



**Did you know?**

Spanish ham must be cured for at least 12 months

# El pernil

Què té el pernil, que ens agrada tant? Avui t'expliquem com s'elabora aquest aliment i què cal saber per escollir-lo a la botiga, perquè n'hi ha de moltes classes i preus

**D'on s'obté el pernil?**

Segur que ja ho saps: del porc. El pernil és la cuixa de l'animal. També hi ha pernil de la part de l'espatlla, que és la pota del davant.

**Com es fa?**

El pernil salat és un aliment cru. Les potes dels porcs es conserven en sal i després es deixen assecar i madurar fins que tenen la textura i el gust idonis.

**Per què el pernil salat té tants noms?**

Pernil serrà, pernil ibèric, pernil d'aglà... Hi ha molts tipus de pernil salat, però les diferències depenen de factors com la raça del porc, la manera com l'animal s'ha criat o en quina zona s'ha elaborat.

**Per què alguns pernills són tan cars?**

Perquè s'obtenen d'uns porcs que han sigut criats d'una manera especial, en llibertat, i alimentats amb un menjar que fa que, després, el pernil sigui més gustós.

**Què és el pernil dolç?**

És un pernil que s'ha cuit. En realitat, aquest nom no li escau gens, perquè no és dolç. Fins i tot pot tenir més sal que el pernil salat. Així doncs, n'hauríem de dir pernil cuit.

**How to get the best flavour**

To get the best flavour, you should eat ham just after it's been sliced

**Vocabulary**

Spanish ham: pernil salat  
At least: almenys  
Flavour: gust  
To slice: tallar, fer-ne llenques



**Les aplis**

**Balance the hat**

El jugador ha d'aconseguir mantenir sobre el cap els estrafolaris barrets que proposa el joc alhora que esquiva les bombes que van caient. Simple però efectiu. Preu: gratuït. Plataforma: iOS.



**Pettson's inventions**

Converteix-te en un geni de la invenció construint petits ginys amb peces com una regadora, una politja o una serra. Hauràs d'endevinar quins objectes cal fer servir i on posar-los perquè l'invent funcioni. Un joc fascinant, que ja té dues seqüeles. Preu: 3,49 €. Plataformes: iOS i Android.

