

EL MEU RELAT:

La petita nena

Un dia a un laboratori...

Un científic que es feia dir Smolder Breaftone, volia injectar una substància química a l'arròs per que fos tres vegades més saludable.

Ell es pensava que havia funcionat.

Però resulta que no va ser així. Li va faltar tot el gust a l'arròs; tot el seu aliment. Ningu sabia per què, però des d'aquell moment tot l'arròs era igual.

Fins que un dia una nena va trobar un granet d'arròs que tenia gust; era saludable. Llavors va portar el granet d'arròs al camp de cultius del Delta de l'Ebre, i el va plantar.

Al cap d'un any, aquell granet es va convertir en cent granets!

Després, els va tornar a plantar; després una altra vegada...

Fins que va poder ajudar a la societat

Després, tothom va estar en deute amb aquella nena de tres anys.

Això sí, no creureu que la nena ho es va aprofitar perquè es va aprofitar, i molt.

Aquí teniu una petita llista del que va demanar...

-Una moto i un casc

-Una pilota; una nina de 130 centímetres

-Una casa a la platja

-Un cono de lluminadures i un puzzle

-Un vestit de rockera

-Un gos i un gat etc.

I un munt de coses més. L'arròs està agrairt, i Smolder també.

Nom i Cognoms: ARIADNA LATORRE BORREGO

Població i província: TERRASSA - BARCELONA

Escola i curs: CREIXEN TERRASSA - 3r ED. PRIMÀRIA

LA RECEPTA D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: Arròs amb tonyina

Ingredients: Arròs EXTRA, ceba tendra, tomàquet fregit, tonyina de consetres, oli, sal, pebre i aigua.

Preparació: Es bull l'arròs, es sofregeix la ceba, amb el tomàquet. A continuació, quan l'arròs està a punt es treu de l'aigua. S'escalfa la tonyina al sofregit i es barreja amb l'arròs. Finalment, ho servim!

BON PROFIT!



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.

EL MEU RELAT:

La Cinta era una nena boniceta, pigada i eixerida. Cada tarda, després d'escola, anava als arrossars amb el seu avi. Ell li ensenyava com es cultivava l'arros: com s'inundava, com es fanguejava, l'ajudava en la sembra i quan el gra estava madur, després de la rega, col·laborava en l'estesa als assecadors...

L'avi estava molt orgullós de la seva neta, somreia quan la veia traïncar l'arpellot intentant xarugar o el càvec per birbar...

Un dia de cel clar, veient el reflex d'ella i de l'avi en un dels arrossars, la Cinta va cridar: - Avi! Som dins de l'arrossar! - L'avi li va respondre: - I tant Cinta! Som fills del Delta! T'has fixat que fins i tot la terra cara és sembrada d'arros? Un granet per cada piga! - La Cinta va somriure...

Ara, la Cinta s'ha fet gran. Fa temps que va decidir menjar els arrossars de l'avi... Quan va morir, no en volia saber res de l'arros, la posava massa trista... però va adonar-se que ho enyava i va fer-se arrossaire!

Se'n recorda molt de l'avi! De tot el que feien i el que li deia... i li ensenya al seu fill Manel. Està orgullosa de ser com és, de ser del Delta i de la seva cara pigada d'arros...

Nom i Cognoms:

Bernat Bastida Jordana

Població i província:

Organyà (Lleida)

Escola i curs:

Mnet i Sons 20/21

LA RECEPTE D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: Risoto d'espàrrecs (4 persones)

Ingredients: 1 manat d'espàrrecs verds, 6 talls de cansalada fumada (gruixuts), 5 grapat d'arròs, 2 litres d'aigua, un sobre de formatge parmesà, 1 all, sal i oli.

Preparació: tallem la meitat dels espàrrecs a daus gruixuts i els bullim amb 2 litres d'aigua i una mica de sal. Mentrestant, tallem la resta d'espàrrecs a daus petits i els fregim amb oli i l'all. Després tallem la cansalada a daus i fregim-los amb oli i sal. Barregem els espàrrecs fregits, la cansalada i els grapat d'arros en una paella. Hi afegim 3 tasses d'aigua dels espàrrecs bullits per cada grapat d'arros. Ho fem bullir fins que l'arros estigui al punt. Llavors, afegim-hi la mantega, el parmesà i una mica de sal. Remenem-ho i ja es pot servir. Triturem els espàrrecs bullits, amb oli i sal per a la salsa. Bon profit!



