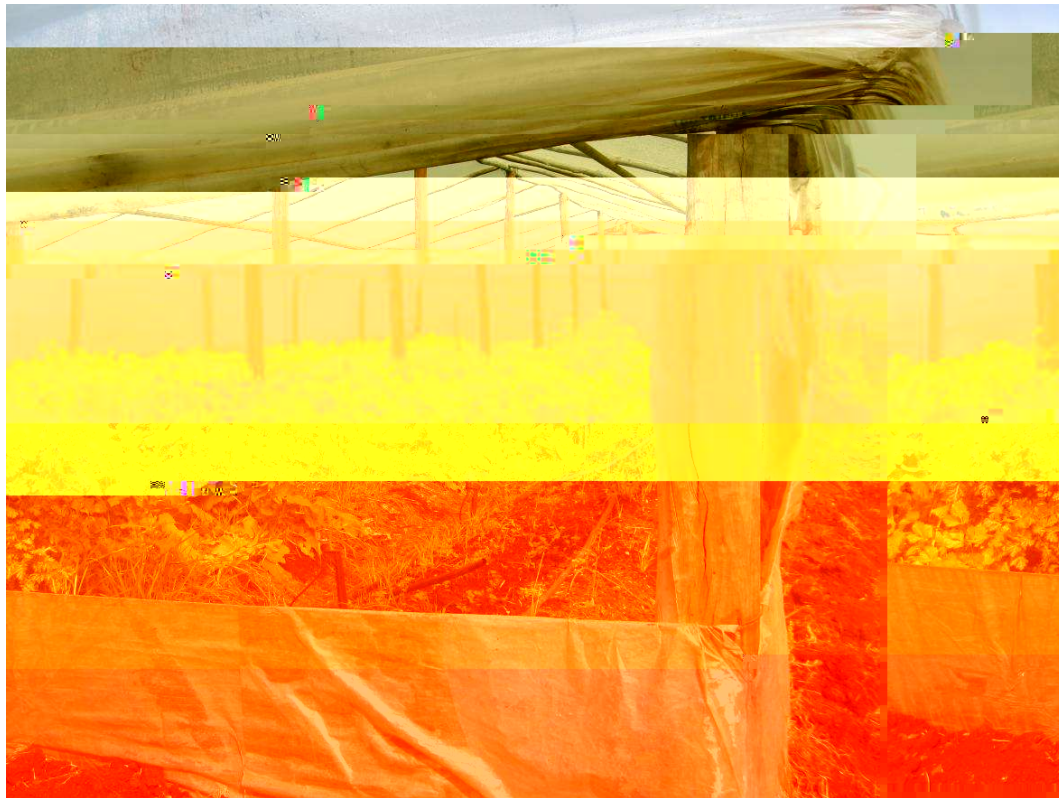




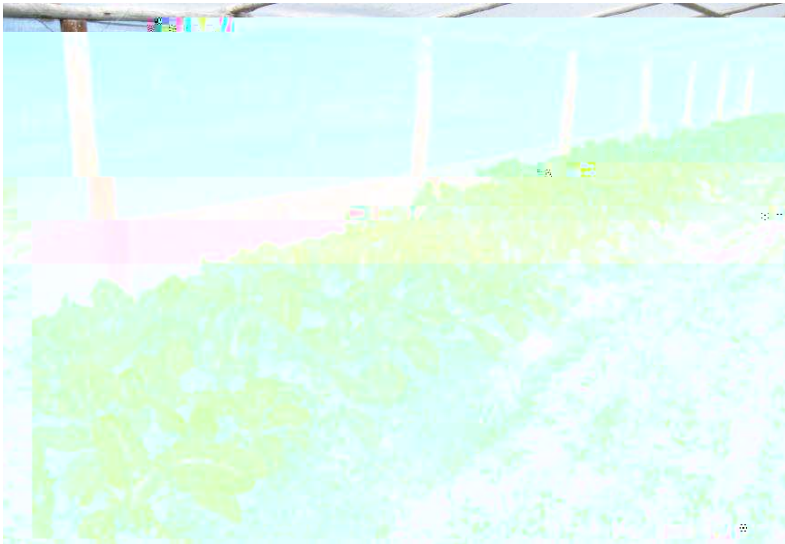
En AGOSTO...

- !La receta que recorrió los faros! y nuestro invernáculo.
- Mazamorras...Las de antes...
- BIOURUGUAY trasciende las fronteras regionales...
- Curso de manejo de pasturas nativas.
- Curso de reciclaje de materia orgánica.
- Multiplicación de especies nativas y reconocimiento.





Malfatti de acelgas...la receta que recorrió los faros.



Como lo prometido es deuda, compartimos con Uds. ésta receta que fue la elegida, entre otras motivaciones, para promover el consumo de verduras de la huerta. Éstas imágenes muestran el invernáculo de la granja Abambaé, desde donde partieron las acelgas para hacer su misión y recorrido. En él,

además de acelgas se producen otras hortalizas como nabo, rabanito, rúcula, lechuga, entre otros, que hacen la delicia en su mesa.

Solicítelas o visítenos.

