tactic, Guatemala, con mi esposa (Linda), mi hija mayor (Rebecca) y mi hija menor (April). Mónica, mi segunda hija, tuvo que quedarse para los exámenes en la universidad, pero le hubiera encantado ir también.

Ahora que la construcción ha concluido y las plántulas están sembradas, nuestra atención se enfocará en cultivar y producir alimentos saludables. La cosecha alimentará a 1600 (¡y este número sigue creciendo!) niños de las escuelas de Impact y a la comunidad queieran comerlas!

Para esto hemos solicitado la ayuda de empresas con experiencia en estas áreas (empresas de semilleros, control biológico, purificación del agua para la irrigación, fertilización, etc.) para que se nos unan en esta nueva fase del "Proyecto Semillas del Futuro".

Con el apoyo de muchos, nos enorgullecemos hoy por haber logrado algo muy grande. Pero esto es sólo el principio; nuestro trabajo no ha terminado.

Mi deseo es que cada semilla que se siembre caiga en tierra fértil y se propague 100 veces, dándoles esperanza y salud a este pueblo tan pobre. Estoy seguro que Dios bendecirá nuestra obra.

Fue increíble ver el avance del proyecto desde su visión original, y sobre todo, la forma en que la comunidad lo emprendió. Asistieron alrededor de 1000 personas, lo cual es notable ya que Tactic tiene una población total de poco más de 17,500 habitantes. Un grupo de niños de la escuela del pueblo cantaron maravillosamente y Les y Rita Peters, los fundadores de Impact Ministries, hablaron en el evento. También asistieron dignatarios del Departamento de la Policía, el Departamento de Bomberos, un juez y un representante del Ministerio de Educación de Guatemala. Por sus palabras era evidente que estaban muy impresionados con lo que hemos logrado y sienten un gran respeto por las escuelas de Impact Ministries.

Esta región del mundo sufre una inmensa pobreza, desnutrición y poca o ninguna educación para los niños. La lucha diaria por la vida al nivel más simple es el desafío de conseguir comida para el día. MUCHOS VIVEN SIN ESPERANZA y es esto lo que más ofrecen los proyectos de Impact Ministries y "Semillas del Futuro".

Crazy Howard



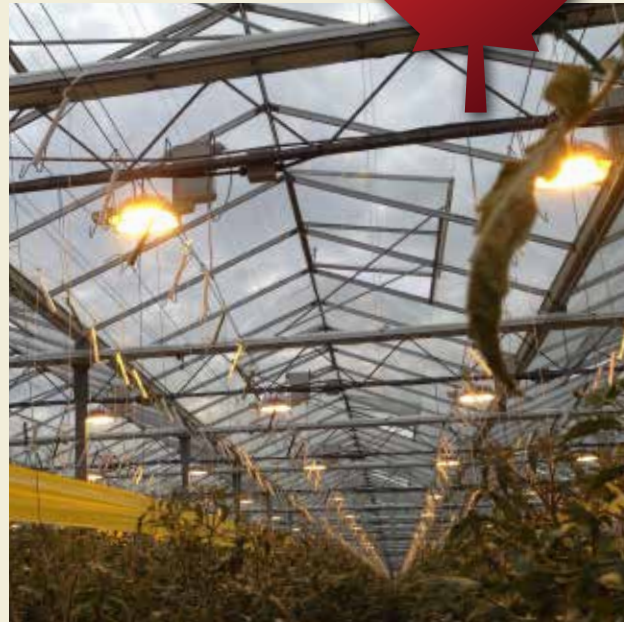
Del equipo canadiense: Los retos de cultivar bajo las luces

Delta ya ha completado un año de cultivar tomates bajo las luces. Ha sido interesante y desafiante a la vez para las áreas de Climatización, Control de plagas y Polinización.

Hace falta darle más atención a la temperatura de la tubería debajo de las luces artificiales ya que las luces generan por sí mismas una cantidad considerable de calor. La alta temperatura de la tubería más el calor de las luces dan lugar rápidamente a un ambiente demasiado caliente y húmedo, mientras que una temperatura demasiado baja en la tubería puede producir condensación, lo cual favorece la plaga de la Botritis en las hojas. También es más difícil fijar una temperatura media que les guste a todas las variedades de tomates.

El agente de control biológico utilizado contra la mosca blanca en los tomates es la avispa parásita "Encarsia Formosa". Aunque la Encarsia es muy eficaz en la luz natural, no sucede así en el invierno a pesar que los niveles de luz eran altos bajo las luces artificiales. Para contrarrestar esto, las tarjetas de Encarsia se colgaron más alto en el toldo para utilizar mejor la poca luz natural y la temperatura ligeramente más alta. En cada surco, justo debajo de la parte más alta de las plantas, se colgó la cinta amarilla pegajosa que atrapa físicamente a la mosca blanca adulta. Estas nuevas medidas resultaron muy eficaces para el control de esta plaga.

