



La hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia

FUNDACION
RIO BOEDO

Nº 155 Año VII

16 de Octubre 2013

Editorial

Hace unos 50 años la comarca del Boedo y la Ojeda fue gran productora de patatas. Recuerdo como al final del día se juntaban en un lugar de los pueblos los sacadores y las atropadoras de patatas. Era una fiesta cada día. Durante el tiempo que duraba la recolección de las patatas estos pueblos veían aumentada su población. Venían sacadores de patatas y atropadoras de las zonas en las que había menos trabajo.

Las patatas se sacaban con orcas y se atropaban a mano. Se recogían en cestos y se echaban en los sacos. Con carros, tirados por vacas o buyes se trasladaban desde las fincas a las patateras. Se almacenaban y venían compradores de la zona de Valencia, Galicia, Madrid y Barcelona. Eran otros tiempos. Después con la despoblación originada por políticas de los gobiernos de aquellos tiempos, los pobladores de estos pueblos tuvieron que emigrar, Ahora estamos como estamos. Apenas quedan agricultores en los pueblos y ya no se siembran patatas, salvo para el propio consumo.

Os invitamos a participar en la redacción de la Hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia. Enviadnos noticias que queráis publicar, sugerencias, anuncios sobre cosas que queráis vender o comprar
Teléfono de contacto, 649724214 fax 979123906

La hoja del Boedo, la Ojeda y la Valdavia se publica en la página web: www.fundacionrioboedo.es.

Correo e: info@fundacionrioboedo.es

Correo-e: lahojadelboedo@yahoo.es.

Los que queráis recibir la hoja del Boedo por correo-e. Solicitadlo por correo electrónico.

FERIA Y EXALTACION DE LA PATATA DEL BOEDO Y LA OJEDA 26 OCTUBRE

**En la Plaza Mayor a
las...**

10:30 HORAS Recepción de participantes y apertura de expositores d eproductores y venta

12 HORAS Recepción de autoridades

12:15 Actuación del grupo de danzas y Rondalla "La Muralla" de la casa de Ávila en Valladolid

13 HORAS Pregón a cargo de Eva de la Gala

Homenaje al sembrador de patatas más veterano

Todos los actos serán presentados por la periodista Elena García Izquierdo

13:30 HORAS Presentación de platos a concurso y degustación de los platos elaborados

14 HORAS Entrega de premios:

-Patata más grande
-Mejor tortilla
-Mejor receta de patata elaborada

14:30 HORAS Comida popular a cargo de la Asoc. Amas de Casa "Santa Ana" de Herrera de Pisuegra

Edita:

Fundación Río Boedo

Dirige:

Gabriel Ruiz García

Redacción:

Elsa Ruiz Bolívar

Teléfonos

649 724214

Dirección:

Báscones de Ojeda
(Palencia).

[www..fundacionrioboedo.es](http://www.fundacionrioboedo.es)

correo-e

lahojadelboedo@yahoo.es

info@fundacionrioboedo.es

amor, confianza, prosperidad, gracias

16 HORAS Actuación de canción española a cargo de la artista Carmen Rivero participante del Día Internacional de Rocío Jurado (Chipiona 2013)

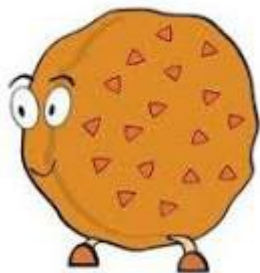
NORMAS Y BASES

Normas de participación

- Puedes participar tanto en la modalidad de tortilla de patata como en la de patatas elaboradas
- Cada participante presentará al jurado su receta dónde constarán los ingredientes, pesos y tiempo
- Los platos premiados quedan a disposición de la organización
- Podrán participar restaurantes, peñas, asociaciones, agrupaciones y grupos independientes.
- Cada competidor aportará el fuego, los ingredientes y los ingredientes de cocina que precise para preparar su plato.

Bases concurso de tortilla de patata

- Elaborar una tortilla de patata de 6/8 raciones
- Presentar el plato a las 13:30
- La organización suministrará gratuitamente las patatas y 10 euros para los ingredientes.



Premios

- 1º- 75 euros
- 2º- 60 euros
- 3º- 45 euros

Bases concurso patata más grande

- Elaborar una cazuela con un mínimo de 15 raciones
- Presentar el plato a las 13:30
- La organización suministrará gratuitamente las patatas y 20 euros para comprar los ingredientes.



