

MAYO 2012



# Boletín de Extensión

Luz Amarilla del Centro Demostrativo y Capacitación ProHuerta  
Convenio INTA - Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias  
Hospital Italiano



## Zanahorias y Batatas

7ma Feria de Intercambio de Semillas, Plantines y Animales

Taller de Compost

**América 24 TV**

**UM** UNIVERSIDAD DE MORÓN

## Para Agendar

- Taller de COMPOST, todos los jueves de junio, de 10 a 12, en el Centro Demostrativo San Justo, Arieta 2.400.
- América 24 TV emitió el domingo 29 de abril de 2012, el programa grabado en nuestro Centro Demostrativo de San Justo. Puede verse en este sitio: <http://www.soltv.com.ar/tv-online.php?ver=71> en el bloque 2, a los 39 segundos.

**La 7ma Feria de Intercambio de Semillas, Plantines y Animales**, - que no pudimos anunciar en nuestra Luz Amarilla de abril por llegar tarde la invitación- se realizó el sábado 5 de mayo en Los Polvorines, Provincia de Bs. As.



Bahía, del grupo de huerteras/os de Bella Vista, Buenos Aires, asistió y nos comenta que “fue un encuentro muy bueno, aunque por ahí, para mi gusto

con demasiada presencia oficial, creo que le falta una vuelta de tuerca en cuanto a que no hay mucho debate, ni posicionamiento sobre semillas y plantines, que, en su mayoría eran ornamentales (Foto abajo).



Sin embargo había pequeños productores de dulces, conservas, artesanías en cerámica y mimbre, mucha variedad de semillas, hubo mucho intercambio y nos sorprendió la cantidad de gente que asistió.

Esta Feria va a repetirse a mediados de agosto, me parece muy recomendable para ir”.

Agradecemos a nuestra “movilera” voluntaria y alentamos a que nos envíen comentarios e informes de las actividades de Agricultura Urbana, para seguir cumpliendo con uno de los propósitos de Luz Amarilla: establecer vínculos con otros ámbitos de Agricultura Urbana y compartir experiencias.

### **Zanahorias excepcionales,**

son las que este año se han cosechado en el Centro Demostrativo San Justo, algo que realmente no ocurría hace tiempo; debemos observar que esto sucede cuando se “va haciendo campo” es decir la tierra que ha sido cultivada durante algunos años, con rotación y agregado de abono orgánico, responde con estas cosechas.



### **La reina batata,**

otra de las raíces que ha sido una sorpresa de esta campaña, y, para quien ha trabajado muchos años en la especie batata, es casi inevitable hacer algunos comentarios sobre este cultivo, sano, rústico, nutritivo, que ha desaparecido de nuestras mesas, en particular, cuando hablamos de nuestro postre tradicional de queso y dulce de batata.







Hoy es muy extraño que alguien todavía recuerde el postre de vigilante “rubio”, tal era el nombre folclórico del postre compuesto por queso y dulce de batata (si se empleaba membrillo, se transformaba en “milico negro”).

Hasta mediados del 70, en San Pedro, Bs. As., funcionaban varias fábricas de dulce de batata: Amelú, Blasón; Arco de Oro, en Ramallo la industria Inca; en Arroyo Seco: Versailles; Pavón Arriba: Inalpa.

Esta industria era abastecida por unas 6.000 hectáreas anuales. La marca Maggi, en 1979, con sede en Magdalena, Bs. As, lanzó al mercado el puré de batata deshidratado, en aquel momento en base a Criolla amarilla, batata de excelente calidad culinaria, pero muy mala conservación, de modo que el producto por sus problemas de logística se discontinuó.

Los altos contenidos de sales en el agua de cocción de las industrias hacen que las batatas se oxiden y el puré tome una coloración verdosa, indeseable (es el caso del dulce de la imagen de la derecha, que fue elaborado con las batatas del Centro de San Justo), el chocolate (¿es chocolate o lecitina de soja saborizada...?) que se le agrega muchas veces sólo para cubrir el color verdoso. El cambio de pH con ácido cítrico soluciona el problema, pero debe determinarse bien la dosis pues afecta la gelificación del agar-agar.

Aprovechando una buena cosecha, proponemos hacer crema de batatas y zanahorias.

#### **Ingredientes:**

1 kilo de zanahorias, 1 kilo de batatas, 1 kilo y ½ de azúcar, jugo de 2 naranjas; ralladura de cáscara de ½ naranja, 10 gramos de agar-agar.

#### **Preparación:**

Hervir en forma separada las zanahorias y las batatas; cuando están tiernas, hacer un puré con cada una y pasarlas por un tamiz.

Mezclar luego los dos purés y agregar el jugo de naranja, la ralladura de naranja y el azúcar; mezclar bien.

Aparte, disolver el agar – agar con 200 cm<sup>3</sup> de agua hirviendo y agregarlo a la preparación anterior y mezclarlo bien. Poner a fuego lento, revolviendo con cuchara de madera hasta que poniendo un poco de dulce en un plato, al enfriarse quede consistente. Colocar en moldes y dejar enfriar.