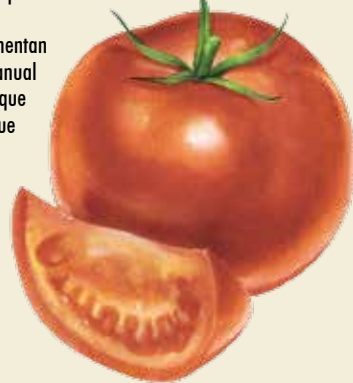
La polinización fue otro reto para los cultivos de invierno. Al tener las luces funcionando 18 horas al día, las abejas pasaban mucho rezumbando en busca de comida en espera a que se abrieran las flores, lo cual sólo sucede durante la luz natural del día. Esto agotó a las abejas, lo que afectó la polinización por lo



que se hizo necesario instalar muchas más colmenas que las que normalmente se requieren. La solución fue instalar unas "puertas" en las colmenas con un contador automático para que sólo se abrieran durante las horas de luz natural, permitiendo así que las abejas hicieran su trabajo eficientemente en un ciclo natural.

Muchas veces cuando se implementan nuevos sistemas, no existe un "manual de instrucciones" y tenemos que buscar soluciones a medida que surjan nuevos problemas.

- Rick Hendricks
y Shane Boivin



<i>Gerente general</i>	Delta, BC	20 años
<i>Gerente de distribución</i>	Delta, BC	10 años
<i>Supervisor de mantenimiento</i>	Camarillo, CA	7 años
<i>Gerente de las Fases 5 y 6</i>	Camarillo, CA	6 años
<i>Alimentos y Seguridad</i>	Camarillo, CA	6 años
<i>Técnico de mantenimiento</i>	Camarillo, CA	5 años
<i>Mecánico del invernadero</i>	Delta, BC	3 años
<i>Expedidor</i>	Delta, BC	1 año

La Magia del Marketing: Productos locales todo el año



Sigue creciendo la preferencia de los consumidores por los productos cultivados localmente, pero en muchos casos existe confusión en cuanto a lo que es "local". Para algunos significa que el producto es de la misma ciudad, condado, estado, o incluso del mismo país. Las investigaciones reportan que la mayoría de los consumidores definen los productos locales como aquéllos que crecen dentro de su propio estado o provincia.

A través de los años el consumidor ha perdido el concepto de la estacionalidad del producto. Si bien puede apreciar los arándanos locales en determinada época del año, su hábito alimentario exige acceso a esta fruta todo el año. Esto nos dice que a pesar de que el consumidor prefiere productos cultivados localmente, si no pueden adquirirlos los comprarán de todas formas. El cultivo en invernaderos ha permitido que se extienda esta temporada de productos locales en las regiones del norte del mundo como Canadá, así como ha posibilitado la producción todo el año en las regiones del sur, como California.

De hecho, el deseo de tener cosechas de tomate durante todo el año es lo que llevó a Casey a California. Desafortunadamente, el invierno de California no puede compararse con la intensidad del sol del verano, la cual reduce nuestra producción de cultivos en general y deja un vacío en el mercado que se llena con los tomates importados. Una forma de contrarrestar esto es la iluminación suplementaria. Nuestras instalaciones en California y en BC usan estas luces durante el invierno para garantizar lo que busca el consumidor... tomates saludables, sabrosos y CULTIVADOS LOCALMENTE durante todo el año. Aunque el costo de esta iluminación se echa a ver, nuestra empresa se ve como el líder dentro de la industria y se enfoca continuamente en proyectos como Cogen para garantizar que nuestro modelo sea exitoso.

Si alguna vez duda del valor de esta inversión, camine por un supermercado este invierno o lea los mensajes de nuestros admiradores, que publicamos en cada boletín de "The Vine". La gente aprecia lo que hacemos y todos los empleados de Houweling's deben sentirse orgullosos!

- David Bell

Noticias frescas: Cambios en la atención médica

En los últimos meses, el gobierno ha estado tratando de resolver los recientes problemas relacionados con la puesta en vigor de la Reforma de Salud y sus aspectos relevantes. Houweling's, que apoya firme el bienestar de sus empleados, actualmente ofrece seguro médico subsidiado por la empresa para los empleados y sus familias. En aras del cumplimiento de las nuevas regulaciones, Houweling's ha estado revisando sus paquetes de seguro de salud y hará cualquier cambio necesario en el futuro cercano.

Con el establecimiento del "Seguro para California", Houweling's cree que cada individuo tiene la gran oportunidad de considerar otras alternativas o adquirir un seguro médico si no tiene ninguno. Esperamos que el bienestar y la salud de nuestros empleados continúen siendo fuertes y que el esfuerzo que se hace por cambiar la atención a la salud haga que todos tengan acceso y que mejore la salud de los trabajadores.

- Rishi Moorjani
Controlador de operaciones



Simplemente ustedes tienen los mejores tomates que se cultivan en los EE.UU. Yo sólo compro tomates cultivados en Estados Unidos y los suyos son realmente los más sabrosos y son de aquí mismo. Muchas gracias por darle de comer a nuestro país. ¡Mi marido y yo los aplaudimos!

Dennis
California