

La Cosecha del Mes de diciembre y febrero entrada de blog



Bienvenidos al vídeo de diciembre de nuestra serie la Cosecha del Mes, edición de otoño. En este episodio nuestra becaria de De la Granja a la Escuela, Patricia-Marie, les echará un vistazo a las patatas. Acompañándola a aprender sobre las patatas tenemos a Dig This Produce, una granja donde estos tubérculos crecen de manera natural en un terreno de Spring Creek, justo a las afueras de Bridgewater (Virginia). En este episodio aprenderemos a cosechar esta hortaliza, aprenderemos sobre las muchas variedades que existen y también descubriremos cómo cocinarlas de forma saludable y deliciosa con Morgan.

A medida que se acerca el invierno, las hortalizas de raíz, calabazas y otros vegetales que crecen bajo tierra (como las patatas) nos sirven de alimento durante los meses más fríos. Las patatas y las cebollas, por ejemplo, pueden conservarse durante mucho tiempo si se almacenan en un lugar fresco y al que no le de el sol. El mes pasado aprendimos cosas sobre las calabazas de invierno, que pueden almacenarse de la misma forma que las patatas y servir de alimento tanto a los agricultores como a nosotros durante los meses de invierno. ¿Sabíais que las patatas son 80% líquido y 20% materia sólida?

Uno de los lugares a los que llegan nuestros vegetales es el servicio de catering de los institutos y colegios de Staunton. Puede que estas patatas lleguen hasta la cantina de tu instituto, y que te preguntes qué podrías hacer con ellas. En este episodio, Morgan nos va a enseñar a preparar un maravilloso y cremoso puré de patatas con ajo. Como siempre, Morgan se lava muy bien las manos antes de empezar a cocinar, utiliza una técnica segura para cortar alimentos con un cuchillo y recomienda que haya un adulto supervisando a los niños que decidan hacer esta receta.

¡Muchas gracias por pasaros por nuestra página! Echadles un ojo a los otros vídeos de nuestra serie La Cosecha del Mes, tenéis los enlaces en nuestro blog y en nuestro canal de Youtube. Además, estad atentos porque el servicio de catering de los institutos y colegios de Staunton City distribuirá más productos de Project GROWS.