



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

Avui varies escoles de Lleida gaudeixen d'un menú elaborat al 100% amb productes de Lleida. **Assaboriu-!o!**

**Per què comprar productes de l'Horta de Lleida?**

- Perquè a Lleida s'hi produeixen aliments agrícoles i ramaders d'altíssima qualitat.
- Perquè amb el seu consum contribuïm al creixement i al desenvolupament del nostre país.
- Perquè, menjant productes de proximitat, reduïm els costos energètics de transport i l'emissió de CO<sub>2</sub>.

I recordeu, trobareu els productes de l'Horta de Lleida al Mercat de l'Hort a Taula, el primer diumenge de cada mes a la plaça Sant Joan, i als mercats setmanals dels dijous i dissabtes.



Agraim la col·laboració de...

MAFRISEU - IGP Vedella del Pirineu  
Vedelles de raça bruna nascudes i criades a Catalunya.  
(www.vedellapirineus.cat)



CAL BROU - Partida Pardinyes Altes  
Cultiu d'hortalisses ecològiques. Els trobaràs al mercat del dijous i a l'explotació. (973 23 29 36/622 83 13 92)

FRUITES I VERDURES



DEL TROS A LA LLAR - Partida de Rufeà  
Conreu de fruites i verdures a Rufeà, que després es venen als mercats de Lleida dels dissabtes i dijous.  
(http://deltrosalallar.weblleida.net)



DOP PERA DE LLEIDA - EDENIA  
La DOP Pera de Lleida et garanteix l'origen i les qualitats de la pera més saborosa. (www.edenia.net)



POMA LLEIDA  
El clima i els sòls de l'Horta de Lleida ofereixen una poma d'elevada qualitat nutritiva i organolèptica.  
(www.afrucat.com)



IGP TORRÓ D'AGRAMUNT  
El torró d'Agramunt és fruit d'una acurada barreja d'avellanes o ametlles, mel, sucre, pa d'àngel i clares d'ou.  
(http://www.igp-torrodagramunt.com)



ALL CUINERS  
Associació Lleidatana de Cuiners. (allcuiners@gmail.com)

Regidoria de Medi Ambient i Horta 973 700 455  
infosostenible@paeria.cat http://sostenibilitat.paeria.cat

Col·laboren:



Ajuntament de Lleida

**LLEIDA**  
**MARXA**

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



www.missatges.com - Impres a Lleida - Impres en paper reciclat i ecològic



Ajuntament de Lleida

# avui dinem... 100% horta de lleida!

El menú que heu menjat avui a l'escola és un menú saludable i molt fàcil de fer. Poseu-vos a la cuina amb els pares i prepareu-lo: **cuineu l'Horta de Lleida a casa!**

com a segon...

de primer...

## Crema de verdures de temporada de l'Horta de Lleida

Pelem la carbassa i les patates, les tallem en daus. Netegem i tallem els porros. A l'olla on farem la crema, sofregim els porros, la carbassa i les patates. Una vegada caramel·litzats es cobreixen amb aigua i ho deixem a foc mig-baix durant 15 minuts amb un pessic de sal. Quan arrenqui el bull comptem 20 minuts, ho apartem del foc i ho triturarem.

El crostons: tallem el pa en daus i els fem al forn a una temperatura suau fins que s'enrosseixin.

Servim la crema en un plat de sopa, al damunt fem els crostons de pa i finalment unes gotes d'oli d'oliva verge extra.

### ingredients per a 4 persones

- 300g de carbassa (Del Tros a la Llar, Rufeia)
- 2 patates mitjanes (Del Tros a la Llar, Rufeia)
- 2 porros (Cal Brou, Pardinyes Altes)
- 2 llesques de pa
- oli d'oliva verge extra

## Estofat de vedella Bruneta amb pera Edenia

En una cassola fregim amb oli la ceba ben picada, i quan estigui daurada, afegim el tomàquet ratllat. Un cop sofregit, fregim la carn amb la fulla de llorer i els alls i cobrim la vianda amb aigua. Hi afegim la pastanaga tallada a rodanxes i ho salem. Deixem que bulli durant una hora aproximadament.

Pelem les peres tallades a quarts sense el cor i les reservem amb un raig de llimona. Preparam un almívar dissolent aigua i sucre i ho coiem a foc lent amb la pell de la llimona i la canyella. Al cap de 5 minuts ja hi podem posar les peres i deixar-les bullir fins que estiguin toves.

Servim l'estofat en un plat soper i posem la pera tallada a daus al damunt.

### ingredients per a 4 persones

- 700g de carn de vedella Bruneta en daus per estofar (IGP Vedella del Pirineu)
- 1 ceba
- 2 tomates de penjar
- 2 alls
- 2 pastanagues
- 2 peres Edenia (DOP Pera de Lleida)
- 2 fulles de llorer
- 100g de sucre
- la pell d'una llimona
- canyella

## Poma al forn amb salsa de torró d'Agramunt

Rentem bé les pomes i les tallem a prop de la cua fent una tapa d'1 cm de gruix per poder treure'n el cor. El forat no ha de travessar la part de baix de la poma. Posem la mantega i la canyella dins del forat i la tapem amb la rodanxa de la cua. Posem les pomes en una safata per anar al forn amb el sucre per sobre. Ho coem al forn a 180°C fins que el sucre es caramel·liti i les pomes siguin cuites. Triturem el torró d'Agramunt amb la llet fins aconseguir una textura semilíquida.

Posem la poma fornejada al mig del plat i al costat la salsa de torró.

...i les postres

### ingredients per a 4 persones

- 4 pomes golden de Lleida
- 200g de Torró d'Agramunt (IGP Torró d'Agramunt)
- 100g de sucre
- 80g de mantega
- 250 ml de llet
- canyella en pols

Aquest menú ha estat proposat gràcies a la col·laboració d'en Lluís Badia –el cuiner de l'Escola Espiga i de “La cuina del Lluís”– i amb les aportacions d'en Mateu Blanch, president de l'Associació All Cuiners.

