

ALEX: Estamos en vivo.

.

Bienvenidos todos.

Si va a venir, les daremos a todos unos minutos para que se acomoden.

TARIK: Encenderé la calefacción.

RHYS: Hoy tendremos subtítulos en inglés y español.

Si desea utilizarlos, siéntase libre.

Para inglés, seleccione el botón de subtítulos en la parte inferior de su ventana o tome ese enlace en español.

RHYS: Gracias.

A medida que la gente va entrando, bienvenidos.

Empezaremos en un momento.

Darles a todos un momento para unirse.

Me alegra que todos estén aquí hoy con nosotros para la reunión comercial de la granja a la mesa.

Gracias a todos.

Mi nombre es Reese Thorvald Hansen.

Soy gerente de programas en Sustainable Connections.

Coanfitrión de la primera reunión comercial de la granja a la mesa, en la que tenemos 70 personas esta mañana, lo cual es genial.

Esperamos que esté tan emocionado como nosotros de tener un día realmente divertido de aprendizaje, conexiones y hablando sobre los sistemas alimentarios que sé que a todos nos importan o estaríamos aquí.

\>>

Mariah en electro se paga a sí misma y.

Todo el mundo me llamo Mariah.

Estamos aquí hoy ayudando a organizar socios para organizar este evento con Conexiones Sostenibles y felices de ser parte del equipo.

Lo dejare ahi.

RHYS: Genial.

Me gustaría comenzar hoy con un reconocimiento de tierras.

Soy el anfitrión de este evento desde las tierras tradicionales de Lummi, el Nooksack, Mariah se une desde Duwamish, los primeros pueblos de Seattle, Suquamish, todavía goo WAUM mish Muckleshoot.

Deseamos reconocerlos como propietarios tradicionales.

Quisiera presentar nuestro respeto a los ancianos pasados y presentes ya los ancianos de otras comunidades que tal vez estén aquí hoy.

Pretendemos ser huéspedes respetuosos, buenos vecinos, así como dar la bienvenida a su cultura, herencia y soberanía.

Tal vez usted viva en otras tierras tribales DEPD desde donde se está registrando.

Para averiguarlo, tener un momento de sonido.

Mis disculpas por el error técnico allí.

Quizás estés habitando otras tierras tribales deP.2ding

desde dónde está iniciando sesión.

Para encontrar la identidad de las tierras ancestrales de ARN que está ocupando, visite el enlace en el chat.

Tierra nativa.

CALIFORNIA.

Comenzaré con un rápido agradecimiento a los patrocinadores del evento.

Primero, quiero comenzar gracias a nuestros otros socios comerciales, Business Impact NW.

Mariah de Seattle Good Business Network para hacer una buena semana ocupada.

Hay sesiones y programación disponibles toda la semana.

Esperamos que los revise.

Puede consultar los enlaces en el chat.

Tenemos una gran semana de programación y ya estás registrado.

Gracias a nuestros patrocinadores por la reunión comercial de la granja a la mesa.

Gracias por la fundación comunitaria what the come que ayuda a financiar el programa de alimentos y agricultura ni Sustainable Connections.

Y por nuestra respuesta de apoyo, las llagas Aditi Chai y el levantamiento de la cervecería artesanal.

\>>

Mariah, ¿te gustaría darte las gracias?

Me gustaría agradecer al distrito de King Conserves que apoyó nuestro trabajo en conjunto con nuestro programa y todo el buen trabajo en la red de negocios de Seattle.

RHYS:

Y engullir.

Un gran reconocimiento a todas las llagas de respuesta de nuestra comunidad este año.

Estas son las personas que hicieron PAFRPT en nuestras increíbles cajas de degustación.

Si obtuviste una buena caja de comida, compártelo en el chat.

Upand por venir, así como ANTIGUOS favoritos.

.

Sé que todos estábamos desanimados por no tener el increíble almuerzo del chef local este año y esto no se sintió como el segundo mejor.

Se sintió como otro mejor.

Muchas gracias a todos nuestros productores de alimentos locales que se lanzaron a hacer estas cajas de degustación realmente increíbles.

Mariah?

\>> Gracias a todos ni a participar.

