

PUBLICADA POR EL EQUIPO EDUCATIVO EN PRODUCCIÓN DE CABRAS DE LA WSU

LA temporada de shows se aproxima y vienen muchas oportunidades a través del noroeste del pacífico en meses venideros. Es fantástico ver posibilidades para cabras de carne, de leche, de carga, y de fibra. Como nos lo han pedido, estamos tratando de darles noticias con más tiempo para que puedan marcar sus calendarios y asistir cuando les sea posible.

Este noticiero *The Kidding Pen (Pari-cabritos)* está disponible gratis por escrito, en inglés como en español, y también marcando <http://extension.oregonstate.edu/wasco/smallfarms/Kidding%20Pen/kiddingpen.php>

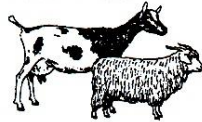
Como siempre, con gusto recibimos de los productores sus artículos, consejos y preguntas. Favor de mandarlos a la doctora

Dr. Susan R. Kerr

228 W. Main St, MS-CH-12

Goldendale, WA 98620

kerrs@wsu.edu 509-773-5817; 509-773-570.



EN ESTA EDICIÓN:

- 1 Marquen estas fechas
- 2 Una manita más
- 2 Programa W-W para cabras de carnicería
- 2 En la cocina
- 3 La red electrónica
- 3 Llega el Red, White and Boer
- 3 Rinconcito mercader
- 3 Venta de corral en primavera OMPG
- 3 ¡atención! Jóvenes con cabras Boer!
- 4 Nueva opción para deshacerse de animales muertos
- 4 SFCP, NSEP and NAIS-- ¿Qué Pasa?

MARQUEN ESTAS FECHAS

1-3 de junio: entrenamiento USBGA para jueces, en los terrenos de la feria del condado Clackamas en Canby OR. Llamar al 1-877-640-4242 ó visite el sitio www.USBGA.org.

2 de junio: show regional del USBGA en terrenos de la feria, Canby, OR. Los mismos números de contacto arriba; también véase el artículo.

2 de junio: Sociedad del noroeste de Oregon para cabras de leche, presenta su show annual para la juventud, también en terrenos de la feria en Canby

OR. Para mayor informe marcar hreasoner4127@hotmail.com (Sra. Helen Reasoner).

8-10 de junio Festival de fibra "Big Sky Fiber Arts Festival" en Hamilton, MT. 406-529-6194, www.bigskyfiber.com ó info@bigskyfiber.com.

9 de junio: Show USBGA en terrenos de la feria del condado Douglas en Roseburg OR. Show libre adultos comienza a las 5:00 pm. Llamar a Cary Walton en (541) 942-4376 ó marque lynxhollow@msn.com.

9 de junio: Venta de primavera del OMPG en Milton-Freewater, OR. Llamar a Kellie Casebier en 509-525-2796 ó marque casebier@pocketinet.com.

23 de junio: Show USBGA en Cottage Grove, OR. Cary Walton, lynxhollow@msn.com, 541-942-4376.

23-25 de junio: Junta 4-H (cabras de carga) en Chehalis, WA. Llamar a Donna Semasko, 360-923-1451 ó marque dsemasko@comcast.net.

30 de junio: Sociedad para cabras lecheras en el noroeste de Oregon, presenta su show de sementales 2007 en los terrenos de la feria del condado Benton en Corvallis OR. Helen Reasoner, hreasoner4127@hotmail.com.

30 de junio y 1 de julio: Show Red, White and Boer en terrenos de la feria del condado Skamania en Stevenson, WA. Vea el artículo.

20 de julio: Tercer competencia anual canadiense de lana de casimir, Becky Bemus, cashmere@rovingwindsfarm.ca ó 011-1-705-326-6993.

11 de agosto: Show USBGA en la feria del condado Clark, Ridgefield, WA. Mary Wynne, 360-397-6180, ó marque wynshire@pacifier.com.

17-19 de agosto: feria del suroeste de Washington en Centralia WA. Habrá shows patrocinados por ABGA. Comunicarse con Marcela en cedaranch@aol.com.

31 de agosto a 1 de septiembre: Cabras Boer en la feria estatal de Oregon en Salem OR. Darrell Lauer en 503-682-0789 ó Darrell@Lauerboergoats.com.

