

LA HUERTA DEL BAH

Hola compas, parece que fue ayer cuando nos estábamos comiendo el turrón y ya ha pasado un mes de invierno, después de la pausa navideña dándonos plantón pepín con el tractor, conseguimos que Juan nos pase el rotavator por las tierras de la primavera.



Ahora nos toca luchar contra el refranero que dice “día que pasa de enero, ajo que pierde el ajero”, así que nos pusimos manos a la obra y aunque no teníamos tractor para asurcar decidimos hacerlo con la moto azada aunque fuera más curro.



Estas dos semanas hemos estado plantando y sembrando todo lo que teníamos atrasado, por suerte disfrutando de unos días soleados increíbles para ser invierno, aunque hiele todas las noches, pusimos todos los ajos, ajetes, habas, cebollas, borrajas, deikon y nabo.



Aunque no es lo habitual hemos tapado con manta térmica los ajos y habas que normalmente ya estarían crecidos en esta época y no les haria falta, para ver si germinan más rápido al protegerlos de las heladas.



Esta semana tuvimos un contratiempo en el reparto, al llegar el martes por la mañana a por la furgon nos encontramos con la válvula del neumático rota, por suerte le llevamos la rueda al mecánico y nos lo apaño en cinco minutos, y con la ayuda de samu de bahllekas para hacer el reparto, terminamos a tiempo.



El viernes nos encontramos así la huerta, menudo frío, a ver que germina con estas temperaturas, este finde dan lluvias, que seguro le vienen genial a lo sembrado y ayudaran a que suban un poco las temperaturas.



La semana que viene tendremos en el reparto grelos, una prueba de cultivo, que ha salido muy bien, ahora solo falta que os gusten, en este reparto van las nabizas, que son las primeras hojas, esperamos poder conseguir los grelos que son el tallo que se cosecha antes de florar.

El Grelo, conocido localmente también como Nabiza o Cimo es la parte vegetativa y comestible de la planta Brassica rapa L. Es una verdura consumida en Galicia, parte de Portugal e Italia, pero su origen se atribuye a una planta de características muy similares nativa de China. El grelo es el brote del nabo, es un tallo de un grosor entre uno y dos centímetros del que salen muchas hojas claveteadas y en el extremo las flores, que son de unas tonalidades amarillas.

Posee una textura ligeramente fibrosa dado el bajo contenido en fibra alimentaria que contiene. Es una fuente de vitaminas como A, K y C y de oligoelementos como Potasio, Hierro y Calcio.

Aquí os dejamos unas recetas para sacarle todo el partido a esta verdura.

<https://www.creativegan.net/archives/hara-bhara-kabab-de-grelos/>
croquetas de patata y grelos.

<https://lavaquitavegana.wordpress.com/tag/grelos/> hojaldritos con grelos.

<https://www.creativegan.net/archives/garbanzos-con-grelos/> garbanzos con grelos.