Con más de 41 productores, superó nuestras expectativas de haitianos de todos los que pensamos que podríamos representar.

Más de 90 personas solicitaron estar en BROKS.

Esperamos hacer más programación como esta en el futuro.

Seguiremos intentando atraer a los productores si no puede acudir a ellos.

Muy bien, ahora nos prepararemos para presentar nuestro panel principal Imaginando una recuperación de alimentos justa.

Lamento que Brandon Revey de Revey Diesel & Marine, que es un pescador comercial local, no haya podido unirse a nosotros hoy.

Él envía su pesar y un mensaje a todos nuestros asistentes de que cuidar su sistema de agua es cuidar el sistema alimentario.

Ese es el mensaje que habría compartido.

Sin embargo, estamos entusiasmados con la electrónica porque Adasha Turner, quien es el montículo de Modest Family Solutions y el instituto sostenido por los medios de UM en Everett WRA, tenían la misión de diversificar los recursos naturales.

Tiene un programa de agroecología juvenil que ofrece educación a niños desde Kinder GRARN hasta octavo grado.

Ellos.

Toma de tierra espiritual.

Su modelo único THAECHG inclina la educación hacia la conciencia económica, ambiental, social y alimentaria.

Bienvenido Adasha.

Nuestro otro panelista es Tarik, escucha el montículo de Feed the people.

Ha tenido Midnight Mecca, After Dark y ha incorporado a la juventud a través de oportunidades.

Ha estado ofreciendo comidas gratis a todos los necesitados durante la pandemia de COVID-19.

Han normado al colectivo de cocinas comunitarias de Seattle que produce comidas gratuitas desde marzo de 2020.

WRK Tarik.

ADASHA:

RHYS: DRAUSH, bienvenido aunque Adasha WRK pensó en la reunión comercial de la granja a la mesa.

Gracias por tenerme.

Soy Adasha Turner.

Estoy en Everett, Washington.

Hemos comenzado un programa de 4H dirigido por jóvenes y diseñado para abordar los problemas que estamos teniendo ¿NOOJ?

Si los NOOS comenzaban en K12, permitiéndoles a los niños conocer el impacto en sus sistemas alimentarios, conseguimos poner kilometraje en la comida a la hora de nuestra tienda de comestibles y mesa.

Antes de COVID cultivábamos muchas de nuestras hortalizas de afilado y teníamos sistemas hidropónicos.

Les estamos enseñando diferentes recursos sostenibles mientras intentamos restaurar el suelo.

Estamos teniendo un lugar donde pueden entrar en forma WRECKly.

La propiedad de la tierra es parte de un gran problema de sostenibilidad alimentaria y modelos de tierras.

La propiedad negra es menos del 1% de las granjas.

Gracias por tenerme.

RHYS:

Gracias DRAUSH.

Adasha.

ejército de reserva

Escucha, escucha.

RIK: Gracias por invitarme.

Buenos días.

Soy el chef T de Tarik Abdullah, A Ka cook it T.

Soy el montículo de Alimenta al pueblo.

Me he centrado en la educación de los jóvenes utilizando mis plataformas, como decía antes de After Dark Midnight Mecca.

Ahora dirijo una cocina comunitaria, proporciono comidas gratis los jueves, viernes y sábados.

Doce a cinco.

Equipo de 3 personas.

Estoy en medio de un proyecto de arte en Beacon Hill, necesito a la gente Plaza.

Mantuvimos el edificio.

Estamos encontrando formas de tener una mejor educación para los niños de una hora a través de la comida.

Esto es como podcasts donde podemos escuchar a nuestra gente NAFRT.

Tarik remo DRAUSH o son WRK aunque RAENS.

La justicia alimentaria ha sido DWRIEND como una transformación hotelera del sistema alimentario y la soberanía alimentaria con el cuidado especial de las personas y el planeta.

Cuando imagina una recuperación de COVID-19 centrada en los principios de la justicia alimentaria, ¿cómo se ve eso para usted?

TARIK: Es una cosa de WRUN para ver cómo se verá.

Pero al mismo tiempo, cada vez toma más tiempo debido a la gran cantidad de NAKZ involucradas.

A nivel comunitario, es una cosa.

