

LA HUERTA DEL BAH

Hola compas este último informe del año es mensual, que con estos fríos no tenemos tantas cosas que contaros. Como ya sabéis hemos tenido un otoño bastante húmedo que ha venido muy bien para las plantas que ya estaban sembradas, pero que nos está retrasando en las labores de preparado de las tierras de primavera, teniendo que aplazar los domingos verdes de noviembre y diciembre.



Ante estas circunstancias hemos optado por ir gastando días de vacaciones que teníamos acumulados y así estar descansados para el momento de ponerse al día con los atrasos.

Aun así hemos estado liadillas con labores en la casa, por fin nos pusimos manos a la obra y cortamos a mano gran parte del árbol que se había caído, recuperando el aspecto de gallinero, y cerrando el agujero por el que se salían las gallinas.



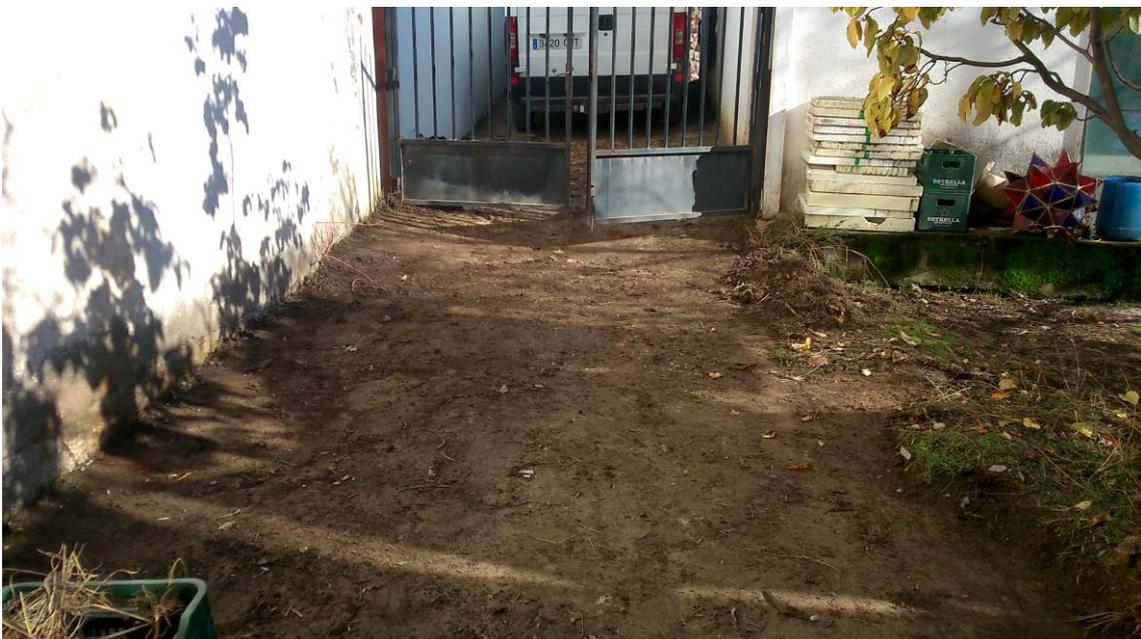
También reparamos el invernadero que tenía plásticos rotos y empezamos a recuperar el espacio interior con el fin de intentar usarlo para adelantar planta de verano.



Para compensar las siembras atrasadas, las hemos realizado en semilleros que están saliendo muy bien, ya tenemos tres bandejas de espinacas y una de borraja y vamos a intentar sacar la acelga y la lechuga también de semilla.



Hemos comenzado a limpiar la entrada de la casa que tenía bastante tierra acumulada que con la lluvia convertía en un barrizal la entrada al patio y a quemar los restos de poda y rastrojos del patio, pero tuvimos que dejarlo a medias porque vino la policía a avisarnos que también para quemar en tu casa hace falta autorización, así que ya la hemos solicitado en el ayuntamiento.



La semana después del festivo de la constitución viendo que habían pasado unos días sin llover nos arriesgamos a traer el estiércol, aunque al final la tierra seguía bastante mojada y el camión se quedó atascado en el

barro, por lo que no pudo dejar el estiércol distribuido por el terreno como otras veces y nos tocó moverlo todo con carretilla y con la furgo que al pesar menos pudo entrar en el terreno y desde dentro la fuimos distribuyéndolo, por suerte contamos con la ayuda de Olmo, Arturo y Luis para poder terminarlo antes de que lloviera el jueves pero esta vez nos falló Pepín que después de haber quedado con él no se presentó, por lo que no hemos podido integrar el estiércol todavía.



Esta última semana además de cosechar todo lo que había para el reparto, y voltear las calabazas, nos hemos puesto manos a la obra con la limpieza del caz y a desbrozar todo la parte de atrás, así será más llevadero este

año el domingo negro, os dejamos los túneles que son lo más divertido jeje.



Aprovechando este parón de dos semanas sin reparto hemos dejado la furgoneta en el taller para que le arreglen una pérdida de aceite y un problema que tenía con la dirección y así tenerla a punto para todo el año.

Como habéis visto estas dos últimas semanas hemos comenzado con el puerro *Allium ampeloprasum* que pertenece a la familia de las Liliáceas, El verdadero origen del puerro no se conoce con certeza, ya que nunca se ha encontrado una variedad silvestre. No obstante, se cree que procede de Mesopotamia, Egipto, Turquía e Israel, donde se consumía hacia el año 3000 ó 4000 a.C. Más adelante fue cultivado por los romanos, quienes, además de ser grandes consumidores de esta hortaliza, la introdujeron en Gran Bretaña, donde tuvo gran aceptación. En la Edad Media, el puerro comenzó a adquirir importancia porque su consumo contribuyó a paliar el hambre de aquella época. Fue entonces cuando su cultivo se extendió por toda Europa y, desde allí, al resto del mundo.



En cuanto a su composición en minerales, destaca su contenido en potasio, así como en magnesio, calcio y hierro, también es una buena fuente de folatos y aporta vitaminas C y B6, aunque éstas últimas en menor cantidad.

Os dejamos unos enlaces a ricas recetas con puerros

<http://delantaldealces.com/graten-puerros/>

<http://www.mireiagimeno.com/recetas/tarrinas-de-puerros-y-olivas-negras>

<http://www.milrecetasvegetarianas.com/champinones-rellenos-con-crema-de-puerros/> esta sustituyendo la nata por leche vegetal se puede hacer vegana.

Os avanzamos una buena noticia, estas vacas de navidad no va a llover así que vamos aprovechar para dejar la tierra lista para empezar a sembrar en cuanto empiece el año.

Besos y abrazos para todas que paséis unas felices fiestas, nos vemos el año que viene por la huerta.

Una fotos de como salió la furgo para el ultimo reparto