8 de septiembre en Yakima, WA: Para mayor informe marque wolfeju@aol.com. (Sra. Judy Wolfe).

21-23 de septiembre: Festival de Fibra de Oregon, terrenos de la feria del condado Clackamas en Canby OR. Brandy Chastain, whistlestop.farm@verizon.net ó 503-628-1205, ó bien <http://flockandfiberfestival.com>.

29 de septiembre: Día de programa en cabras de carne, en Walla Walla WA. Vea el artículo para más información.

6-7 de octubre: Show OctoBoer en Walla Walla, WA. Dos shows del ABGA; Terry Brown en capriole@pocketinet.com.

UNA MANITA MÁS

Gracias a Vicki Contini por este consejo dado en el reciente programa para maestría en crianza, patrocinado por la Universidad WSU en Prosser WA: Por las superficies donde trepan las cabras, se pueden clavar tejamaniles. Estos ayudan a desgastarles las pezuñas y Ud. no tendrá que rebajarselas tan seguido.

DIA DE PROGRAMACIÓN W-W PARA CABRAS DE CARNE

Un programa que enfocará en aspectos financieros de la crianza de cabras para carnicería, será dado en Walla Walla WA el día 29 de septiembre, de 9:00 am hasta 3:00 pm. Sitio: la sala comunitaria en el aeropuerto de Walla Walla.

Temas bajo trato incluyen decidir sus metas, hacer su plan de negocio, formar presupuestos, y reglamentos del departamento de agricultura de Washington. También habrá un panel que dará consejos para vender, e instrucción en técnicas para jóvenes. Presentadores incluyen a Shannon Neibergs, economista de la Extensión WSU; Jan Busboom, especialista del WSU en carnes; Gena Reich, gerente regional del WSDA en seguridad de comestibles; Kellie Donovan-Casebier, productora de cabras en el area de Walla Walla; Debbie Moberg, directora de la Extensión WSU para el condado de Walla Walla; y Bart Fouts, productor y vendedor de cabras en el noroeste del estado.

Registro por adelantado (\$15) debe llegar antes del catorce de septiembre a la siguiente dirección: Walla Walla County Extension Office, 328 W. Poplar St., Walla Walla, WA 99362. No se les cobra a los menores de edad. Traigan su lonche o podrán comprar pizza y sodas en el sitio si gustan. Para mayor informe, llamar a Debbie Moberg, 509-524-2685 ó marcar dmoberg@wsu.edu.

Cómo llegar: de la carretera 12 en Walla Walla, tomen la salida marcada "Port of Walla Walla/Airport." Llegando al alto, den a la izquierda pasando por debajo de la carretera 12 (es la calle Airport). El edificio está a la izquierda y no se cobra por estacionar si coloca su auto donde dice "long-term parking" (estacionamiento a largo plazo).



EN LA COCINA

**Barbacoa de cabra con
ensalada de limón
y aderezo almendrado**
de www.cookeryonline.com

[Notita de la redactora: por lo regular aquí damos recetas sencillas para carne de cabra, pero este mes hacemos excepción: una receta que contiene cuatro distintas partes, pues la mayoría de ustedes ya tienen un poco de ocio y se aproximan algunos días de fiesta. Háganle campito a este delicioso manjar y disfrútenlo con sus amistades en bienvenida al verano.]

Ingredientes para la BARBACOA:

2 piernas frescas de cabra
1/2 taza aceite de oliva fino
4 dientes de ajo
1 taza de hojitas de yerbabuena
Sal de mar y dos cucharadas de pimienta negra molida a mano

continúa

Ingredientes para la ENSALADA DE LIMÓN

1 cucharada sal de mar
6 cucharadas aceite de oliva
4 limones sin cáscara, en rebanadas finas
1 cucharada de pimienta negra molida
2 manojos de lechuga arúgula, lavados y secados en paño de cocina, a vuelo

Ingredientes para el ADEREZO ALMENDRADO

1 cucharada de chile de árbol, seco, desmenuzado.
1 taza de almendras sin pellejo
(se les quita pasándolas por agua caliente)
1/4 de taza de aceite de olivas, fino 1/4 de taza de jugo de naranja
1/2 taza de aderezo de oliva verde (véase cómo se prepara, abajo)

Ingredientes para el ADEREZO DE OLIVA VERDE (se puede preparar de antemano)

1 taza de olivas verdes (aceitunas)
1/4 taza de perejil
1/3 taza de piñones
1 diente de ajo
¼ taza de albahaca
Sal y pimienta negra al gusto
4 cucharadas de aceite de oliva fino
¼ taza de queso parmesan, rallado al momento

Se combinan los ingredientes con parte del aceite, sin el queso, en una licuadora, hasta que queden medio mezclados; luego se le agrega el resto del aceite y el queso y se sigue mezclando hasta que quede bien combinado pero sin formar puré. Agregue sal y pimienta si gusta; esta mezcla se puede guardar en el frigorífico bien tapada.