Descongelando un SKRAL más grande, siento que será más trabajo de por vida ni mucha más gente.

Veo cambios en los sistemas alimentarios.

Será interesante ver qué ciudades realmente se dan cuenta y cómo es importante el acceso a los alimentos a nivel.

Los sistemas horarios han estado produciendo exceso, sobrepesca.

Veo prometer DAUFRMENTS como escribe.

Somos más conscientes de lo que estamos tirando, lo que se está convirtiendo en WRAES.

Después de los primeros tres WREEKS de estar en Amazon, ya no podemos comprar.

Qué necesitamos y qué no necesitamos.

He visto a mucha gente murmurar y darse cuenta de que hay una gran cantidad de acceso que no necesitamos.

Mucha gente se ha aislado a través de GRARD en y mira ni las cosas que están orientadas al nombre.

Hemos estado en movimiento, crecer, crecer, sin centrarnos en el nombre unir.

unidad.

.

Hay un valor en cultivar su propia comida, si está poniendo en su amplia.

La temporada de resfriados y gripe se redujo 9 (0 Sra. Al estar consciente.

No somos tan rápidos aunque volvemos a crecer a través del sueño y volvemos corriendo a las orillas del supermercado.

tiendas de comestibles.

Aunque quiero que los padres se mantengan involucrados un poco más cuando sus hijos lo necesiten.

Algo sobre un niño que recoge sus primeras verduras.

La tecnología nos ha deformado.

La pandemia ha sido una bendición y una maldición.

Vamos a crecer como namly yu en cualquier momento.

una familia unida.

Espero ver muchos más GRARDens comunitarios.

Nuestro programa busca poner GRARD vertical en los desiertos alimentarios.

Al observar la economía, eso y poner dólares en su propia comunidad en lugar de en muchas grandes empresas de BROKS a las que no les importa.

Su

El fondo no es nuestra salud.

No nos corresponde a nosotros ser un nucleótido de unión de nucleótidos.

Espero que después de COVID podamos mantener los WRAERNS y mantener las cosas en movimiento de una manera productiva permisible que no cause daños a nuestros vecinos ni a nuestro planeta.

RHYS: Ambos se han centrado en la programación para jóvenes y han involucrado a los jóvenes como parte del trabajo que están haciendo.

UNA.

A WROU les gusta hablar sobre por qué ese es un enfoque y cuáles son SUS consideraciones, aunque se centran en los niños cuando piensan en un sistema alimentario justo.

Siendo un niño, ni un niño para tener que experimentar lo que pasaron el año pasado, creo que es el momento perfecto para reintroducirlos en la comida, la suciedad, y la cosa es que muchos niños no tienen la oportunidad.

Mi amiga Kristi, su hija, de doce años estábamos teniendo una conversación hablando de COVID y las frustraciones que estaba diciendo sobre cómo puedes ir a tu estudio y crear todo lo que quieras.

Solo tengo doce años.

No puedo ir a ninguna parte.

Con eso para mí siempre tuvo sentido.

Yo estaba como ¿sabes qué?

¿Qué es lo único que podemos hacer para mantener a los niños involucrados pero seguros durante estos momentos?

Es a través de la comida, lo que significa a través de los recuerdos, a través de la creación, significa libertad.

Significa un sentido de orgullo y logro.

Lo que es diferente ahora es que tenemos que hacerlo en más o menos en grupo, pero tienes que ser más efectivo.

Tienes que golpearlo tanto como puedas con la cantidad limitada de tiempo que tienes.

La cocina comunitaria no es todo el día, pero disfrutan de lo que hacen.

Está creciendo para ser algo en lo que no mirar atrás.

Aprendí la hora a pesar de cultivar alimentos, cocinar alimentos.

Definitivamente el conjunto de habilidades DAUFRJTS.

Frederick Douglass dijo que es más fácil reparar a un niño que a un hombre roto.

Hola, pienso en ser eso y ser un padre de educación en el hogar ni 20 años, les mostré a mis hijos lo que pueden tener al estar en esa rutina, pero el viaje y estar en cirugía todo el tiempo me alejó mucho de mis hijos.

Eran muy consumados, comenzaron la universidad cuando los estadounidenses trece eran RUPS.

