

IL·LUSTRACIONS MARTA CAYUELA



TEXT CRISTINA SERRET

Viu l'estiu El pròxim dia que facis una excursió o passejada et pots endur una llibreta de camp per anotar-hi tot allò d'interessant que vagis trobant, i també per dibuixar-hi flors, fulles o animals que vegis pel camí.

A la cuina! Avui que és dissabte 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 bocabadats.

Recepta de David Amorós (Lola Bistro Tarragona i Altafulla)

PA DE PITA EXÒTIC

INGREDIENTS

- Pa de pita
- Alvocat
- Tomàquet
- Pit de gall dindi
- Ruca
- Formatge camembert
- Iogurt grec

PREPARACIÓ

- Talla el tomàquet i l'alvocat a trossets.
- Fes el mateix amb el pit de gall dindi i barreja tots tres ingredients en un bol.
- Obre el pa de pita i posa-hi la ruca i un raig d'oli.
- Afegeix-hi la barreja d'alvocat, tomàquet i pernil, i també una mica de formatge camembert.
- Per donar-hi un toc original, pots rematar-ho amb una cullerada de iogurt grec ben fresquet.



Jeroglífic

El mitjà de transport que pots agafar per viatjar a qualsevol lloc del món.



+



Solució: Avió

Words of wisdom



Don't count your chickens before they hatch

Don't make plans based on something that has not yet happened.

Vocabulary

Chickens: gallines

To hatch: sortir de l'ou

Something:

alguna cosa

Yet: encara

To happen: succeir