Premios

- 1º- 200 euros
- 2º- 150 euros
- 3º- 100 euros

Bases patata más grande

- Recepción de patatas hasta las 12 horas
- Se valorará el diámetro y principalmente el peso. En caso de duda se valorará la formología.



Premio

50 euros

- Museo de Esculturas y tallas "Ariski" ,José María

Merino . Báscones de Ojeda.
Tf. 979896039

- Museo etnográfico de Guzman e hijos en Báscones de Ojeda. Tf 979 896034
- Exposición de pintura Benjamín Jorde. Olea de Boedo.
- Museo etnográfico en Collazos de Boedo. Casa de Josefina

**HOSTAL, BAR
RESTAURANTE
"LA TABLA"
Báscones de Ojeda**

•
**PANADERÍA DIEZ
Revilla de Collazos**

**BAR CELESTINO
Báscones de Ojeda**

•
**Se coleccionan
calendarios de bolsillo
Dejadlos en casa de
Josefina Bravo, Báscones
de Ojeda**

**POLIGONO
INDUSTRIAL
BASCONES DE OJEDA
PARCELA de 500 m2.
3000 euros
TF 649724214
FUNDACION RIO
BOEDO**

**MICOBOEDO
LAS SETAS, PLEOUROTUS,
BASCONES DE OJEDA
PEDIDOS EN TF 628364713**

**LA PATATA: ESE
GRAN ALIMENTO**

SU ORIGEN:

La patata es originaria de la cordillera andina. En el altiplano era la base de la alimentación y se consumía sometida a procesos de cocción como harina, en forma de panes sin fermentar, y desecada por un interesante proceso de eliminación del agua con la participación del frío. El producto así obtenido, denominado "chuño", era almacenado para poder ser consumido cuando el clima invernal no permitía el cultivo. A los españoles que llegaron por vez primera a estas tierras les sorprendió el tubérculo y sus usos.

Hacia 1570 fue llevada la patata a Sevilla, consiguiendo con el paso del tiempo la aceptación de los ciudadanos, que apreciaron especialmente su fácil conservación, motivo por el cual fue uno de los productos enviados a los Tercios de Flandes.

Raleigh intentó aclimatarla en Irlanda y Parmentier se hizo famoso sembrándola en los jardines del Palacio Real de París, desde donde se difundió por toda Europa a través de diversos embajadores.

En algunos casos – como en Galicia – se sembró, fructificó bien y se consagró como un buen alimento.

Los alemanes, por su parte, solucionaron muchos problemas de abastecimiento gracias a este tubérculo; algunos historiadores atribuyen a los belgas la invención de la tortilla de patatas; los riojanos las emplearon en cocina junto con chorizo y crearon

un excelso plato; y los canarios, con las variedades autóctonas "negra", "bonita" y "quineua", crearon las célebres "papas arrugadas"

SU CULTIVO:

La patata, pertenece a la especie *Solanum tuberosum*, es el cuarto cultivo mundial –tras el trigo, el maíz y el arroz – y se adapta bien a climas y suelos muy diferentes.

Los nuevos métodos de cultivo, la selección de la tierra para la siembra, las nuevas variedades y tecnologías, entre otros factores, han contribuido a mejorar los rendimientos de la producción, la forma, la piel, el gusto, los calibres y las cualidades culinarias de la patata.

En España producimos alrededor de dos millones y medio de toneladas anuales, de las que Castilla León, Galicia y Andalucía producen más de los dos tercios del total

SU CULTIVO EN LA OJEDA:

El secreto de su calidad es la zona de producción en el norte palentino, con unas características edafoclimáticas idóneas para el cultivo de la patata en secano:

suelos ligeramente ácidos, frío primaveral y ambiente húmedo con lluvias en verano. Poco adecuado para la proliferación de plagas y enfermedades, en particular de los pulgones transmisores de las virosis degenerativas. Por ello, es una de las zonas autorizadas de producción de patata de siembra en España.

CALIDAD

La lentísima evolución del cultivo en un habitat idóneo provocan una concentración de sabores y una calidad textural que las hacen incomparables a las patatas de otras procedencias, dominadas por el regadío, el crecimiento rápido y la precocidad de la cosecha.