Ahora podemos hacer la receta de un todo a todo: Ponga fuego a la parrilla; enjuague la carne y séquela. En licuadora, mezcle el ajo, las hojas de yerbabuena, y el

aceite indicado, hasta formar una pasta suave. Esta se unta en la superficie de la carne y se le agrega sal. Se cuece a la parrilla, volteándola varias veces, hasta que quede bien cocida (un termómetro al centro, en el hueso, debe marcar 145 grados F.; esto deja la carne un poco rosa al centro, duración de 45 minutos. (Como nosotros la acostumbramos más bien cocida, es posible dejarla más tiempo.) Mientras la carne está, prepare la ensalada de limón mezclando el limón, el aceite, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Deje sazonar a temperatura ambiental hasta tiempo de servir con la carne. En licuadora, mezcle las almendras, el aderezo de aceitunas verdes, el chile, el jugo de naranja, y el aceite indicado, hasta quedar bien hecho y muy espeso. Quite y deje al lado. Cuando la carne esté a su punto, se quita de la parrilla y se deja descansar 10 minutos para que no escurran los jugos cuando se corte. Mientras, revuelva la lechuga arúgula con la ensalada de limón y ponga en un plato extendido. Corte la carne en trozos de un cuarto de pulgada, y arregle encima de la ensalada. El aderezo de almendra se pone en cucharadas por encima de todo. Suficiente para cuatro personas.



LA RED ELECTRÓNICA

Por Susan Kerr, educadora de la Extensión WSU para el condado Klickitat

www.aces.edu/pubs/docs/U/UNP-0070. Buena escritura acerca de nutrición, por Julio E. Correa, científico en animales de la Universidad Alabama A&M.

www.geocities.com/Heartland/Acres/3014/goatlinks-notar.html. Una lista de cerca de 800 eslabones relacionados con cabras.

<http://deseretnews.com/dn/view/0,1249,595070824,00.html> Artículo noticioso acerca de viajes, y acerca del interés en cabras para carga, en situaciones de romería.

www.cashmere.org/news/news_2005-01-01.htm. Artículo sobre el casimir, de la revista "Wild Fibers."

www.uaex.edu/Other_Areas/publications/PDF/FSA-3097.pdf. Buenos informes acerca de la salud en general para la manada, titulada "Herd Health Program for Meat Goats" escrita por Jodie Pennington y el Dr. Jeremy Powell, de la Extensión cooperativa de la universidad de Arkansas.

www.lsuagcenter.com/en/crops_livestock/livestock/sheep_goats/Youth+Projects/Goat+Project+Book.htm. Libro de proyectos 4-H por la Universidad estatal de Louisiana.

TIEMPO PARA EL RED, WHITE AND BOER

El 30 de junio y el primero de julio marca el tercer show anual "Red, White, and Boer" en los terrenos de la feria del condado Skamania en Stevenson, WA. Habrá dos shows patrocinados por el ABGA el sábado, y uno a nivel nacional (USBGA) para jóvenes el domingo. ¡Y como si fuera poco, un show para jóvenes, de cabras listas para el mercado, con \$800.00 en premios en efectivo!

Habrán clases en cómo presentar sus cabras, a tiempo para que las lleven a la feria. Este show les ayudará a los jóvenes a afinar sus técnicas para que sus cabras ganen puntos hacia campeonatos USBGA. También habrá competencia en letreros informativos, para que los jóvenes puedan esforzarse y producir letreros bonitos antes del show.

Los corrales se reparten a los primeros que se inscriban, así que manden su entrada a Becki Crighton lo más pronto posible. Para más informes llamen a Becki en 503-631-3996 ó marquen Becki@CopperCreekBoers.com.



