

Les chèvres et la feuille de chou — 4^e édition mai 2022

Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- ✧ Les mises bas sont officiellement terminées ! Nous raccrochons les biberons jusqu'à l'année prochaine. Une douzième femelle est venue renforcer les effectifs. Elle s'appelle Turquoise et se porte très bien.



- ✧ Fin avril, nous avons accueilli 3 porcelets de races bouchères. Ils sont nourris exclusivement au petit-lait des fromages et aux céréales de la ferme. Ils profitent de leur parcelle de pâturage, qu'ils ont déjà soigneusement labourée. Un tas de paille mis à leur disposition est l'objet de toutes sortes de jeux et de siestes à la fraîche. Enfin, ils versent systématiquement une partie de leur gamelle pour entretenir leur flaque de boue, idéale pour barboter quand il fait chaud. La flaque s'agrandit de jour en jour. Leur voisin de parcelle, Salsifis le bouc, n'a pas manifesté d'intérêt à leur égard.
- ✧ Saurez-vous reconnaître les races de nos cochons ?
 - Le LARGE WHITE est un cochon à robe blanche, rustique, bien adapté à l'élevage en plein air. C'est la 1^{re} race française, avec 60 % de l'effectif. L'animal a été introduit en France à la fin du XIX^e siècle, depuis le Yorkshire.
 - Le DUROC est originaire des États-Unis et est apparu en Europe au XIX^e siècle. On le reconnaît à sa robe rouge brique.
 - Enfin, le PIÉTRAIN est une race belge, apparue au début du XX^e siècle. Il a une robe blanche tachée de noir.



La question du mois de nos Amapiens

Que faire du petit-lait de mes faisselles ? Est-ce consommable ?

On appelle « petit-lait » le liquide issu de la coagulation du lait. C'est un sérum riche en eau, en lactose, en protéines, ainsi qu'en sels minéraux (vitamines B1, B2, B6, calcium, phosphore, sodium), et pauvre en matières grasses. C'est à partir de petit-lait que l'industrie fabrique les poudres protéinées que consomment certains sportifs. Non seulement le petit-lait est consommable, mais c'est un produit sain et nutritif. Ne le videz pas dans l'évier !

POUR MARINER UNE VIANDE : Mélangez 25 cl de petit-lait, 2 gousses d'ail en purée, du sel, du poivre et les épices et fines herbes de votre choix. Laissez mariner pendant 1 h minimum avant cuisson.

POUR FAIRE DES PANCAKES : 250 g farine – 140 g de petit-lait – 140 g de lait – 1 sachet de levure chimique – 2 œufs – 1 pincée de sel – 50 g de sucre, pour des pancakes sucrés, ou du poivre et autres épices pour des pancakes salés. Laissez fermenter la pâte deux heures à température ambiante. Cuissez dans une poêle chaude.