SUS PROPIEDADES:

La patata es un alimento rico en hidratos de carbono, de gran importancia en nuestra alimentación cotidiana, por lo que los expertos en nutrición recomiendan su consumo a diario, junto con verduras, ensaladas, legumbres, purés, etc., como primer plato o como guarnición de los segundos.

Contiene un alto porcentaje de agua (75%- 80%), su materia seca está constituida por almidones, azúcares y proteínas (aporte bajo) y, además, contiene sustancias minerales tales como el Potasio y el Magnesio.

La práctica totalidad de las calorías que aporta se debe a sus glúcidos y, entre éstos, al almidón, que resulta muy digestible. La patata resulta así un buen soporte para otros ingredientes, sobre todo para las grasas, aunque siempre dependiendo de su preparación culinaria.

Una elección adecuada de la variedad de patata según su uso culinario, junto a una conservación adecuada en ambiente fresco y seco, le permitirán mantener todas sus cualidades nutritivas y organolépticas, convirtiéndola en un alimento excepcional y económico.



RECETA DE COCINA

AJO DE PATATAS

- 1Kg. de patatas
- 4 yemas de huevo
- 4 dientes de ajo
- 2l. de agua mineral
- 1dl. de aceite de oliva virgen extra
- Unas hebras de azafrán
- Comino
- Sal

Preparación

Pelar y cortar las patatas en rodajas finas y saltearlas en el aceite con tres dientes de ajo aplastados. Cuando estén blandas, cubrir con los 2 litros de agua y cocer hasta que estén tiernas.

Aparte, majar el diente de ajo restante, el comino y el azafrán. Añadir las cuatro yemas ligeramente batidas y, en el último momento, espesar el caldo con este preparado, sin cocer en exceso para que no cuajen las yemas. Sazonar.

Servir en cuencos individuales.

ACERTIJS

Tenemos a Marta, Lisa y Berta. Una es futbolista, otra es

gimnasta y otra nadadora. La gimnasta, la más baja de las tres, es soltera. Marta, que es la suegra de Lisa, es más alta que la futbolista. ¿A qué deporte se dedica cada una?

Solución al final de la página

CHISTES

¿Mamá en la escuela me llaman guardia civil!
¿Por qué hijo?
Sshhhhhh aquí las preguntas las hago yo.

-Entra una pareja en un restaurante:
Ya sentados en la mesa el camarero les atiende.
Camarero- Buenos días, ¿qué va a tomar el señor?
Señor- De entrante nos va a poner Usted una ensalada templada de cogollitos con champiñones y camarones, unos rollitos de salmón ahumados con queso y de segundo, para mi el hojaldre relleno de cordero y setas, y para beber nos trae un Protos cosecha 1990.

Camarero- ¡Excelente elección señor"! y a su Señora, ¿qué le pongo?
Señor- ¡A mi Señora la pone Usted un fax y la dice que me lo estoy pasando de puta madre.
-Esto es una mujer que esta en casa y le dice a su marido:
-pepe,vete al supermercado y cómprame un kilo de caracoles.
pepe se va a comprarlos y al volver del supermercado de camino hacia casa se encuentra en el bar a sus amigos.
-pepe,entra y tómate una copa, venga animate¡¡.
pepe les dice.
-no que mi mi mujer está esperando los caracoles

-venga va,animate hombre... sólo una.
pepe entra y se toma una, y otra, y otra, hasta que dan las 4 de la mañana.
Entonces llega a casa y se pregunta...yo que hago ahora??
mi mujer me mata.
pone todos los caracoles en fila llama a la puerta y dice:
-venga, entrad, ya estamos aqui, ¡¡¡ya hemos llegado!!!!

-Un hombre entra en un bar y ve en un cartel "bocadillos acetate a 1 Euro".
El hombre lo encuentra barato y le dice al camarero: Oiga! pongame un bocadillo de esos de acetate.
Al rato el camarero le sirve el bocadillo, el hombre lo prueba y le dice muy alterado al camarero:
¡¡Pero de que esta hecho esto!!
¡¡esto sabe a mierda!!
Acetate!! acetate!!- dice el camarero.

Solución al acertijo

Lisa está casada, por lo que no puede ser gimnasta. Marta es más alta que la futbolista, por lo que tampoco puede ser gimnasta ni futbolista. Por eliminación, Berta es la gimnasta, Lisa es la futbolista y Marta es la nadadora.