

LA REVISTA DE L'ESQUELLA

-Primavera-



L'ESQUELLA

- LLETERIA DE LA CERDANYA -

SABIES QUE..?

Treballem amb llet de cabra de 30 cabres des de finals de març fins al novembre perquè és quan les cabres estan en lactació, ja que son animals estacionals i coincideixen els parts amb les èpoques en que hi ha d'haver més aliment.



Les cabres pareixen a finals de febrer i la primera llet se'ls hi dona als cabrits.

A mesura que la producció augmenta i els cabrits es van deslletant, es pot fer servir la llet de cabra per fer formatges i iogurs.

La lactació dura fins a finals de novembre. A partir de llavors, les cabres s'eixuguen perquè passin el desembre i gener prenyades, i així preparar-se pel pròxim part, a finals de febrer.



SOSTENIBILITAT

Per a nosaltres el producte de proximitat és molt important. És per això que tots els productes de l'Esquella es troben en un radi de 50 km o menys de l'obraador que tenim a Bellver.

La llet de vaca ens la proporciona el Joan de La Clota de Prullans, i la llet de cabra ve de 30 cabres, d'Éller.

Pel que fa a totes les confitures i xarops que contenen els iogurts venen del Tupí de Bor (Bor), Lagrimus (Bellver) i la Dolors de Cal Moliné (Bruguera), i la mel, de les valls del Cadí Pedraforca (Saldes).

Gràcies per apostar pel producte del territori!

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



DESCOBRIR Cerdanya PRAT DE CADÍ

Si encara no hi heu estat, heu d'anar fins als peus del Cadí, un dels racons més bonics de la Cerdanya i del parc Natural del Cadí-Moixeró. Aquesta excursió es pot fer en família o per gaudir d'una caminada tranquil·la!

La ruta té el seu punt d'inici a *Coll de Pallers*, a uns 500 metres una vegada passada la població d'Estana, on hi ha un descampat per aparcar-hi el cotxe.

Distància aproximada: 8 Km

Temps total aproximat: 1:45h (1 hora anada / 45 min tornada)

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

APERITIU DE CREMA DE CARBASSA AMB FORMATGE D'UNTAR

És una crema espessa que permet sucari-hi bastonets de pa o de verdures, el que avui es coneix com a "dipejar". També permet sucari-la damunt d'una torrada i acompanyar-la de formatges.

Per a "dipejar" 4 persones necessitem:

(Farem servir com a mesura un got)

- Un got de carbassa escalivada/bullida
- 1 all tendre
- 1/3 del got de formatge d'untar de l'Esquella
- 1 cullerada sopera de iogurt natural de l'Esquella
- Oli d'oliva extra verge
- Sal, pebre, pebre vermell, una punta de bitxo, fulles de julivert



Posem la carbassa en un escorredor fins que perdi tot el líquid.

La posem al got de la batedora junt amb el formatge d'untar, el iogurt i l'all tendre tallat ben petit.

Posem sal, pebres i bitxo i ho triturem tot junt fins a aconseguir una crema ben fina.

Es posa en un plat o safata, s'amaneix amb una mica d'oli, pebre vermell en pols i unes quantes fulles de julivert i ja el tenim a punt de portar a taula.

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!