



SEMANA 10

# GRANJEROS Y PRODUCTOS DESTACADOS



Encuentre muchas de estas explotaciones y más en <https://appalachiangrown.org/>

## SPROUT CULTURE FARM

Jesah Segal  
Asheville, NC

<https://www.sproutculture.farm/>

Sprout Culture es una de las mayores granjas verticales de interior de la región que cultiva microgreens ecológicos. Más que un negocio, somos un movimiento de cambio cultural que trabaja para que nuestra sociedad pase de una "cultura de comida rápida" a una "cultura de comida viva". Llevamos a las mesas de toda la región uno de los alimentos más sanos y cultivados de forma sostenible.



## SEXTON FARMS

Dana, NC

## BACKWOODS BAKERY

Whittier, NC

<https://www.backwoodsbakery.com/>

"Elaborados con esmero y cariño". Somos una micropanadería certificada por la NCDA situada en los bosques del oeste de Carolina del Norte. Una verdadera "mamá y papá" tienda, trabajamos juntos para hornear los mejores de la zona tiene para ofrecer. Sin "ladrillo y mortero", nuestras ofertas públicas se pueden encontrar en los mercados de agricultores de la zona y eventos, así como los minoristas y restaurantes locales.



## WARCRY PEPPER COMPANY

Matt and Carlos Bryant

Bryson City, NC

<https://www.warcrypeppers.com/>

En Warcry Pepper Company nos encanta la salsa picante y crearla para compartirla con los demás. Elaboramos pequeños lotes artesanales de nuestra salsa picante utilizando 25 variedades de "Super-Hot Peppers" de cultivo ecológico, los más picantes del mundo, y tomates locales asados al fuego. Cultivamos todos los pimientos en la ciudad madre sagrada, Kituwah, en Cherokee, Carolina del Norte, para honrar nuestra herencia agrícola y familiar. También cultivamos una variedad de microgreens. Estamos orgullosos de ser propiedad de nativos americanos y operado.



## STILL WATERS LANDING

Andrew Jones

Hayesville, NC

<https://www.stillwaterslanding.org/>

Still Waters Landing es un modelo de renovación rural. Somos una granja local de cerdos criados en pastos y productos agrícolas con la misión de restaurar la comunidad a por la agricultura, la alimentación, el compañerismo y la fe, garantizando al mismo tiempo a todos los miembros de la comunidad, independientemente de sus ingresos, el acceso a alimentos de alta calidad.

## HICKORY NUT GAP

Jamie and Amy Ager

Fairview

<https://www.hickorynutgap.com/>

En Hickory Nut Gap, creemos que las carnes más sabrosas y nutritivas proceden de animales sanos, criados humanamente en pastos de alta calidad. Desde 1916, hemos estado construyendo comunidad a por la agricultura.



## BATIDORA DE INMERSIÓN

Utilice este práctico utensilio de mano para **batir y hacer puré de sopas, guisos o salsas** en una olla. También es ideal para batir huevos, masa para tortitas, aliños para ensaladas, batidos, papillas y mucho más.

### Cómo utilizar una batidora de inmersión

1. Sumerja completamente la cuchilla, cerca del fondo del recipiente, **ANTES de encenderla.**
2. Sujétela firmemente y enciéndala.
3. Mueve la batidora **con cuidado** (mantenla ligeramente **inclinada** para evitar una succión) pero **ten cuidado de mantenerla sumergida** o salpicará.

~ Evite arañazos en la olla: **intente no raspar** el fondo de la olla, si puede.

~ **Desenchufe** la batidora antes de limpiarla.

## BERZAS O COL

"Cada cocinero sureño tiene su propia manera de cocinar la berza y todos creen que la suya es la mejor. Lo único en lo que todo el mundo está de acuerdo sobre la forma de cocinar la berza es que no se debe hacer hasta la primera helada. La gente cree, y yo estoy de acuerdo, que **la escarcha cambia el sabor y la textura de las berzas, las hace más tiernas [y] más dulces...**

Cuando cocinas las berzas hasta la muerte, que es lo que hacemos nosotros... pierden gran parte de sus nutrientes, que es por lo que la gente bebe el **potlikker!**"

*-Vivian Howard*