



El Boletín de Sant Miquel de Tudela

Cal Tonillo-Sant Miquel de Tudela—25214 La Prenyanosa — España

Tel/whatsapp: 639 303 833 -E-mail: santmiqueldetudela@yahoo.com—Insta: @santmiqueldetudela

Página web: www.santmiqueldetudela.com

Editorial

Indice

Editorial	1
El Enebro Rojo	1
La receta del mes	2
Descubriendo...	2
Próximamente...	2

Queridos Amigos,

¡Aquí está nuestro último boletín de este año 2022! ¡Espero que os haya gustado el concepto de esta reunión mensual porque todavía tenemos muchas ideas para compartir!

Aquí, el invierno acaba de llegar y las temperaturas frescas nos cogieron un poco desprevenidos... La temporada de Turismo Rural ha acabado y volveremos a abrir nuestras puertas en abril.

¡Las celebraciones de fin de año están a la vuelta de la esquina! ¡Así que es hora de

pensar en tus regalos! Y como cada año, ¡pensamos en ti! Algunos de vosotros ya habéis recibido nuestro catálogo, no dejaré de enviárselo a lo largo de las próximas semanas.

Nuestro nuevo producto: ¡La jalea de bayas de Enebro rojo causa sensación! Su fuerte sabor lo convierte en una excelente base para glasear carnes, acompañar la carne de caza, un queso de cabra e incluso foie gras o simplemente en una tostada con mantequilla. ¡Nuestro sirope de granadina para sus cócteles de fin de año hará las delicias de grandes y pequeños!

Nuestras buenas garrapiñadas combinarán perfectamente con sus ensaladas navideñas, o simplemente con un buen café. Por último, no te olvides de nuestro fantástico aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas para realzar tus comidas. Además de nuestros productos, una estancia en nuestra propiedad también puede ser una maravillosa idea de regalo!

Este mes, les presentaré el Enebro rojo y descubriremos el pueblo de San Ramón.

Buena lectura!

Virginie Buu-Hoi Tacies

El Enebro Rojo

De su nombre latino Juniperus Oxycedrus, también se conoce como cedro pequeño o cedro picante. Se considera una planta aromática. Es un arbusto dioico y por lo tanto son los enebros hembra los que producen los conos o bayas o "gállulos". Estos conos maduran después de dos años y adquieren un color marrón rojizo.

Utilizado desde la antigüedad por sus muchas virtudes, el enebro rojo ha caído en desuso. Su incienso es probablemente uno de los usos más conocidos y antiguos. Se usaba dentro de las casas para purificar el aire y mantener alejados a los insectos.

Sus propiedades medicinales son variadas: las bayas de enebro tienen



propiedades estomacales, facilitan la digestión, mejoran las funciones pancreáticas y están indicadas para estimular el apetito.

Antiséptico: ayuda a desinfectar heridas y ofrece buenos resultados como parasiticida.

En el tratamiento del cabello/uñas: se utiliza en

productos cosméticos especialmente para el cuero cabelludo, trata la queratosis, la psoriasis... Y ayuda en el nuevo crecimiento del cabello y las uñas mientras las fortalece y las hace brillantes. Se recomienda para el tratamiento de la picazón, la caspa y el exceso de sebo.

Cicatrización: cura los tejidos, especialmente en caso de eczema.

Se utilizan bayas, hojas y madera.

Principales ventajas

- Estomacal
- Antiséptico
- Antibacteriano ...

La receta del mes : Aperitivo de Enebro Rojo

INGREDIENTES

- 30 gr. de bayas de enebro rojo (conos)
- 75 cl vino blanco seco
- 10 cl de alcohol tipo Vodka
- 30 gr. de azúcar
- 3 cáscaras de naranja previamente secas

1. Comience moliendo las bayas y luego póngalas en un frasco de 1 l.
2. Añadir azúcar, naranjas, alcohol y vino blanco.
3. Deje que su mezcla repose durante aproximadamente una semana.
4. Cuele el líquido con un colador en una botella que pueda cerrar.



Nota: Podéis añadir mas azúcar a la receta.

Ahora, solo te falta probarlo!

¡Buen provecho!

Descubriendo San Ramón...

A 5 kms de la propiedad se encuentra el pequeño pueblo de San Ramón Nonato, un pueblo relativamente moderno que se estableció alrededor de un monasterio del que tomó su nombre.

El monasterio, uno de los más grandes de la región, sigue siendo muy activo y continúa formando a un gran número de futuros sacerdotes.

El santuario está gobernado por el orden de los mercedarios (Nuestra Señora de la Merced). Fue fundado en el siglo XIII, sobre las ruinas de una pequeña iglesia dedicada a San Nicolás.

San Ramón Nonato era originario de Portell, un pueblo de la región.



Cuenta la leyenda que una mula ciega que llevaba el cuerpo del Santo cayó muerta después de dar tres vueltas alrededor de la pequeña iglesia y que fue allí donde fue enterrado. Esto puso fin a la disputa que existía entre las ciudades de Cardona, Portell y Barcelona, sobre dónde debía descansar el cuerpo de San Ramón.

El 31 de agosto, festividad de San Ramón, se

celebran "els tres tombs". Una tradición más reciente atrae a todos los tractores de la zona que hacen las tres vueltas alrededor del santuario y son bendecidos por el arzobispo para que la cosecha sea buena.

La iglesia del monasterio de San Ramón es un magnífico edificio barroco con una gran nave, capillas laterales y una cúpula en el transepto, rematada con líneas neoclásicas. El monasterio se organiza alrededor de un claustro, que data de 1802, también de estilo neoclásico, con un templo-cisterna en el centro. En el monasterio de San Ramón hay una importante colección de ex votos.

Si os interesa saber más, reserven su estancia y podéis venir a descubrir nuestra bella región.

Próximamente...

¡Es hora de pedir sus productos gourmet y estancias de vacaciones!

¡Contáctanos para más información!

¡Le deseamos unas felices fiestas!