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.

EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.



EL MEU RELAT: Qui ha assassinat l'arròs?

Al detectiu Jakerlet (un gra d'arròs) li han encarregat que resolgué un cas. Als camps de la ciutat Paella han mort molts grans d'arròs que haviem de ser fills d'alguns pares. Ningú no sap com ha pogut passar i per això han avisat al detectiu Jakerlet. En Jakerlet per començar ha anat a la zona on ha passat tot, llavors ha agafat la lupa i ha començat a buscar pistes l'únic que ha trobat ha estat unes coses molles i brillants, després ha anat a la ciutat Paella i ha preguntat com s'he n'haviem acabat ells. Els habitants de la ciutat Paella li han dit que algunes famílies n'estaven esperant per ser més nombroses, ja fa temps i no haviem arribat, llavors s'haviem estranyat perquè tardaven molt i haviem anat a mirar als camps d'on entoria neixien i només es van trobar el camp buit sense cap resto d'arròs. En Jakerlet ha pensat que potser haviem agafat algun virus o alguna cosa però després de rumiar-ho una setmana ha recordat aquella cosa molla i lluent que havia trobat als camps.

-Es clar ja ho tinc! - ha pensat - tenim un enemic!!

Ha anat de presa a la ciutat Paella i els ha dit: -El cargol poma es qui ha comès el crim s'ha menjat les plantes i a matat els grans d'arròs. Els grans d'arròs s'han revolucionat i han aconseguit per fora la mateixa plaga de cargols poma.

Nom i Cognoms: Bruna Pallarès Roca

Població i província: Ribera de Cardós - Lleida

Escola i curs: ELS MINAIRONS 4rt.

EL MEU RELAT: La llegenda de l'arròs

Explica una llegenda hindu. Fa molt temps els grans d'arròs eren molt més grans a com els coneixem avui dia. El seu cultiu era molt important per als habitants doncs causa de la seva enorme grandària molta gent podia alimentar-se i gairebé ningú passava gana. Ja que només uns grans d'arròs n'havia prou per a alimentar qualsevol. El seu era fàcil ja que els grans a l'estat madurs passaven tant que es gairebé sols rodant fins al graner. Un any la collita va ser increïble, els grans d'arròs van créixer com mai, tots van pensar que els seus graners eren petits i van decidir ampliar-los van treballar nit i dia però no van aconseguir acabar a temps, els grans ja havien començat a caure i rodar a les portes de els graners, en un d'ells a mig acabar estava una dona gran, va veure arribar gra d'arròs i li va donar una trepitjada i li va dir: maleïda siguis encara no apunts els graners, a causa de l'oc el gra d'arròs va trencar i d'un els trossos es va sentir una veu que deia: se nyora desgredida, a partir d'avui no vindrem als seus graners seriu vosaltres qui anireu a buscar-nos, des d'aquest dia els grans d'arròs són petits i els campesols han de fer el treball dur de recol·lectar.

Nom i Cognoms: cristina vergaray Gonzales
Població i província: Vila nova i la Geltru (Barcelona)
Escola i curs: Escola L'Arcadi 3r B

LA RECEPTA D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: arròs amb llet

Ingredients: 1 l de llet, 250g de sucre, 1 llimona, 1 canyella en branca i 2 cullerades de canyella en pols

Preparació: posa en una cassó a foc amb a abundant aigua i quan comença bullir tira l'arròs. Deixa-ho 10 minuts i apaga el foc. En una altra cassó posa a foc lent la llet i el sucre donant-li voltes perquè es dissolgui. Quan la llet comença bullir a fegeix-li l'arròs escorregut, el sucre la canyella en branca i la pell de llimona taldella finalment. Deixa-ho bullir suavement durant 15 minuts després dels quals ho trobes a una font plana, espolvora'l amb la canyella molta. Servir fred.



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUEIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.

EL MEU RELAT: Hola, sóc la Sira

m'acompanyes de viatge al
meu món?

Semí!



Nom i Cognoms: Etha Aigua Tracer

població i província: Valls, Tarragona

Escola i curs: Ca de Maura 3r B

EL MEU RELAT: Hola, sóc la Sia

m'acompanya de viatge al
meu món?