Pongo delante de ellos el tipo de marco equivocado.

El padre está inscrito e involucrado en la educación del niño a donde si hubiera tenido caldo de ellos antes en ingeniería cultural, ingeniería aeronáutica e ingeniería robótica.

Una vez que todo está dicho y resuelto, ¿qué habilidades les estamos enseñando a nuestros hijos a través de la construcción de una comunidad de respaldo?

¿Qué pasó con la economía doméstica y la enseñanza fuera de la Comisión?

Hay tanta ciencia en la cocina.

El estar jubilado y tener mi condición RAES ha sido una bendición.

Tengo hijos de 26, 23 y 6 años.

Estoy 100% involucrado con su educación y aprendizaje.

Para que ella pueda decirme la diferencia entre un sonido metálico y un cambio químico recién horneado, le encanta estar en la cocina.

Esas son las ciencias que la llevarán más allá de los libros.

Una cosa que no tenemos con las comidas rápidas y las comidas YEENS es que no hay amor en la comida.

Cocinar, eso fue una cosa, mi nombre es del sur, eso es algo que definitivamente hacen.

Mi hijo mayor y yo echamos de menos eso.

La segunda vez puedo hacer las cosas de manera diferente.

No es solo para mí, sino para los padres del barrio que tienen que trabajar.

Por eso creé la escuela sostenida de Ummah.

Está aprendiendo instrucción diferenciada.

Entendemos que tenemos que llegar a cada niño de manera diferente para poder captar las cosas.

Lo ponemos en un sistema educativo cortador de galletas y no se establecen aunque tengan éxito en nada.

Si mi hija puede leer y aprender matemáticas, puede ir a la universidad.

Sacar de su mente las altas expectativas en dólares y querer que sean realmente felices.

Tenemos mucha gente rota caminando.

Si hubiera escuchado que es más fácil construir un niño más fuerte que un hombre roto, no es mentira.

Ahí es donde pongo mi tiempo y energía.

En el

Al final del día, eso es algo de lo que nunca me arrepentiré.

RHYS: Gracias.

Ambos han abordado esto en la primera pregunta que les hicimos sobre la justicia alimentaria y la soberanía alimentaria.

TARIK:

ESCRITO en que podría nombrar obstáculos específicos en la forma de lograr que solo se recuperen alimentos para COVID-19.

Bueno.

Adelante Adasha DRAFRJTS Estaba empezando a decir a medida que aprendo más sobre el sistema agrícola y los trabajos del USDA, una cosa de la que hemos estado hablando antes es empoderamiento, la palabra empoderamiento.

Cuando aprendes que el negocio agrícola no tiene un salario mínimo, es alucinante.

Estas personas preparan nuestros alimentos, cultivan nuestros alimentos en condiciones difíciles.

Si no podemos cuidar a la gente o cuidarnos a nosotros, hay algo mal en eso.

Si tienen que vivir en condiciones en las que nosotros no viviríamos, algo anda mal.

Cuando se habla de comunidad y escalas más grandes, eso lleva tiempo.

Una vez que miras la agroecología, debemos aprender eso desde el principio porque esa es la base de todo.

Si miramos a una escala más amplia, verá todos los problemas porque no todos estarán especializados en una cosa en la que no comprendan cómo nos afecta el efecto dominó a nivel micro.

Son las macros las que tienen el control y el poder.

Solo pongo luz SNAUT en eso.

Definitivamente los salarios ni los trabajadores agrícolas, comprando los jóvenes obtienen habilidades, y los jóvenes son valorados.

Deberíamos tener justicia alimentaria.

Hay tantas injusticias en torno a las narrativas sistémicas.

Ése es uno de ellos.

Eso es WRR que estoy comenzando.

Siento no haber querido interrumpirte.

TARIK: El año pasado, por supuesto, estando en la industria más de 20 años aprendes sobre la estacionalidad, local, y ves el acceso a un título.

El año pasado cuando me asocié teníamos un programa de alimentación de emergencia y me robaron una hora de su espacio.

En cantidades de semi-camión.

Cuando vi eso, además del hecho de proporcionar las comidas durante todo el año, eso es un agujero en la parte inferior de la comida que la gente ni siquiera conoce.

