

Desde La Merced por Alumnos de 1º y 2º de Elaboración de Productos Alimenticios

Bebida de dioses entre amigos

Contar con tu propia cerveza se ha puesto de moda. No hay nada más actual que ser capaz de saborear este 'oro rubio' que transformamos el cereal en una bebida saciante y, según los últimos estudios, también sana. El hecho de abrir una cerveza en casa, con unos amigos, se ha convertido en un hecho social cada vez más habitual, y quizá una buena propuesta sea dar un paso más y ser capaces de hacer nosotros, también entre amigos, una cerveza.

Los alumnos de 1º y 2º del Ciclo Formativo de Elaboración de Productos Alimenticios del CFP La Merced tenemos la suerte de contar con un centro con buenas instalaciones para poder realizar todas estas elaboraciones, pero en las grandes superficies y en internet, cada día es más habitual que vendan set completos para poder realizar en casa su propia cerveza.

En primer lugar debemos saber qué ingredientes y utensilios necesitamos. Los datos que ofrecemos en esta receta cervecera es para preparar 50 litros de nuestra bebida de dioses, como los numantinos, ahora que estamos en la conmemoración de Numancia 2017.

Vamos a combinar varias malts, probemos con 11 kilos de malta Pilsen Premium Weyerman, kilo y medio de mata aromatic y otro kilo y medio de mata Cara-Pils Weyerman. Además compraremos distintos lúpulos, en concreto 25 gramos de Warrior Pellets y otros 25 de Polaris Pellets. A eso sumamos otros 30 gramos del lúpulo Mount Hood Pellets y otros 30 del Saaz Pellets, que, como veremos posteriormente, se trabajarán con tiempos diferentes. Para completar la receta debemos incluir 22 gramos de levadura, nosotros hemos optado por la Safale US 05 y 6 gramos por litro de Dextrosa para el priming.

A esto sumamos los utensilios que precisamos para elaborar nuestra cerveza, recuerden que algunos de estos utensilios los tenemos en la escuela, pero que en el caso de nuestras casas se pueden conseguir fácilmente. Queremos: una jarra para recircular el mosto, una probeta y densímetro para medir la densidad, un refractómetro, hielo para enfriar el mosto y medir la densidad, una bolsa de tela para infundir el lúpulo, un termómetro, un mechero, útiles de limpieza y desinfección, un bidón para la fermentación, gomas para trasvasar, percarbonato de sodio, sal, levadura, lúpulo, molino, unas ollas de hervido, botellas de agua, serpentín de enfriado y Polyclar Brewbrite a razón de ocho gramos para 50 litros.

Ahora veamos el proceso, en primer lugar debemos limpiar con agua y jabón todos los utensilios y desinfectar con percarbonato sódico, que se prepara disolviendo cuatro gramos por litro de agua caliente. Hay que dejar actuar 15 minutos y no es necesario aclarar.

La molienda se lleva a cabo de la siguiente manera: se muele la malta rompiendo el grano, pero intentando que la cáscara quede lo más entera posible. Mientras, calentamos 65 litros de agua a 73 grados en una marmita. De estos 65 litros se sacan 25 a la cántara para

después añadir simultáneamente con la malta.

El proceso de maceración se produce al mezclar la malta con agua a 72 grados, para intentar alcanzar los 63 ó 65 grados y mantener un pH sobre 5,2. Dejamos macerar 55 minutos a 65 grados moviendo cada 20 minutos, con un agitado no muy intenso. Si baja de 62 grados debemos calentar hasta los 65. Cuando hayan pasado los 55 minutos calentamos hasta los 70 grados durante otros 20 minutos y después hasta los 77 grados.

Tras dejar reposar 20 minutos más se habrá conseguido que el líquido recircule, algo que debemos repetir dos o tres veces, siempre cuidando de no dejar el líquido sin malta.

Para la aspersion calentaremos 20 litros de agua a 77 grados y con el escurrido regaremos el grano para acabar de extraer los azúcares. El mosto filtrado se pasa a otro recipiente mientras se vierte el manto de grano para arrastrar el azúcar residual y reducir la densidad de la cerveza. La aspersion acaba cuando se alcanza la densidad deseada o cuando el mosto tenga una densidad de 1010. Mientras se va pasando el mosto a la olla de hervido.

Se cuece durante 70 minutos, a contar en el momento de ebullición y a las 10 minutos se le añaden los lúpulos amargos (warrior), a los 60 minutos el clarificante y a los 50, 60 y 65 minutos los lúpulos de aroma (saaz, mount Hood y polaris, en ese orden). Se apaga y se dejan reposar durante 10 minutos, haciendo remolino durante cinco minutos para que los turbios calientes sedimenten en el centro.