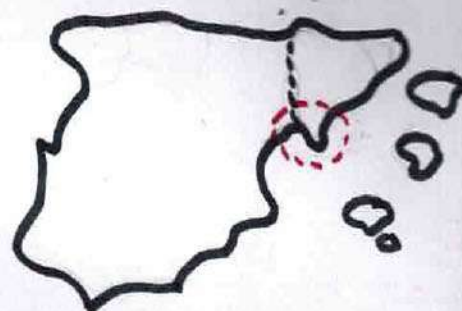
Sem!!



PAIS : Canària

PROVINCIA: Lanzarote

POBLACIÓ: Delta
de l'Ebra



Sóc la Sia

La meua casa, és un lloc paradisiac.
Té milers de canals que s'omplen d'aigua.
(Si vulguessiu pudreu jugar a fet i amagar)
gràcies al clima, sortim així d'esplendis,
benier i beníssim!

Pisò no s'acumeguem un dia ni un altre, no...
Així porta molta feina.



Els camps de presoniers



1- Fallarum li i d'adobes

2- Es deixen deca

3- Es omplen d'aigua

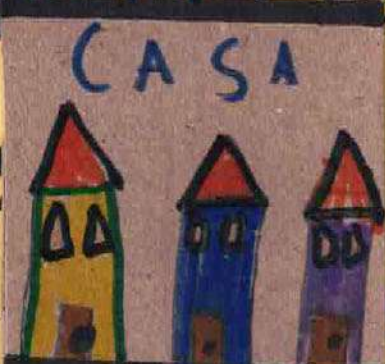
4- Es noden amb aigua

5- Es guarden i surt l'aigua

6- Es deixen deca i es beuen

7- Es tornen a beure





Espe
ha
Sia





Espero que us

hagi agradat

si

Sia



LA RECEPTE D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: Arròs amb Verdurettes

Ingredients: ~~Arròs~~ Montsia / Pebrot Vermell i Verd, Ceba, Pastanaga, Tomaquet i oli.

Preparació: Les metelges, les tallen a trossets. Fiquen una carrela al foc. Tires una mica i posen sal a les carrelades i les siques al foc lent. Quan estiguin mitges cudes tires l'arròs, Montsia. Li pararem una mica de caldo carrela i una mica de cervesa. Pasat el temps li afegim una cullerada d'arròs i ja estara llest per menjar.

Bon Profit !!!



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.

EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUUEIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.



RESUM ARRÒS MONTSIÀ

EL MEU RELAT:

A Catalunya des de fa milers d'anys es cultiva arròs. El lloc més important és el Delta de l'Ebre, on els nostres avantpassats van construir uns canals d'aigua, aprofitant el riu Ebre i el clima del Mediterrani. És molt important pel cultiu de l'arròs que els camps siguin plans, hi hagi sol, aigua i bona terra. Els passos del cultiu de l'arròs són els següents:

- Un any de procés per cultivar l'arròs.
- Barrejant la terra amb l'arada.
- Deixem assecar els camps al sol.
- Sorcavem els camps per sembrar les llavors.
- Durant 2 mesos creixeran les plantes i germinarà l'arròs.
- Quan s'acaba l'estiu es celebra la festa de la collita.
- Portem l'arròs recolectat a la cambra arrosera del Montsià.

Després de tot això, els viatges que farà l'arròs seran de la fabrica al mercat i finalment a casa nostra.

Mentrestant, els camps s'han de preparar per tornar-los a cultivar, deixant-los assecar amb una barreja de plantes amb fang i palla.

L'arròs és un aliment bàsic del planeta, hi han molts tipus d'arrossos.

Per seguir una dieta equilibrada tenim un plat per estar sa i feliç:



Nom i Cognoms: MARTHYNA SANVICENTE VALVERDE

Població i província: MARTORELL (BARCELONA)

Escola i curs: JOSÉ ECHEGARAY 3rC

LA RECEPTA D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: AMANIDA D'ARRÒS

Ingredients: Arròs (100g/persona) - Aigua (1L) - Oli (40 ml) - Sal - Tonyina (1 llauva) - Suredís (palets de cranc) Maionesa (al gust)

Preparació: - Primer escalfem aigua amb un rajolí d'oli i una mica de sal. Quan l'aigua estigui bullint posem l'arròs. - Mentrestant anem tallant els palets de cranc, els posem en un bol i afegim la tonyina. Quan l'arròs estigui fet el colom al colador i li traiem l'aigua. El fem al bol amb els altres ingredients. Posem la maionesa per sobre.

Bon profit!



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.

EL MEU RELAT:

Aquesta història comença l'any 1983 a les terres d'Ebre, la zona amb unitat més gran de Catalunya.

