

LA REVISTA DE L'ESQUELLA

-Hivern-



L'ESQUELLA

- LLETERIA DE LA Cerdanya -

SABIES QUE..?

La funció de l'esquella és permetre al ramader ubicar el seu bestiar a la muntanya, doncs escoltant el so que fan pot trobar els animals que pasturen lliurement per les gran extensions de terreny a alta muntanya.



També permet identificar la propietat dels caps de bestiar, mitjançant les marques o inicials fetes als collars o esquelles.

Antigament els collars de les vaques es feien amb fusta de freixe i el d'ovelles i cabres amb fusta de pi. També s'utilitzava el lledoner però a Cerdanya l'ús d'aquest no era habitual. Els pastors el "musicaven" (gravaven) amb dibuixos i sanefes.

El batall (peça de l'interior que al tocar el metall sona) es feia amb un tros d'os, una peça dental o fusta de boix.



SOSTENIBILITAT

La decisió de fer servir ampolles de vidre la vam prendre per:

- generar menys residus
- no fer ús de plàstic
- reutilitzar envasos

i ha permès que ens haguem estalviat entre tots i totes més de 24.500 envasos fins ara.

Actualment utilitzem etiquetes "de coll d'ampolla" que presenten l'avantatge de no fer ús d'adhesius sintètics i permeten una reducció del consum de packaging.

Gràcies per contribuir a mantenir un planeta més net!

Vols rebre aquesta mini-revista
trimestralment al teu correu electrònic?
Escaneja el codi QR i subscriu-te!!!



DESCOBRIR Cerdanya L'ERMITA DE BELL-LLOC

Aquesta excursió és ideal per fer en família o per gaudir d'una caminada tranquil·la! Si no la coneixeu val la pena tenir-la apuntada per fer-la qualsevol moment de l'any (excepte si hi ha molta neu).

Aquest monument històric del s. XIII, estava format per un convent i una esglèsia, però només se'n conserva part de l'esglèsia. Les vistes que hi ha de l'alta i la baixa Cerdanya són espectaculars, i més encara si la neu en tenyeix el relleu.

La ruta té el seu punt d'inici a la població de Dorres (França) i es pot fer circular.

Distància aproximada: 5 Km

Temps total aproximat: 1:40h

Dificultat: baixa

A la pàgina web www.rutespirineus.cat podeu trobar el track i la informació detallada d'aquesta excursió. Us recomanem aquesta pàgina ja que és un recurs super útil per descobrir la muntanya!

LA RECEPTE

MACARRONS AMB CEPES I SALSA DE FORMATGE

Per a quatre persones necessitem:

- Macarrons ben gruixuts, 10 per persona
- Una terrina de formatge d'untar de Làctics l'Esquella
- Llet fresca Làctics l'Esquella
- Un quart d'una Filada de l'Esquella tallada a daus petits
- Ceps tallats a trossos
- 1 ceba mitjana
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Pebre blanc mòlt



Bullim els macarrons en abundant aigua amb sal durant 18 minuts. Després els escorrem i refredem sota el raig de l'aixeta. Tallem la ceba ben fina i la sofregim en oli fins que comenci a agafar color, hi afegim els trossos de cep i ho coem tot junt fins que estigui cuit. Posem un parell o tres de cullerades de formatge d'untar i, a foc ben baixet, ho remenem i anem afegint, a poc a poc, llet, fins aconseguir una salsa que tingui una textura semblant a una beixamel lleugera. Salpebrem. Agafem quatre cercles d'emplantar i posem 10 macarrons, drets. Dins de cadascun hi aboquem la salsa que hem fet i ho acabem amb els daus de Filada. Traiem els cercles, i ja ho podem portar a taula.

Dificultat de la recepta: Fàcil

Temps : 45 minuts

Aquesta recepta és de la Glòria, la podeu trobar a instagram [@nototsonpostres](https://www.instagram.com/nototsonpostres) i a la seva pàgina web www.nototsonpostres.cat. Si sou dels/de les que us agrada cuinar no us perdeu les seves receptes!