Hay que filtrar en bolsa de tela o lúpulo en hoja y enfriar de forma rápida hasta los 23 grados en el depósito de empastado con agua, hielo, sala, yodo y haciendo uso del serpentín enfriador. Dejar reposar para que sedimente el clarificante y los turbios.

Posteriormente trasegar al bidón de fermentación oxigenando el mosto. En la fermentación hay que añadir levadura previamente actividad y dejar fermentar a 20 grados hasta alcanzar la densidad final deseada.

Para embotellar debemos añadir dextrosa (6 gramos por litro) y dejar madurar en botella durante dos semanas a 20 grados. Después otra semana a cinco grados.

Una vez hecho todo esto está listo para servirse, degustarse y brindar con ella. ¿Se apunta?



Sólo para adultos

Según los trabajos publicados por el Centro de Información Cerveza y Salud (CICS), la cerveza es «una bebida fermentada, de baja graduación alcohólica (4º-5º), con unas características específicas en su composición que la diferencian del resto de bebidas y que le confieren un especial interés nutritivo». Elaborada a partir de agua, cebada maltada y lúpulo, su contenido calórico es de 45 kcal por 100 ml y posee numerosos nutrientes (vitaminas del grupo B, fibra y minerales). Sus efectos beneficios se observan sólo en adultos y cuando el consumo es moderado

33,3 millones

Las compañías asociadas a Cerveceros de España (la patronal del sector) comercializaron 33,3 millones de hectolitros. La venta se incrementó un 3,1% en 2015 (último 'Informe Socioeconómico' publicado por el sector). España se mantiene en cuarta posición en producción de cerveza en la Unión Europea. Casi el 90% de la cerveza consumida en España se elabora en el país.

Creación de empleo

El valor de la cerveza en el mercado supera los 15.500 millones de euros y supone un 1,4 % del PIB. Según el sector, aporta 7.000 millones de euros en valor añadido a la economía. La cerveza puede llegar a suponer una cuarta parte de la facturación de los establecimientos de hostelería y hasta un 40% para los locales con menos de 10 empleados. La cerveza contribuye a la creación de más de 344.000 puestos de trabajo, el 90% en el sector hostelero. Sólo Alemania supera a España en la Unión Europea en cuanto a empleo generado por el sector cervicero.

Incendios, cada vez más extremos

Los incendios cada vez serán más peligrosos, ya que la huella global de los incendios extremos se amplía. Una investigación internacional dirigida por el profesor David Bowman y publicada en 'Nature Ecology and Evolution' ha recopilado una base de datos mundial de satélites sobre la intensidad de 23 millones de incendios paisajísticos entre 2002 y 2013. De ellos han analizado los 478 de los eventos más extremos. «Los eventos de fuego extremo son un fenómeno global y natural, particularmente en áreas boscosas que tienen estaciones secas pronunciadas -explica Bowman-. Con la excepción de la altura del suelo, la investigación ha encontrado que los fuegos extremadamente intensos se asocian con tiempo anómalo, como sequías y vientos, o en regiones desérticas, después de temporadas particularmente húmedas». «De los 478 eventos más importantes, identificamos 144 eventos desastrosos de incendios extremos que se concentraron en regiones donde los humanos han construido paisajes arbolados inflamables, como las áreas que rodean a las ciudades en el sur de Australia y el



oeste de Norteamérica», detalla. Utilizando las proyecciones del modelo de cambio climático para investigar las probables consecuencias, la investigación encuentra que se prevén más incendios extremos en la costa este de Australia y en toda la región mediterránea: Portugal, España, Francia, Grecia y Turquía. «Las proyecciones sugieren un aumento en los días propicios a los eventos de incendios extremos de un entre 20 y 50% en estos paisajes propensos a desastres, con incrementos más acusados en el hemisferio sur subtropical y la cuenca mediterránea europea», señala Bowman.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

La guerra en Soria: Roma y los celtíberos

Sabían que la ciudad de Numancia resistió durante 20 años los intentos de conquista de los ejércitos de Roma, derrotando hasta ocho cónsules romanos? La provincia de Soria es escenario principal en la conquista de la Península Ibérica por los romanos, convirtiéndose Numancia en el símbolo de la resistencia contra las legiones de la poderosa Roma. Este conflicto alteró las costumbres ancestrales de los romanos. Se cambió el calendario, ya que el comienzo del año estaba marcado por el nombramiento de los cónsules que se realizaba en marzo. Esta guerra hizo trasladar en el tiempo este evento, pasándolo al uno de enero, para que los elegidos tuvieran más tiempo para preparar la guerra. También se alteró la ley según la cual para ser reelegido para un segundo mandato como cónsul habían de pasar al menos diez años. Escipión, el conquistador de Cartago, fue nombrado para su segundo mandato antes de que se cumpliera ese plazo, para que doblegara a los indómitos numantinos. Durante veinte años hasta ocho cónsules romanos fueron derrotados por estos guerreros arévacos, hasta su definitiva caída el 133 A.C.

