

¿Qué hicimos en febrero?

¿Qué comieron las vacas?

Los días soleados del mes las vacas secas y novillas salieron a pastar. Las vacas lecheras comieron forraje de alfalfa y guisante, un poco de pienso y silo de hierba.



Las labores de invierno en la granja incluyen el arreglar vallas



y podar árboles. La poda de los árboles tiene muchos motivos en la

granja: dejar paso al movimiento de los tractores en entradas de pra-

dos, como en el caso de la foto, reducir (pero no eliminar) los lugares

sombreados en prados con zonas muy húmedos, eliminar ramas bajas

para, precisamente, dejar entrar el ganado en zonas arboladas para

tener sombra..... En todos los casos las ramas podadas tienen muchas

utilidades, como varas, leña o cierres de vallados, por ejemplo.



Nacieron dos becerras y dos becerros.

Flor del mes

.

Ciruelo (*Prunus domestica*)



Hay cinco variedades distintas de ciruelos en la granja y usamos la

fruta para postres, mermeladas y como fruta fresca. Se han encontrado

restos de ciruelas en excavaciones arqueológicas y la ciruela fue, se cree,

uno de los primeros frutales domesticados por el ser humano. El “Libro de

la Agricultura” escrito en el siglo XII por Ibn al-Awwam incluye un artículo

acerca del cultivo de los ciruelos. La ciruela es 87% agua, 11% carbohi-

dratos, 1% proteína y menos de un 1% de grasa y nos da muy poca vita-

mina C. A nivel particular y/o muy especialista, se emplea la madera del

ciruelo para instrumentos musicales, mangos de cuchillos o en marquetería.

Receta del mes : Pencas con queso tierno, jamón y albahaca

12 pencas gordas, de unos 10cm de largo

Un queso tierno de unos 250 g (o queso a gusto)

200g de jamón, york o ibérico a gusto

Albahaca

Pasar por vapor las pencas durante 10 minutos o hasta que sean tiernos.

Mientras cortar en cubitos pequeños el queso tierno y el jamón. Preparar

una fuente a prueba de horno y cuando están hechas las pencas introducir

en dicha fuente. Rociar con algo de albahaca. Repartir los cubitos de queso

de encima de las pencas y luego los cubitos de jamón. Gratinar en el horno

a 250 °C hasta que el queso se derrite. Servir de inmediato

En el mercado de baserritarras que se celebra todos los sábados en

Bilbao, tenemos ya permiso para hacer ofrecer trozos de queso a la

gente que lo quiere probar.