Como la sobreproducción, es una locura.

Y hay una razón por la que la cocina comunitaria no sigue funcionando.

Proporcionaré puestos de trabajo de forma preventiva.

Hay un exceso de comida que eventualmente crece a través de los desechos y podemos hacer algo con eso.

A nivel local hacemos estos sistemas y tenemos que ser consistentes con los sistemas.

Porque si empezamos y compramos, continuamente tendremos cosas.

Todos deberíamos estar en comunicación para que puedan escuchar lo que tenemos en mente y lo que necesitamos ver y de lo que necesitamos ayuda.

No puedo abordar lo que vi en las tiendas de comestibles.

puedo

detenga todo y proponga - oye, pero quiero tomar XY y Z porque están trayendo demasiados productos, pero es más grande que una tienda de comestibles.

Estamos hablando de marcas que están sobreproduciendo.

¿Cómo es que Washington no puede decir?

No se le permite pasar esta cantidad de producción de algo porque vamos a seguir teniendo el exceso de comida.

¿Está mal aunque no hagamos lo que estamos haciendo?

No.

¿Está mal dejarlo crecer a WRAES?

Si.

Washington a nivel local deberíamos tener algunas reuniones de vez en cuando.

ADASHA: Además de producir, estar en contacto con nuestros agricultores locales.

Las cajas de comida son geniales.

Saben cuál es la necesidad de satisfacer los pedidos y crecer para obtener pedidos en lugar de crecer para satisfacer lo que era.

Otra cosa no es solo la local, tenemos que volver a las estaciones.

A nosotros, como comunidad o estado, nos gusta cierto producto que no se cultiva aquí, ¿tiene sentido enviar cosas de otros países y luego esos alimentos se desperdician?

He visto a una gran cantidad de comunidades rurales seleccionadas estar al tanto de los semirremolques que se entregan, la comida a través de WRECKly.

No veo eso en cierta comunidad.

Cuando experimenté eso por mí mismo, estaba incrédulo.

Si hay tanta comida aquí, ¿qué nos estamos perdiendo?

La comunicación es definitivamente necesaria.

Tenemos a todas estas personas en posiciones en las que no hay controles y contrapesos solo para ser un proveedor de capas.

Tiene que haber una responsabilidad.

Desperdiciamos miles de millones de libras de comida.

Huevos y leche.

¿Cuanta gente?

Bendice a los agricultores que permiten que la gente les compre directamente porque no pueden enviar la comida.

Los alimentos comerciales se vieron fuertemente afectados.

No seamos tan rápidos aunque volvamos a crecer como siempre.

Escuché mucho eso.

Es irritante

Esta pandemia ha sido reveladora en muchos niveles.

Cualquiera que diga que regresemos, sospecha de mí.

Se realista.

Todos deberíamos poder unirnos, todos estos aliados y personas que quieran ser aliados, usar sus privilegios para acceder.

Traiga a gente como el Chef Tarik a la mesa para que podamos tener conversaciones reales sobre soluciones reales y no solo presentaciones de PowerPoint que se vean bien.

En teoría, tenemos correos electrónicos del sistema de la vida real documentados en esta pandemia.

Utilice esos datos aunque mejore estos sistemas.

RHYS: Gracias a ambos.

Dándonos tanto a través de digerir e integrar.

Cualquiera de los dos, si le pidiera a la gente de nuestra audiencia hoy que haga una cosa, tal vez la siguiente, una cosa que haría para llamar a la acción para que ayuden a promulgar una recuperación alimentaria justa, ¿qué pediría?

Ese.

UNA.

TARIK: Creo que eso depende de su propio apalancamiento y acceso que tenga.

Creo que va de persona a persona.

Algunas personas tienen habilidades para hacerlo en lugares que pueden abordar, pero creo que desde una postura simple, diría honestamente que se enseñe a sí mismo a cultivar un huerto 140 # 0 1.

Nadie puede decir que desurmise patatas fritas y salsa.

.

Realmente digo que la gente debería aprender BRAFKS por sí misma y no arrodillarse intimidada.

No vaya a una guardería y se sienta abrumado.

