

LA REVISTA DE L'ESQUELLA

-Estiu-



L'ESQUELLA

- LLETERIA DE LA CERDANYA -

SABIES QUE..?

L'alimentació de les vaques és molt variada!

Totes elles mengen herba collida dels prats (prats de dall o cereals). Aquesta herba es pot menjar de diferents maneres:

- En verd (collida i menjada)
- En fenc (es deixa eixugar al prat i es fan bales)
- En silo (es cull i es posa en silos grans o bales tancades amb plàstic per a que fermenti).

A més, a les vaques en lactació també se'ls proporciona "unifeed", un menjar compost a base de farratge i pinso, que se serveix directament a la menjadora de les vaques, i és proporcionat per la cooperativa Pirenaica.



SOSTENIBILITAT

LA TRANSHUMÀNCIA

La transhumància és la migració estacional dels ramats de bestiar de carn cap a les pastures, allà on n'hi hagi, segons l'època de l'any. Existeixen les pastures d'estiu (el bestiar puja cap a la muntanya) i les pastures d'hivern (el bestiar baixa a la plana). Al Pirineu, tradicionalment el bestiar puja cap a la muntanya per passar-hi els mesos d'estiu en que hi ha més aliment.

Durant aquest temps, els pagesos preparen l'herba que serà l'aliment de l'hivern, una vegada vingui el fred i els animals tornin a baixar de la muntanya.



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



DESCOBRIR Cerdanya LES GORGES DE CARANÇÀ

Aquesta ruta és a la banda francesa, concretament al municipi de Toès i Entrevalls, prop de Vilafranca de Conflent. Una vegada al lloc, es pot aparcar en un pàrquing de pagament.

Es tracta d'una cornisa excavada el 1943, que conduïa a l'obra durant la perforació del túnel que capta les aigües de Carançà per alimentar la fàbrica hidroelèctrica de Toès. Hi ha diferents itineraris a escollir (amb temps i dificultat variables). Això sí, sempre gaudint de l'altura, el bosc, els ponts i les passarel·les!

Temps total aproximat: des d'1 hora fins a 15 hores (depenent de l'itinerari escollit).

Dificultat: baixa-mitja-alta (depenent de l'itinerari escollit).

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

LA RECEPTE

AMANIDA AMB LINGOT DE MATÓ DE L'ESQUELLA

Amb aquesta amanida celebrem la publicació de la newsletter d'estiu de Làctics l'Esquella, aprofitem que tenim tomaca i que encara podem trobar maduixes per fer-la. Ara bé, el que destaca d'aquest plat no són les verdures o fruites que hi posem. Jo l'he fet vermella, amb tomaca i maduixes, però la podem fer amb préssec o amb albercocs, nectarines, fins i tot amb cireres... barrejant-la amb brots tendres de diferents enciams, o a l'hivern amb taronja o mandarina.

El que la fa diferent és el lingot de mató de l'Esquella.

Necessitem:

- 3 fulles de gelatina
- 250g de mató
- 20 g de suc de llimona
- 120 g de nata de cuina (18%)
- 50 g de mel (opcional)
- Una miqueta d'oli per pinzellar el motlle.



Posem les fulles de gelatina a hidratar en aigua freda. En un bol posem 50g de nata (i si es vol la mel) a escalfar. Abans de que bulli ho traiem del foc i hi posem la gelatina hidratada, ben espremuda perquè no li quedi gens d'aigua. Ho remenem fins que es disolgui totalment i hi barregem el mató, el suc de llimona i la resta de la nata. Ho remenem bé fins aconseguir que el mató perdi la seva textura característica. Pinzellem un motlle quadrat o rectangular amb una mica d'oli. Hi aboquem la barreja i ho deixem refredar, tapat a pell, amb un film transparent. Ho deixarem a la nevera entre 5 i 6 hores. Desemmotllem amb cura i tallem talls llargs, com si fossin petits lingots. Posarem un tall al mig del plat i al voltant hi muntarem l'amanida. En el meu cas tomaca madura, maduixes, ceba tendra tallada ben fina i perles d'oli arbequí. Amanit amb pebre negre acabat de moldre, sal gruixuda i un bon oli d'oliva verge extra.

Ben fresqueta i a gaudir!

Aquesta recepta és de la Glòria, la podeu trobar a instagram @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!