

¿Qué hicimos en septiembre?

Este mes tuvimos 5 partos. Estuvimos celebrando ya que el dos de septiembre nació una becerra de aptitud lechera.



De los otros cuatro, 2 eran mixtas (aptitud de carne y leche) y 2

machos, por lo que los venderemos.

Cuestión de tiempo:

Septiembre fue excepcionalmente cálido y seco hasta su última

semana, el termómetro llegando a los 35°C un día y no bajando

de los 20°C algunas noches. Solamente recogimos 30 litros en

el pluviómetro estas primeras semanas. La última semana del

mes tuvimos abundante lluvia, cayendo 92 litros en tres días. El

termómetro no superó los 17°C algunos días y por la noche bajó

a los 8 grados. Hay muchas señales del cambio climático a nivel

global... el que un cerezo tenga flores en Septiembre es una más.



¿Que han comido las vacas? Las vacas pudieron salir a

pastar todos los días, pero la decreciente disponibilidad de pasto

supuso que les dimos también forraje (guisante seco, alfalfa y

silo de hierba) y un poco de pienso.

Flor del mes

Tomate. (*Solanum lycopersicum*)



El tomate, cuyo fruto es ~~especie de planta~~ ~~especie de planta~~

herbácea del género *Solanum* de la familia Solanaceae; es

nativa de América Central y Méjico, del norte y noroeste de

Sudamérica; su uso como comida se habría originado en Suda-

mérica hace 2600 años. El nombre proviene de la palabra

nahualtl *xītomatl* . La planta es cultivada en el mundo entero

para el consumo de su fruto, el tomate, tanto fresco como

procesado de diferentes maneras: salsa, puré, zumo, deshi-

dratado, enlatado , etcétera. No prosperan las especies de

tomates grandes en nuestra huerta por lo que hemos optado

por tomates cherry. Una señal del cambio climático es que

sus semillas pasan el invierno en el suelo sin problemas por

lo que cada año germinan en la huerta sin necesidad de

hacer vivero.

Receta del mes: Hojaldres "ruff puff" de tomate e higo

Agradecemos a Granny el hacernos llegar esta receta, justo cuando

hay tanto higos como tomates a doquier. La receta tiene su origen

en el sitio web de la Asociación de Productores/as de Tomates de

Inglaterra. La receta original emplea queso de cabra pero cualquier

queso fuerte valdría

250 g hojaldre ruff puff".

1 cuchara hierbas finas secas

225g tomates tipo ensalada, maduros

12 tomates cherry

5 higos frescos grandes

140 g queso de cabra, o queso afinado tipo Vista Alegre Baserria,

rallado o cortado finamente

3 cucharas salsa de pesto (roja)

2 cucharas de miel semi líquido

Precalentar el horno a 220°C.

Espolvorear las hierbas finas sobre el hojaldre y luego estirar esto

con un rodillo hasta tener un grosor de ½ cm. Cortar el hojaldre en

círculos de 9 cm de diámetro. Poner papel alimentario sobre una

bandeja a prueba de horno y poner encima los círculos de hojaldre.

Pinchar cada círculo con un tenedor en varios sitios. Introducir en un

lugar fresco (el frigorífico) durante 20 minutos.

Cortar los tomates grandes y los higos en lonchas y los tomates

cherry a la mitad. Esparcir algo del pesto sobre cada círculo de hojaldre

y luego añadir lonchas de tomate e higo. Luego añadir encima dos

mitades de tomate cherry y algo de queso. Finalmente, añadir un poco

de miel líquido encima.

Introducir en el horno durante unos 12-14 minutos y luego enfriar 5

minutos antes de servir.

Aparte de las labores diarias normales en la granja, hemos eliminado

manualmente bernaulas (nombre dado a la romaza en Karrantza:

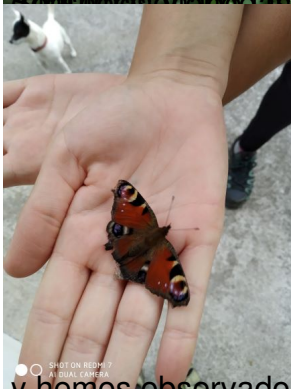
Rumex) de los prados antes de su última corta,



urín y abono



En esta zona también encontramos muchas mariposas como esta mariposa pavo



y hemos observado bastantes libélulas.



Las abejas siguen de visita.



El mundo de las abejas sigue siendo un mundo fascinante. Las abejas son insectos sociales que viven en colonias y se comunican entre ellas. Las abejas también son importantes para la agricultura, ya que polinizan muchas de las plantas que comemos.