

BOLETÍN EXTRA

Surtido Navideño



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Proyecto Ecológico Andaluerto
Boletín Huertos Educativos

E-mail: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es

Teléfono: 955 059 825

Una malla antihierbas de cartón

¡Qué útiles son los cartones! Si queremos frenar un poco el crecimiento de las hierbas espontáneas en los pasillos de nuestro huerto, una forma muy fácil, económica y eficaz de hacerlo es utilizando cartones. Solo tendremos que cortar o doblar la hierba que ya se encuentre en el suelo y colocar encima nuestros cartones. Iremos colocando capas que se superpongan hasta conseguir un grosor aproximado de unos 3 cm de alto. Después tendremos que mojarlo bien todo para que quede asentado. Es buena idea sujetar los bordes con piedras, troncos o cualquier elemento que sirva para mantener el cartón fijado al suelo y no se levante cuando se seque con el viento o el sol. Encima de los cartones podremos formar una capa del material que tengamos a mano. Para ello podemos usar el pasto seco, la paja, la hojarasca, el mismo material que hemos usado para el acolchado u otros elementos que tengamos a mano como grava, piedrecitas o agujas de pino. ¡Hagamos nuestros caminos como más nos gusten!

Sembrar los ajos. ¿Cabezas o dientes?

Hay dos productos que podemos obtener de las cabezas de ajos: manojos de ajetes frescos o nuevas cabezas de ajos. Para la obtención de manojos de ajetes frescos, tan solo hay que coger las cabezas de ajos y enterrarlas enteras a una profundidad de al menos una cuarta. De cada diente de ajo se generará un ajete, que saldrá de la tierra y comenzará a crecer poniéndose verde. Con el acolchado podemos ir tapando un poco estos tallos y así conseguiremos que se mantenga más parte blanca. Iremos obteniendo manojos completos de ajetes listos para cortar. Si esta siembra la realizamos a finales de verano o principios de otoño, para el mes de diciembre podremos empezar a recolectarlos y hacer esos maravillosos revueltos y sofritos que conseguimos con este magnífico producto.



Otra opción es colocar las cabezas de ajos en el fondo de botellas vacías u otros recipientes hondos, que llenaremos con sustrato, y esperar a que se desarrollen.

Si queremos obtener nuevas cabezas de ajos, entonces tendremos que desgranar nuestra cabeza de siembra para separar cada diente de ajo. Esto hay que hacerlo con cuidado para no romper los dientes ni estropear la parte en la que se adhieren a la cabeza. Cogemos los dientes de ajos mejores, los más grandes, libres de heridas y sanos. Sembraremos cada diente a unos dos dedos de profundidad y una cuarta de separación entre ellos. De cada uno se originará en unos meses una nueva planta. Esta siembra la realizaremos antes de que termine el mes de diciembre.

Una rica sopa con hojas de rábanos

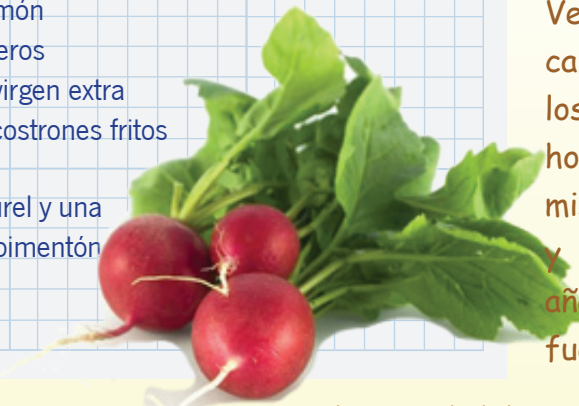
Es tradición andaluza la sopa de hojas de rábanos. De ella existen varias versiones, pero todas tienen en común el sofrito básico y las hojas y tallos troceados de un buen manojo de rábanos.

Receta para una cazuela de sopa de rábanos de la abuela Carmen



Ingredientes:

- Hojas y tallos de un manojo de rábanos cortados en trozos pequeños
- Cuatro o cinco dientes de ajos
- Media cebolla (podemos sustituirla por cebolleta fresca si tenemos, añadiéndole incluso la parte verde que cortaremos en juliana)
- Un hueso de jamón
- Dos huevos enteros
- Aceite de oliva virgen extra
- Pan duro para costrones fritos
- Jamón
- Una hoja de laurel y una cucharada de pimentón dulce
- Sal



Preparamos los ingredientes. Cortamos las hojas y tallos de los rábanos y reservamos. Pelamos los dientes de ajo, fileteamos la mitad y dejamos enteros la otra mitad. Cortamos en juliana la cebolla, el pan duro a daditos y el jamón en taquitos.

Vertemos un chorrito de aceite en la cazuela hasta cubrir el fondo. Doramos los dados de pan, los ajos enteros y la hoja de laurel y lo apartamos. En el mismo aceite echamos los ajos fileteados y cuando comiencen a tomar color añadimos la cebolla y lo sofreímos todo a fuego medio.

Mientras tanto majamos o trituramos la mitad del pan frito con los ajos fritos, el pimentón dulce, la hoja de laurel dorada y un poco de agua haciendo una pasta.

A continuación incorporamos esta pasta en la cazuela cuando la cebolla haya tomado color y removemos. Después agregamos el hueso de jamón, los tallos y hojas de los rábanos, y llenamos de agua hasta tres cuartos de la olla. Dejamos al fuego media hora, probamos la sopa y rectificamos de sal.

Cocemos los huevos y los enfriamos con un chorro de agua fría, los pelamos y troceamos a taquitos.

Servimos la sopa con la guarnición de los costrones de pan frito y los taquitos de jamón y huevo. ¡Qué aproveche!