No se ponga por ese camino.

La universidad de YouTube es increíble en este momento: las plataformas que la gente está haciendo en este momento, como la red Grow Family.

Se sientan en tres acres de tierra y documentan día tras día y enseñan antes de la jardinería.

El correo electrónico ocurre.

Recibí correos electrónicos el año pasado y el año anterior, pero aún podía producir alimentos.

Sí.

Pruebe GRARD ening, un par de pequeños proyectos.

DRAFRNLTS puede que no sea más de todo, pero entra para venir mosting.

Solo tenemos sesenta años de suelo regenerable en esta tierra.

Hemos sobreproducido y puesto demasiados productos químicos en el suelo.

Hay mucha ciencia en el compostaje y la descomposición.

Empiece a separar la basura y los desechos, alguien dijo que la humanidad se perdió una vez que inventamos el inodoro.

No estoy diciendo que regrese por ahí, pero estoy diciendo que tomen una clase, las universidades tienen muchos guerreros del desperdicio y un guiso sustentable en lo que respecta a programas zapato en lo que respecta a programas de administradores.

Si entras en mosting y gusanos, incluso si no es, es increíble lo que puedes producir.

El sabor es mejor.

Es comida de mayor calidad.

Si puede, apoye a sus agricultores locales.

Hay tantos agricultores que realizan CSA en los que puede ingresar en su lista y pagar el dinero del año.

Ser cauteloso.

.

Niño.

Consciente.

ADASHA:

No vuelvas a la normalidad.

TARIK:

Vamos a tener razón.

En la cocina, e incluso antes de eso, una amiga mía, Amanda Houston tiene su propia cerilla Pea.

Ella estaba tomando sobras, banana tiene MOT.

potasio.

Lo pondría con agua, lo herviría, lo colaría, boom una cosa menos para no ir a la basura.

Úselo para el té.

Y todas las cáscaras de huevo.

No hemos tirado una cáscara de huevo desde que estuvimos en la cocina el año pasado.

Secamos las cáscaras de huevo y las guardamos en cubos gigantes de cuchillo solo GROL.

Eso es calcio libre que puedes mezclar con agua, conchas de ostra.

ADASHA:

Hay cosas que puede hacer antes de lanzarlo al máximo.

Si supiera lo agotados que están nuestros suelos SFLOO, seguro que aquí hay entusiastas del suelo.

Sin embargo, quiero darle tiempo a la audiencia y enviar preguntas.

ANUNCIO

Mientras hacen eso, si cada uno de ustedes quiere señalar a alguien, le gustaría decirle que más personas deberían saber lo que están haciendo.

T

ASHA: Es el chef T.

ARIK: Esa lista es larga.

Fuerza de la hermana Adasha.

Cuota de alimentos de origen vegetal.

Ella está haciendo una caja a base de plantas.

Dev chef haciendo almuerzos escolares ni niños probablemente durante los últimos años.
cuatro años.

Desde su propia casa.

Otro tema que podemos bajar por la madriguera de un conejo otro día.

Almuerzos escolares.

Este tipo está haciendo una comida mejor que los almuerzos escolares.

Granjeros estrella negra.

Si granja.

Granjas de soberanía negra en Portland.

Elliott, Kitchen Sync Strategies.

Hay un trabajo asombroso que está haciendo.

Adasha hay un montón de gente que engañé a DAFRNLT.

Lo siento mucho.

La soberanía alimentaria negra y los agricultores negros son redes más grandes de personas que realizan un trabajo increíble.

Todos los trabajadores comunitarios, todos los activistas en la rutina que están analizando múltiples problemas.

No es solo comida.

Las personas que no tienen acceso, las personas sin hogar, los marginados, la población desatendida, muchas personas no tienen negocios y algunas no tienen la experiencia comercial o el tiempo para armar un negocio.

Lo están haciendo con la bondad de su corazón.

Esa gente a la que quiero gritar.

No todo el mundo tiene acceso y recursos para trabajar juntos.

Definitivamente escribí como para gritar a MAPS.

Lanzaron un programa de la gente de BIPOC, todo, desde iniciar un negocio, contabilidad, todo ni gratis.