--Saltar en 80g de manteca una cucharada de cebolla picada hasta transparentar. Agregar 250g de acelga cocida, escurrida y picada, continuar la cocción, para secarla bien. En un bol mezclar las acelgas con 70g de ricota, 70g de harina y la yema de un huevo. Salpimentar y condimentar con canela y nuez moscada. Mezclar. Por último incorporar 30g de queso parmesano rallado y 100g de jamón cocido cortado (opcional). Moldear la preparación en bolitas de 3 o 4 cm y rotarlas en un plato con harina para que no se peguen. Hervir con abundante agua salada. A medida que floten ir retirándolos y espolvorear con abundante queso parmesano rallado, rociar con manteca y gratinar. La sugerencia BIO es gratinarlas con crema de leche. ¡Quedan deliciosos!!!



Mazamoras...Las de antes...

Hasta hace unos 40 años, la mazamorra era una comida muy usual en el campo, tanto en los ranchos del poverío, como en las casas de los más "acomodaditos", y también en las estancias.

Hoy en día se quiere revalorizar la alimentación natural, sana y nutritiva, y la producción familiar ("casera"), por eso es bueno que los mayores volvamos la mirada hacia aquellos tiempos, y los más jóvenes los conozcan y puedan disfrutar de nuestros sabores, surgidos de la generosidad de nuestros suelos, y elaborados por nuestras propias manos o las de nuestros seres queridos.

Dejo para quien lo sepa ilustrarnos acerca de las virtudes del maíz; aquí sólo diré que -en sus diversos usos- sé por propia experiencia que es un grano muy sabroso, muy nutritivo y muy digestivo.

Como el tema es muy extenso, lo desarrollaré por partes; porque en su simplicidad (...aparente), llegar a obtener una buena mazamorra requiere un proceso relativamente complejo, y un tiempo largo...que va desde la preparación del suelo hasta el plato del almuerzo o de la cena...

La autoría de éste aporte pertenece al Maestro Jesús Duarte, a quien damos las gracias y animamos para que continúe Próximo Bio-Letin segunda parte.



Manejo de pasturas nativas: Ing Agr. Diego Rodríguez.

Con la participación de 10 integrantes de localidades como, Tranqueras de Rivera, Valle Edén, Batoví, Rincón de la Aldea, Sauce de Zaporá se realizó el pasado de Julio el curso de Manejo

de pasturas nativas a cargo del Ing Agr. Diego Rodríguez.

La temática estuvo basada en reconocimiento de las pasturas y su ciclo, tipos de suelo y su degradación, diferenciación entre gramíneas y leguminosas, su aporte forrajero y la importancia de conservar la biodiversidad en el agro ecosistema. Es de destacar el aporte para el manejo de la productividad en el campo, partiendo de la base de la dotación de éste y de la carga animal.

En la práctica de salida de campo se pudo observar y reconocer tipos de suelo, tapiz degradado mejoramiento de suelo en cobertura y suelo de chacra.

Se expidieron los certificados respectivos, que para quien haya participado en la totalidad de los anteriores cursos y los próximos, lo pondrá en la vía de obtener el diploma de Idóneo en Producción Sustentable.



BIOURUGUAY trasciende las fronteras regionales



Somos partícipes junto al Ministerio de Desarrollo Social (MIDES) Y MEVIR del Desarrollo local de San Gabriel, en Florida.

Desde BIO aportamos los temas relacionados a producción y medio ambiente, a través de talleres, cursos y el acompañamiento de la Ing

Agr. Serrana Sollier.

Como ya informamos anteriormente capacitamos integrantes de ésta comunidad en la construcción de hornos para que pueda ser una alternativa laboral, productiva y amhéh m,N¿Ób?m/dÉ,:bbé:¿C j,¿¿VÓébCsjbÓhFébFcejÉ





Reciclaje de materia orgánica, composta, vermicompost purines, biodigestores, aguas grises y baños secos.



Este curso fue impartido por el Licenciado Biólogo Enzo Grosso y en la oportunidad recibimos a productores de San Bautista –Canelones- (Grupo del Alero quienes llevan adelante un PPD junto a la Ing. Agr. Andrea González) y con quienes pudimos intercambiar

conocimientos y productos de sus granjas ¡Muy ricos!
Es de destacar la participación de alumnos de 6º año de la Escuela n°73 de Carumbé, productores de Batoví, docente de Bañado de Cañas, Valle Edén, Cerro de la Aldea y Sauce de Zaporá además de Arjun Plakkat voluntario y Amalia... pasante en Bio.

Para el próximo Bio-Letin comentaremos y tendremos imágenes del evento de ésta semana: Multiplicación de especies arbustivas nativas con énfasis en nativas y su reconocimiento....



Les recordamos nuestro teléfono de contacto, para informes de cursos y otras actividades: 099590136.

Bio Uruguay en imágenes:

<http://bio-uruguay.blogspot.com>.



Arjun Plakkat

Desde Pensilvania, EEUU visita y trabaja como voluntario en la Granja desde hace un mes. Está muy interesado en Agro ecología y Control Biológico.



En el Bio-Letin del mes de setiembre abordaremos un tema muy importante, A quien corresponda ¿Para cuándo la aprobación de los proyectos PPR?

El recientemente aprobado proyecto BIOUSURUGUAY-FAO.
¿A quienes involucra y favorece?
¡GRACIAS ¡!!