EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Hoy dedicamos la receta al aprovechamiento de ese pan que cada día nos sobra y no sabemos hacer con él. Recuerdo en los años cuarenta cuando tan escaso estuvo y no todo el mundo lo podía comer, ya que un kilo de pan costaba el jornal de un hombre.

Hoy, cuando veo pedazos de pan por los suelos tirados o en la basura, me indigno y pido a Dios que no tengamos que acordarnos del día que tiramos pan, mientras tantos y tantos seres humanos no pueden hoy en día comerlo.

En anteriores recetas ya fui dando ideas para que no tengamos que desaprovechar el pan sobrante, no obstante, iré aportando más en los próximos números. Y el domingo, como tengo tiempo, les voy a regalar los morricos a mis hijos con un desayuno de chocolate y picatostes.

José María Yeves Nohalés

PLUVIÓMETRO 2019/2020

Año húmedo con 55 días de lluvia desde julio de 2019 a junio de 2020 con un total de 575,75 litros de precipitación y con pocas incidencias desfavorables meteorológicas. El 7 de julio de 2019 cayó algo de granizo y el 19 y 20 de enero de 2020 hubo nieve y hielo.

La nieve y la gragea reaparecieron el 16 de marzo. Hubo que tratar contra el mildiu durante la lluviosa primavera. Casas de Moya ha superado los registros de Venta del Moro con 630,1 litros (informa Paco Monteagudo). En Jaraguas cayeron 579 litros (Javier Ruiz)

La tarde del 14 de julio de 2020 acaeció una tormenta catastrófica de granizo, agua y viento con gravísimos daños en agricultura, carreteras y riada histórica en la rambla Albosa, siendo las partes más afectadas la de Jaraguas (75 litros), Venta del Moro (50 litros) y Casas de Moya (38 litros).

Julio 2019	23,50 litros	2 días
Agosto 2019	45 litros	3 días
Septiembre 2019	34 litros	6 días
Octubre 2019	18 litros	1 día
Noviembre 2019	44 litros	7 días
Diciembre 2019	36,50 litros	5 días
Enero 2020	99 litros	5 días
Febrero 2020	00 litros	0 días
Marzo 2020	131,50 litros	10 días
Abril 2020	56,75 litros	8 días
Mayo 2020	71 litros	6 días
Junio 2020	16,50 litros	2 días
Total	**575,75 litros**	**55 días**

RECETA PARA EL APROVECHAMIENTO DEL PAN

PICATOSTES

Se corta el pan en rebanadas de un grosor de dos o tres centímetros y volvemos a cortarlas por la mitad a lo largo formando bastoncillos. En un plato se diluye una pizca de sal en un poco de agua y salpicamos humedeciendo el pan con ella. A continuación, se fríen en abundante aceite bien caliente. El chocolate lo podemos hacer a la española, es decir, con agua o a la francesa, con leche, al gusto de cada uno.

MIGAS DE PASTOR

Para las migas no voy a poner cantidad, pero para cuatro personas hace falta aproximadamente una barra de pan duro de un cuarto de kilo, doscientos gramos de panceta, igual de chorizo, una cabeza de ajos desgranada, un pimiento mediano y cuarenta 40 cl. de aceite de oliva.

Cortamos la panceta, los chorizos y el pimiento en dados y freímos en la sartén honda la panceta con el aceite. Cuando esté a medias de freír, incorporaremos los pimientos, ajos y chorizos. Ya con todo frito lo sacaremos y lo reservaremos.

En este aceite echaremos el pan que previamente hemos cortado en rebanadas muy finas y hemos humedecido con agua. En el momento que echemos el pan no dejaremos de mover con una cuchara hasta que las migas queden sueltas. Cuando estén a medias de hacer incorporaremos el chorizo, la panceta, los ajos y el pimiento.

Se suelen comer con granos de uva y huevos fritos. Hay quien les pone longanizas, morcillas, un poco de jamón o magro de cerdo. Todo esto es opcional y lo dejamos al gusto de cada uno.