

IL·LUSTRACIONS MARTA CAYUELA

TEXT CRISTINA SERRET



Viu l'estiu

Has fet nous amics? Una bona manera de conservar-ne un bon record és intercanviar-vos polseres fetes per vosaltres. Trieu un estil, busqueu el material i dediqueu una tarda a fer d'artesans.

A la cuina! Et convidem a fer de cuiner. Renta't bé les mans, lliga't el davantal i prepara't per deixar la família o els amics amb la boca ben oberta.

Recepta de David Amorós (Lola Bistro, Tarragona i Altafulla)

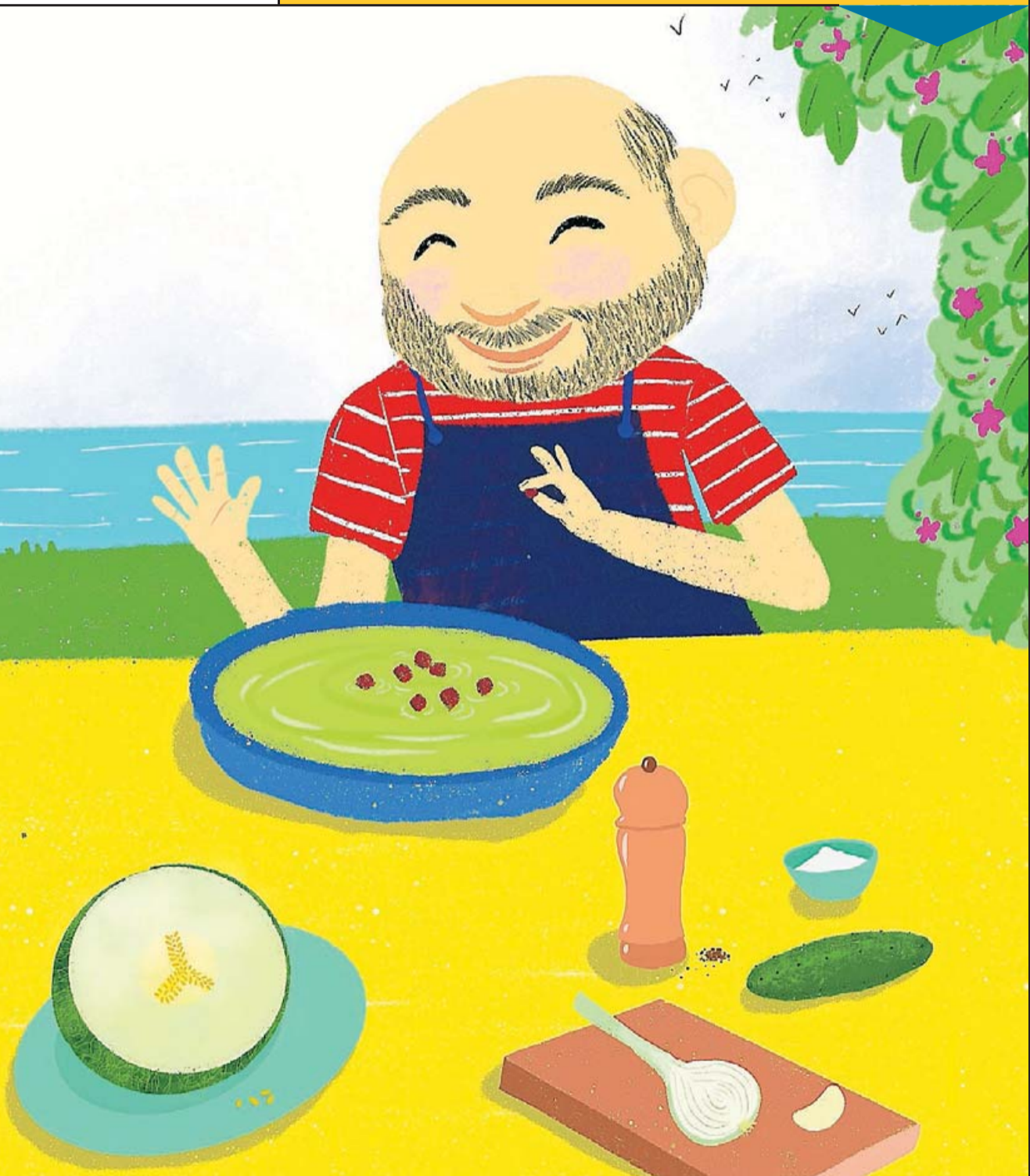
GASPATXO DE MELÓ

INGREDIENTS

- ½ meló
- ½ ceba tendra
- 1 cogombre petit
- 1 pebrot verd petit
- 1 gra d'all petit
- 2 llesques de pa de motlle
- Oli, sal i pebre

PREPARACIÓ

1. Pela l'all, talla'l per la meitat i treu-ne la part central o germen.
2. Talla la ceba tendra a quarts.
3. Pela el cogombre, treu-li les llavors i fes-ne trossos. Trosseja també el pebrot verd.
4. Talla a trossos grans el meló i el pa de motlle.
5. Posa-ho tot al got de la batedora, i afegeix-hi un xic de sal i pebre.
6. Amb l'ajuda d'un adult, tritura tots els ingredients durant dos minuts. Si veus que queda molt espès, hi pots afegir una mica d'aigua.
7. Rega-ho amb un raquet d'oli d'oliva i desa el gaspatxo a la nevera, perquè estigui ben fresquet a l'hora de servir-lo. Pots acompanyar-lo d'uns daus de pernil ibèric.



Jeroglífic

Solució: granota

Quin amfibi he trobat a l'estany?



Words of wisdom



Blood is thicker than water

Family bonds are closer than any other.

Vocabulary
Blood: sang
Thicker: més dens
Water: aigua
Bonds: lligams, vincles
Closer: més estrets