

Un día en la  
**colleita**

3-10-23

9 fotos. 9 momentos. Así cada día

La colleita empieza barriendo.



Del montón barrido se separará el grano de la paja.



Separado el grano, se prepara el transporte.



Se pesa el monto, del que saldrán cuatro productos.



Se parte el monto separando medios, cuartos y migas.  
El resto es cascajo, buena leña.



Los tres productos resultantes son los tres tamaños que se manejan: medios conchos, cuartos de concho, y migas (octavos y dieciseisavos)



Por el camino llegó un visitante.



El producto, la nuez pelada (que tiene forma de cerebro), genera tres tamaños. El medio de nuez, **medio cerebro**; el **cuarto** de nuez, cada uno de los lóbulos del cerebro; el **octavo** de nuez, que se une a las **migas**. Cada uno se pesa aparte para llevarle el control. Y en cada paquete se va arrastrando la etiqueta que da cuenta de su trayectoria.



Con su pedigree incorporado, se dejarán secar hasta diciembre.

Fin de la jornada.

*P.S. Datos del día: 2300 gramos recogidos, 710 pelados, un tercio+*