RINCONCITO MERCADER

Tenemos de venta una camada de cachorros de raza mixta; son 3/4 Anatolia, y 1/4 Pirineos, listos para destetar; nacieron el 30 de marzo. Lo primero que vieron cuando abrieron los ojos fueron ¡cabras! También los hemos tenido cerca de ovejas. Estos perros crecerán GRANDES. Ambos progenitores son protectores sin par. Toda persona que ha comprado uno de nuestros cachorros se ha entusiasmado mucho por ellos. Tenemos disponibles tres hembras y seis machitos, y estarán de venta en el OMGP en Milton-Freewater, el 9 de junio. O si quiere venir a la granja a verlos, sea bienvenido. Cada uno cuesta \$250.

Terry Parker, (509) 766-8186 ó
(509) 910-9115

4762 Mae Valley Rd NE, Moses Lake, WA 98837

www.parkersgourmetgoats.com terry.parker@msn.com

RECUERDEN LA VENTA DE CORRAL EN PRIMAVERA,
DEL OMGP

La segunda venta anual en corral, de los productores de cabras para carne en Oregon, será el día 9 de junio, de 10:00 am hasta las 5:00 pm. Se lleva a cabo en los terrenos de show juvenil por la carretera 11 en Milton-Freewater, OR. Para mayor informe, comunicarse con Kellie Casebier en 509-525-2796 ó marque casebier@pocketinet.com.

- Habrá cabras para carnicería y para lechería
- Ganado de excepcional calidad para crianza
- Cabras para show y para comercio

- Posiblemente habrá perros y animales guardianes también
 - Lecciones en juzgar cabras, de 10:00 am hasta mediodía.
 - Curso breve en manejo de alimentos, de 1:00 a 3:00 pm.
-
-

ATENCIÓN: JÓVENES CON CABRAS BOER

El dos de junio se lleva a cabo el show regional del noroeste del pacific, patrocinado por el USBGA, en los terrenos de la feria del condado Clackamas. Se urge a los jóvenes que pongan sus proyectos de cabras para carne, en las clases de show y de cómo demostrar. Las clases para cabras de carne se dividen según el peso de la cabra. Las clases en demostración serán divididas en Pee Wee (menos de 7); Junior (de 7 a 12) y Senior (de 13 a 18). La clase en demostrar comienza a las 8:30 am; luego sigue un show abierto para cabras Boer registradas.

Exponentes juveniles deben estar inscritos en miembresía de por vida o de rancho, o tener su propia miembresía juvenil. Se aceptan aplicaciones para miembresía en Canby antes del show. Formularios de entrada y más informes marcando www.usbga.org o llamando al 1-877-640-4242. Recuerden que si vienen de fuera de Oregon, el estado requiere certificados de salud.

NUEVA OPCIÓN PARA DESHACERSE DE CADÁVERES DE GANADO

El hacer abono en su misma granja, de animales muertos, es un modo bien aceptado de acabar con ellos. Es muy propio y económico, además de ser bueno para el medio ambiental, disponer de estos restos y convertirlos en abono, pero hay que saber hacerlo. Es posible descomponer un cadáver de vaca ya crecida en menos de cuatro meses (a veces en dos o tres), con un mínimo de gasto, labor, y equipo.

En cualquier rancho sucede que animales se mueren por causa de edad, heridas, y enfermedades. El costo de llamar a un cargador es demasiado, mientras que el dejarlos a la ayuda del tiempo suele causar microbios, atraer animales de presa, y gastar terreno que pueda usarse para mejor provecho.

Dice Caitlin, coordinadora del proyecto, “los granjeros en el estado de Washington necesitan de otra opción para deshacerse de los animales que mueren. Para muchos de ellos, no es tanto una posibilidad sino una necesidad.”

El proyecto “On-Farm Mortality Composting Research and Education Project” o sea proyecto que investiga y educa en cómo hacer abono de los animales

muertos, es un esfuerzo en conjunto entre el programa BIOag de la Universidad estatal de Washington, y el departamento estatal de ecología, con mayor apoyo del departamento estatal de agricultura. El proyecto tiene como propósito enseñar cómo hacer abono de restos de ganado que pesan más de 300 libras. Enfoca en dos partes: investigación y educación.

