



## ACTIVITAT 10: DEL MENJADOR DE L'ESCOLA A CASA

Bon dia, famílies! Bon dia, nenes i nens!!!!

Comença juny i com ja podem sortir a passejar, podem gaudir de la natura!



I passejant pel bosc, sabeu que vam descobrir? Una gran quantitat **d'Herbes**

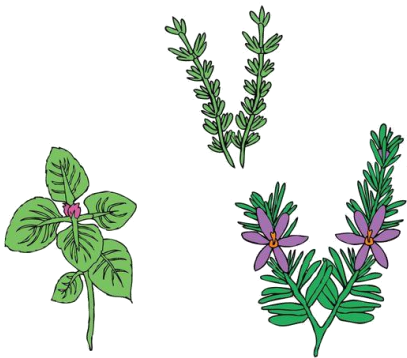
**Remeieres**. Les nostres àvies d'Ausolan, ens van explicar que en maig i juny,

aquestes herbes, arriben al seu moment màxim de floració i és quan podem treure el millor rendiment dels seus beneficis.

Aquestes **herbes**

**aromàtiques culinàries**

omplen els nostres plats de bons sabors, de bones olors i d'efectes saludables sobre el nostre organisme.



Ens encantaria que seguíssiu compartint per e-mail, [ausolanquedacasa@gmail.com](mailto:ausolanquedacasa@gmail.com) les vostres creacions, ens han alegrat moltíssim!! Si us plau, heu de posar el nom i cognoms de l'artista o de la família i el nom de l'escola.

Una forta **A B R A Ç A D A**

Les herbes remeieres es poden fer servir a la cuina, fresques o seques.  
Hi ha moltes diferents i totes aporten màgia als plats.  
Nosaltres hem escollit unes poquetes, destacant les seves meravelles.



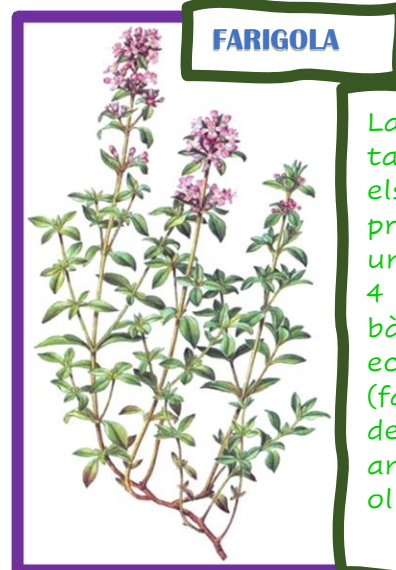
**ROMANÍ**

A les abelles les encanta el romaní i fan una mel boníssima i de gran qualitat.



**CAMOMILLA**

Quan tenim mal de panxa, una infusió de camomilla ens ajudarà a facilitar la digestió.



**FARIGOLA**

La farigola és tan bona que els camperols preparaven una sopa, amb 4 ingredients bàsics i econòmics, (farigola, pa del dia anterior, all i oli).



**MENTA**

Sabeu que amb la menta fan pasta de dents, caramels ...



**JULIVERT**

Un toc fresc de julivert amb l'oloreta de l'all, dona una energia nova als plats. Tota una parella perfecta!



**ORENGA**

És una herba indispensable per una bona pizza .

## OLI AROMATITZAT D'HERBES AROMÀTIQUES

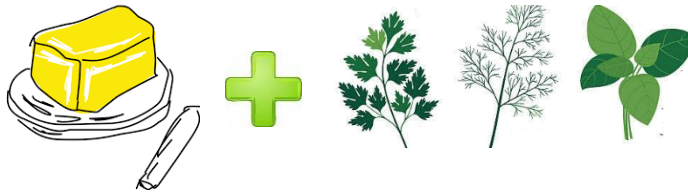
NECESSITAREM:



- ✦ A l'oli d'oliva verge, li posarem qualsevol tipus d'herbes aromàtiques, son preferibles fresques (romani, farigola, alfàbrega....), encara que si això no fos possible, les usarem seques.
- ✦ Deixarem reposar durant un parell de setmanes en lloc fresc, no en la nevera i ens quedarà un gran acompanyat de molts plats..



## MANTEGA A LES FINES HERBES



- ✦ Traurem la mantega de la nevera.
- ✦ La deixarem, a temperatura ambient, perquè estigui tova, afegint unes herbes aromàtiques, en trossets molt petits.
- ✦ Col·locarem sobre un full de paper film la mantega, fent un rotllo i tornarem a posar a la nevera.
- ✦ Amb una miqueta de pa, estarà boníssim.



# MANUALITATS

## AMB HERBES AROMÀTIQUES



FEM  
PERSONATGES



PUNTS DE  
LLIBRE



DIBUIXOS AMB  
PLANTES  
AROMÀTIQUES



BOSSETES  
D'OLOR DE  
LAVANDA

