

## UN MENJADOR ESCOLAR PLE D'EXPERIÈNCIES

8 COMARQUES

L'ARBRE DELS DESITJOS  
CONCURS DE MICROCONTES

El nostre propòsit per al 2023 és contribuir a un planeta més lliure, més just, més responsable i sostenible. Volem fer-ho des de la conscienciació als nostres comensals en el dia a dia i de la millor forma que sabem fer-lo, JUGANT!

Aquest mes, els nostres alumnes han començat a escriure el seu relat per a omplir el bosc d'històries.

## AJORRIERO

## RECEPTA:

1. Prepara el bacallà segons el punt de sal desitjat i lleva-li les possibles espines i pells.
2. Cou les creïlles i quan s'hagen refredat, pela-les.
3. Cou els ous i una vegada freds pela'ls.
4. Posa un cassó amb aigua a foc mitjà-alt i, quan bulla, afeg el bacallà i deixa que es coga 5 minuts.
5. Aparta del foc, retira el bacallà a un altre recipient i reserva el caldo, ja que part d'ell l'utilitzarem.
6. Pela els grans d'all i talla'ls en rodanxes. Daura'ls per tots dos costats en una paella amb una mica d'oli a foc mitjà evitant que es cremem, tardaran uns 3-4 minuts. Pica els alls en un morter o similar.
7. Tritura les creïlles com més t'agrada, siga en un morter gran o bé fent-les passar per un passapuré o simplement esclafant-les amb una forqueta. Això sí, no et recomane fer servir una batedora perquè la idea és que no quede fet crema sinó lleugerament grumós.
8. Incorpora el bacallà i pica'l també juntament amb la creïlla.
9. Afeg els alls i l'oli a la mescla de creïlla i bacallà i mescla'l tot bé.
10. Ara veu afegint aigua de la cocció del bacallà a poc a poc i mesclant.
11. Serveix-ho amb anous i els ous durs tallats en quarts o en rodanxes col·locats per damunt juntament amb un poc d'oli d'oliva.



## MANUALITATS

Diversió e imaginació amb múltiples activitats, com el dibuix, pintures, collage,...

Realitzem manualitats amb materials reciclats.