La parte investigativa del proyecto consiste en seis sitios de prueba en el estado de Washington, desde uno hasta más de veinte cadáveres. Uno de los sitios está en el campo de abono de WSU en Pullman. Los otros cinco están en los condados Skagit, Adams, Grant y Yakima. En estos sitios de prueba se comparan técnicas de manejo así como el efecto del clima y diferencias materiales en cada región, tocante a la tasa de descomposición del animal.

La parte educativa del proyecto consiste en días de campo en granjas de prueba durante la primavera; también boletines de la Extensión, periódicos, diarios, clases, discursos, y un sitio en la red electrónica. Los informes por escrito y por la red se ofrecerán a rancheros, maestros, y a agencias estatales, con fin de compartir informes acerca de los mejores métodos en cada región y en cada situación.

El sitio en la red tiene informes precisos y cortos para quien le interese el tema de hacer abonos de restos de animal grande. Incluye instrucciones claras, una serie de fotos de los diferentes sitios, y considera el clima y los materiales. Contesta preguntas comunes, discute los reglamentos, y da eslabones para poder seguir investigando.

Infórmese más acerca del proyecto llamando a Caitlin Price en 206-920-3732, ó marque pricecm@wsu.edu y www.mortcompost.info.



SFCP, NSEP Y NAIS — ¿DE QUÉ SE TRATA?

De la revista "Wild and Woolly," volumen 6, edición primera, primavera del 2007, por la Extensión Cooperativa de la Universidad de Maryland.

La agencia USDA reconoce que ha habido alguna confusión acerca del sistema nacional de identificación de animales (NAIS) y cómo interactúa con programas estantes de eliminar la enfermedad Scrapie, tales como el programa voluntario SFCP (certificación de rebaños) y el NSEP (programa a nivel nacional para eliminar la Scrapie). Esperamos que los datos aquí ayuden a aclarar la confusión:

A nivel federal, solamente entrando al programa SFCP, o pidiendo etiquetas oficiales como parte del NSEP, no basta para registrar su rancho en el NAIS. Al contrario, si Ud. elige registrar su rancho en el NAIS no afecta su estancia en el SFCP ni cambia de ningún modo su número de identidad. Los tres programas son complementarios pero separados y distintos.

El programa NAIS es voluntario; también el SFCP lo es. En cambio, el cumplir con los requisitos de identificación del NSEP es por mando de un reglamento que comenzó en agosto de 2001.

- La agencia USDA no exige que los productores ganaderos participen en el NAIS, ya sea por entrar en el programa SFCP, o para obtener las etiquetas de oreja oficiales, que se dan gratis a productores por medio del programa NSEP.
- Algunas de las etiquetas de oreja promovidas por el NAIS también han sido aprobadas para usarse en programas de eliminación de Scrapie. Esto deja que los productores participen en los tres programas, usando la misma etiqueta. En común con otras etiquetas de NAIS, se necesita haber registrado su rancho a fin de comprar las etiquetas.
- Es preciso que los rancheros productores continúen a dar sus reportajes e informes a las agencias, para que el programa NAIS tenga éxito.
- Por esto, la USDA y sus socios del estado y de la industria ganadera han establecido grupos que trabajan bajo NAIS para recomendar técnicas y consejos al tanto que va progresando el sistema.
- El grupo que trabaja para cada clase de animal consiste de representantes de varios niveles y partes de su industria.
- El grupo trabajador en ganado ovejuno ha recomendado que se les permita a aquellos productores de ovejas que decidan participar en NAIS, usar las etiquetas y sistemas de numeración que actualmente están en uso para los programas SFCP y NSEP. Esta recomendación no indica que los productores que participan en el SFCP y/o NSEP estén registrados automáticamente en NAIS. Solamente aquellos que

decidan registrar su rancho tendrán la opción de seguir usando los objetos de identidad de SFCP y NSEP. – *informes usados por permiso.*

Consta que los programas y pólizas de la Extensión cumplen con reglamentos y leyes federales y estatales acerca de no discriminar por motivos de raza, color, género, país de origen, religión, edad, estado de habilidad, y orientación sexual. Instancias de no cumplir pueden ser reportadas por medio de su oficina local de Extensión. Los informes aquí presentados se dan solamente para fines educativos o de referencia, y se comprende que de ningún modo se intenta discriminar. El mencionar productos comerciales no implica recomendación por la Extensión WSU, y el no mencionarlos no indica ninguna crítica de ellos.