En 179 A.C., el cónsul Cayo Graco ponía fin a la Primera Guerra Celtíbera con un tratado con los pueblos celtíberos, ratificado por el Senado Romano. El 153 A.C son los propios romanos los que rompen el tratado de paz de Graco. Comienza así una nueva fase de las guerras celtíberas en las que los cónsules Nobilior y Marcelo sufrieron varias derrotas frente a los numantinos, entre las que destaca la batalla de los elefantes, que provocó Nobilior a los pies de las murallas de Numancia. Una piedra que hirió a uno de los diez elefantes, hizo que el paquidermo se volviera contra sus dueños, creando una

gran confusión que aprovecharon los numantinos para sembrar la mortandad entre los romanos. El 152 A.C., Marcelo firma la paz con los numantinos, ratificada por el Senado, paz que duraría hasta el 143 A.C.

El 143 A.C., el cónsul Metelo llegó hasta Numancia dispuesto a acabar con una nueva sublevación de los arévacos, que dieron su apoyo al lusitano Viriato. Los romanos no pudieron someter ni a Numancia ni a Tirmes. Su sucesor Quinto Pompeyo Aulo, sufre una nueva y humillante derrota y se ve obligado a firmar la paz con los celtíberos, que luego negó haber firmado ante el Senado romano. Sus sucesores, Popilio Lenas y C. Hostilio Mancino sufren importantes descabros ante los numantinos, obligando a este último a firmar de nuevo la paz, que el Senado romano se negó a ratificar. Mancino fue entregado a los numantinos desnudo para que lo ajusticiaran, pero estos se negaron y lo devolvieron a los romanos. Los tres siguientes cónsules Furio Filo, Calpurnio Pisón y Lepido no se atreven a enfrentarse a los arévacos de Numancia y desvían las hostilidades hacia los Vacceos. El 134 A.C. llega a la Península Publio Cornelio Escipión, con un enorme ejército de hasta 60.000 hombres para acabar definitivamente con los numantinos. A pesar de la enorme superioridad del ejército romano, Escipión decide no enfrentarse directamente a ellos. Creó siete campamentos para cercar la ciudad, unidos con una empalizada para que los sitiados no pudieran recibir ayuda ni pudieran superar el estrecho cerco. Después de quince meses de asedio, en el verano del 133 A.C. llegó el desenlace. Los numantinos quisieron negociar con Escipión una paz honrosa, pero este no quería sino la rendición sin condiciones. Llevados por la escasez de alimento, los numantinos llegaron a comer cuero cocido para reblanecerlo, o la carne de los que morían en un salvaje canibalismo. Según la versión de Apiano, los pocos arévacos que quedaban vivos se entregaron a Escipión, que incendió la ciudad y se reservó 50 de los supervivientes para que desfilaran en Roma en su Triunfo, vendiendo al resto como esclavos. Según la versión de Floro y Osorio los numantinos no se rindieron. Prendieron la ciudad y se suicidaron para no caer en manos enemigas.



Es tiempo de... Por David Navarro

Podar y corregir algunos errores

No importa el frío, la niebla o el viento. Si no lo ha hecho, empiece a podar antes de que acabe el mes. No olvide retirar los ejemplares estropeados, trasplantar si es necesario, comprobar que los recipientes están en buen estado... Las plantas descansan en lo más frío del invierno y con su actividad vital bajo mínimos, sufrirán menos con trasplantes y podas, y tendrá tiempo suficiente para cicatrizar. Además, cuando empiece a brotar lo hará directamente

en las ramas que han quedado, ahorrando así una buena cantidad de recursos. Un trasplante es el momento más difícil para un vegetal. Si quitamos una rama en verano, cuando necesita tanta energía para florecer o reproducirse, la dejamos sin parte del alimento y se puede resentir. Ahora, en cambio, no hay riesgo de que esto suceda. Y aún hay tiempo también para corregir los errores que cometimos el año anterior: si los ejemplares estaban demasiado juntos, los nuevos se plantarán con más espacio entre ellos. Si una invasiva agobió a las plantas de alrededor, hay que retirarla... Para algunos jardineros, los trabajos se realizan en verano, pero cada vez son más los que prefieren el mes de enero y los primeros días de febrero para reorganizar el jardín o la terraza, y eso se debe a que es ahora cuando la planta tiene un menor nivel de actividad.