Us explicaré l'història d'una família de grans d'arròs. La família Montsorió, amb més de 1.000 components a la seva unitat familiar.

L'any 1.983, va ser un any de sequia per la família Montsorió i per als pagesos que els cuidem i s'encarreguen del seu cultiu.

L'a manca de pluja a afectat gran part de la nostra terra.

La família preocupada, va proposar a les famílies veïnes del seu arròs, un concurs de veus per trobar als grans d'arròs que pitjor veu tenien.

Així formar un gran grup de les més lletges veus, i així atreure als dies de pluja, com diu el refrany. Van ser molts els grans elegits, així doncs, a la genya. Tots els dies, i fins a l'arribada de les molt esperades pluges, es reunien a la mateix lloc per atreure els milers amb les horripilants veus.

Passats diversos dies de concerts insopartables, va arribar el moment que tant esperàvem, tant les famílies d'arròs com els pagesos. Gotas i gotes de pluja queien del cel, tots ho van celebrar. Gràcies als horribles concerts, es van salvar milers de famílies de grans i milers de receptes que tot el poble de gustarà.

Nom i Cognoms: NAGORE LUCHA BLAZQUEZ

Població i província: REUS, TARRAGONA

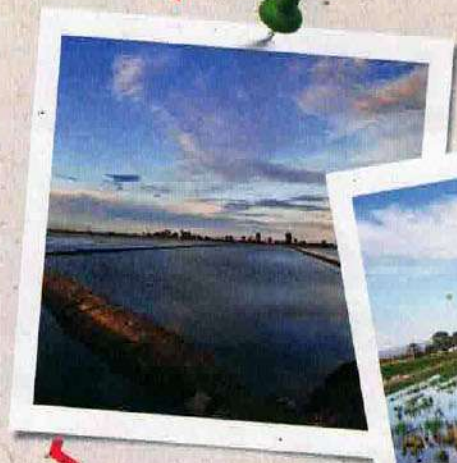
Escola i curs: ISABEL BESORA, 3º B

LA RECEPTE D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: *Piella per 4 persones*

Ingredients: *Arròs Montsorià 400 gr, 1L de brou de peix, 150 gr de gambes, 300 gr de rap, $\frac{1}{2}$ Kl. de musclos, un tomàquet, dos dents d'all, sal i oli.*

Preparació: *Sobregirem les gambes i retirem, sobregirem el rap i retirem, sobregirem el tomàquet, els dents d'all i el pebrot.*

Alegim les gambes, el rap i el brou, quan bulli alegim l'arròs, la sal i el musclos.



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.

EL MEU RELAT:

EL DRON RECOL·LECTOR

fins ara tot anava bé, el Montí com a responsable de la recol·lecta de l'avió Montria, havia de començar a fer el seu treball perquè ja era la tardor.

Estava content perquè l'aigua del sol havia disminuït i facilitava la recol·lecció, però era un any difícil degut al covid-19. Tothom estava confinat a casa i no podien ajudar al Montí a agafar l'avió. La preocupació del Montí i dels treballadors era enorme.

Així doncs, el Samuel, que era un dels millors treballadors de l'empresa va decidir crear un robot per fer la recol·lecta de l'avió Montria, per tal que ningú anés al Delta.

El robot que va crear, era un dron amb un dipòsit per guardar l'avió que anava aspirant. Aquest, estava dirigit per una tablet visionadora del terreny per poder fer correctament la recol·lecta des de casa.

La idea del Samuel va ser molt agraïda pel Montí, perquè gràcies al seu invent, van poder recollir tot l'avió d'una manera no tradicional en una pandèmia mundial.

Nom i Cognoms: Samuel Hernández Elix

Població i província: Tarragona, Tarragona

Escola i curs: Santa Teresa de Jesús, 3r B E.P.

LA RECEPTA D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: ARRÒS A LA CUBANA

Ingredients: • 3 tasses de cafè plenes d'arròs (200g). • 5 cullerades seques plenes de salsa de tomàquet fregit (100g). • 2 ous
• 2 cullerades d'oli d'oliva • sal.

Preparació: 1. Poseu una olla amb aigua i un pessic de sal al foc. 2. Quan bulli poseu-hi l'arròs i deixeu-lo coure durant 15-20 minuts aproximadament. Un cop cuit escorreu-lo. 3. Poseu la salsa de tomàte en un pot i escalfeu-la. 4. Fregiu els ous en oli ben calent. 5. Per fer els flams d'arròs agafeu un got, ompliu-lo amb l'arròs cuit i apreteu-lo una mica amb una cullera per a que no es desfaci. Torneu-lo al plat. 6. Poseu la salsa de tomàquet pel damunt i al costat, l'ou fregit.



