



INFORMATIU AGENDA 21 ESCOLAR DE LLEIDA
Número 3. Any 6. Desembre 2011

NOTÍCIES DELS CENTRES

“AVUI DINEM... 100 % HORTA DE LLEIDA”

El 15 de desembre, dotze escoles de Lleida (ESC Ciutat Jardí, ESC Espiga, ESC Francesco Tonucci, ESC Joan XXIII, ESC Joc de la Bola, ESC Països Catalans, ESC Parc de l'Aigua, ESC Pràctiques I, ESC Pràctiques II, ESC Riu Segre, ESC Sant Jordi, ESC Terres de Ponent) i 2.700 alumnes han participat en aquesta proposta, amb un total de 2.700 alumnes.

Amb l'objectiu de difondre els aliments i l'agricultura de Lleida, i per demostrar que cuinar un àpat amb productes locals i de temporada és possible, s'ha organitzat un dinar “100 % Horta de Lleida” a les escoles.

A més de les escoles implicades, hi ha participat els proveïdors: Mafriseu (IGP Vedella del Pirineu), Cal Brou, Del Tros a La Llar, Hortalisses Torrelles, DO Pere de Lleida – Edenia, AFRUCAT.

El menú, proposat gràcies a la col·laboració de Lluís Badia, cuiner de l'Escola Espiga i de 'La cuina del Lluís', i amb les aportacions de l'Associació All Cuiners i del seu president, Sr. Mateo Blanch, ha estat: crema de verdures de temporada de l'Horta de Lleida, estofat de vedella Bruneta amb pera Edenia, poma al forn amb Torrò d'Agramunt. Boníssim!!!

Les famílies han rebut un tríptic informatiu de la proposta, de les avantatges de consumir productes de temporada i locals (aliments d'altíssima qualitat, reducció dels costos energètics de transport i reducció de l'emissió de CO₂, enfortiment de l'economia local) i les receptes, per tal de poder-les fer a casa.

A les escoles
avui dinem...
100% horta de lleida



avui dinem... 100% horta de lleida!

de primers...
Crema de verdures de temporada de l'Horta de Lleida
Pica les carabasses i les patates, en trossos petits. Netgeu i talla de trossets. Afila en trossos la cebolla, els porros, la carabassa i les patates. Escalfa a foc baix amb oli d'oliva i amb aigua fins que quedi tendre i espesant. Afegeix-hi la crema de carabassa i patates i deixa coure fins que quedi ben cremosa. Afegeix-hi la sal i el pebre i deixa coure fins que quedi ben cremosa.

com a segon...
Estofat de vedella Bruneta amb pera Edenia
Tria una peça de vedella amb ossa, la colla ben picada, i que estigui desollada, algaques el costell i tallada a trossos. Escalfa a foc baix amb oli d'oliva i amb aigua fins que quedi tendre i espesant. Afegeix-hi la crema de carabassa i patates i deixa coure fins que quedi ben cremosa. Afegeix-hi la sal i el pebre i deixa coure fins que quedi ben cremosa.

com a postres...
Poma al forn amb salsa de Torrò d'Agramunt
Netgeu i talla la poma en trossos petits. Escalfa a foc baix amb oli d'oliva i amb aigua fins que quedi tendre i espesant. Afegeix-hi la crema de carabassa i patates i deixa coure fins que quedi ben cremosa. Afegeix-hi la sal i el pebre i deixa coure fins que quedi ben cremosa.



Escola Espiga