El programa de negocios de confianza empresarial de señales MAMSSBNR está ayudando a cualquiera que esté tratando de armar un negocio y brindándoles todos los recursos para que crezca.

Están conectando a mucha gente.

Rana de granjero.

Eddy Hill en Portland.

Estamos

todos comenzando a verse, haciendo el mismo trabajo.

Es todo amor.

No es una competencia en absoluto.

Estás empezando a conectar las piezas del rompecabezas.

Quiero ver el producto terminado algún día, donde podamos cuidar a nuestra gente.

Café rojo.

TARIK: Justicia creativa, estoy trabajando con ellos.

Han trabajado con la juventud.

Sí.

Había muchos niveles diferentes de lo que la gente estaba haciendo porque COVID nos mostró lo que necesitamos y lo que queremos ver, pero sin todos los contratiempos.

Hay una mujer en Manhattan ahora mismo desde COVID, ha estado produciendo pizzas desde su apartamento del último piso.

Le envía un correo electrónico, dona \$ 10.

Ella

te hace un gran mi.

Ella no se está volviendo loca.

Sin funcionarios de la ciudad.

Eso es lo que quiero decir.

Si a un local de comida rápida se le permite vender basura, entonces esa mujer puede vender una pizza directamente de su apartamento.

Ella está haciendo algo bueno.

Ella eligió hacerlo, es inteligente.

Ella no está cocinando en un depósito de chatarra.

Tiene sentido común.

Hay eso y nosotros que nos preocupamos por la comida.

Creo que nuestros sistemas pueden cambiar.

ADASHA:

Permita que la gente haga el trabajo.

Traiga de vuelta la comida compartida.

RHYS: Definitivamente lo que más he echado de menos durante COVID.

Sí.

Compartiendo comida con amigos y comunidad.

Dos preguntas rápidas.

Una pregunta para ti Adasha, la persona te preguntaba si podrías compartir más sobre el hecho de que estás asociado con los clubes 4H y si ha habido una replicación de tu programa de agroecología en otros clubes 4H.

ADASHA: Lo he estado intentando.

Fue difícil conseguir mi club 4H.

Me parece más largo que la mayoría.

Ahora que está listo, realmente quiero hacerlo, no estoy dispuesto a replicarlo en este momento porque estoy buscando calidad.

No quiero cantidad.

Si será replicado, porque - mi plan de estudios es condición.

hecho una vez.

necesito

Participación de MARNT.

participación de los padres.

.

Todo el mundo necesita manos en la tierra, en la tierra, en algo.

Estamos haciendo todo de principio a fin.

Cuando veo la - hace cuervo, la ecología es - la agroecología.

Eso es lo que estoy viendo ahora antes de que lo reproduzcamos, desea ajustar todo antes de publicarlo.

Está en Everett.

Debido a COVID, está en línea.

Algunas de nuestras partes de ecología, tenemos grandes asociaciones haciendo E DNA en las montañas.

Quiero sacar a muchos niños del área urbana para que experimenten estos espacios.

No quiero ser YIK aunque ponga algo en esa caja.

Fui a Suiza y ah completamente diferente.

Controlamos la curiosidad de los niños dándoles cosas estrictas que les quiten algo. Esto es lo que necesitas para tener éxito.

Cultivemos su don.

El próximo lugar que tenemos, quiero poder conectar todos esos puntos.

RHYS: Gracias.

Ojalá tuviéramos más tiempo para preguntas.

ADASHA:

Aquellos en la audiencia, si tienen más preguntas, no dude en responder a la mayoría de ellos en el canal de Slack o felices de pasar sus preguntas a Adasha o Tarik.

Modest Family Solutions.org

.

Gracias por tenernos.

RHYS:

Gracias por participar.

Lo siguiente en la pizarra es la creación de redes de grupos pequeños.

Si asistió a la reunión comercial antes, haremos todo lo posible para que eso suceda en un espacio de Zoom.

Prepárate para conocer a mucha gente.

Puede dejar su información de contacto en el chat o hacer un seguimiento de las personas en Slack.

Saluda a través de Sustainable Connections o la buena red de negocios de Seattle.

Estamos ahí para responder cualquier pregunta.

Muchas gracias.