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.

EL MEU RELAT: UN PARC D'ATRACCIONS MOLT ESPECIAL.

Ei amics! Sabeu qui sóc? Em dic Monti i sóc un gra d'arros.

Un gra d'arros ni molt gran ni molt petit, ni millor ni pitjor que els altres amics meus. Però jo sóc un gra d'arros únic. Segur que ara tots us estareu preguntant per què? Pues perquè em falta un trosset i això em fa ser únic a la resta dels meus companys, ser especial.

Tot va començar quan em van nomenar lector, estava apunt de conèixer la càmera arrossera. Allí jo era un més, riuadet que tot, blanquet, allargadet amb les vores rodones era perfecte! Una monada! Somiar en ser escollit per un gran chef i formar part d'algun plat exquisit.

De cop es van obrir les portes i van entrar en un lloc enorme. Em vaig quedar paralitzat en veure tot allò. Era com un parc d'atraccions. Aquelles màquines enormes, que pujaven i baixaven, aquelles passarel·les, ... Que diversió semblava! I quan més hi m'ho passava, em vaig quedar enganxat en la punta d'una màquina i un trosset s'havia trencat. OHHH! havia de ser perfecte, qui em voldria ara que se m'ha trencat un trosset? Tots els meus somnis van desaparèixer però semblava que a ningú li importava el trosset trencat, així que vaig tirar endavant el meu camí. Però sabeu què? ... no em vaig rendir estava apunt de complir el meu somni! Vaig arribar al final de la cinta i quan em van empujar vaig entrar en un lloc enorme, era un camió! que anava cap a algun restaurant famós. I al final vaig complir el meu somni.

Així és com altres arrossos porten alimentat-nos durant milers d'anys i encara ho segueixen fent.

Així em despediré. Ara ja sabeu una mica més de mi. Adeu!

Nom i Cognoms: Sofia Blanco Rubio.

Població i província: Tortosa i Tarragona.

Escola i curs: Escola Sagrada Família 3r C.

LA RECEPTE D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: Pastís d'arròs i dementines.

Ingredients: 200 g d'arròs, 500 ml de llet de soja, 4 dementines, 4 cullerades de mel, 2 cullerades de sucre de canya, 50 g d'atmella giletjada, 1 ou, 1 canonet de vainilla i 1 cullerada de canyella.

Preparació: En un cassó, poseu la llet amb la meitat de la mel i la vainilla oberta al llarg. Afegeix-hi l'arròs i deixeu que còqui, a foc suau i remenant-ho de tant en tant, fins que absorbeixi la llet. Retireu-ne la vainilla, aparteu-ho del foc i deixeu-ho entebelir. Renteu les dementines i peleu-ne un parell. Tallem la pela a daubs. Bateu l'ou, incorporeu-hi la canyella i l'atmella giletjada, hi afegeix-hi l'arròs tebi i la pela de dementina. Barregueu-ho. Tallem la resta de les dementines a rodelles fines transversals i passeu-les per una paella amb caramel, fet amb una mica d'aigua i la resta de mel. A mesura que es caramel·litzi, passeu-les a un motlle de pastís, amb un diàmetre de paper de forn al forn, fent una capa doble de rodanxes de dementina. Aboqueu-hi la merda d'arròs i ou, aplaneu-la amb una espàtula i poseu-ho al forn calent, a 170 °C, 25 min. Un cop tebi, desmunteu el pastís i poseu-lo en una safra per ser servit, amb les rodanxes de dementina de cap, per dalt.



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.

EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.



EL MEU RELAT:

LA FESTA DE LA SEGA

A les Terres del Delta, d'Elbré, a Torroja, hi vivíem un grup de tres amics.

Un d'ells es deia "Basmati", la seva característica era que és molt llarg i fi. Després estava el "Roda", que era tot el contrari. També estava el "Thai", que s'assemblava molt al Basmati. I per últim estava el "Bomba", el deien així perquè era el més gordet i mai en pensa. Un dia vam anar a la

GRAN FESTA DE LA SEGA DE L'ARRÒS. Perquè al Delta es una zona vocacional per excel·lència de Catalunya, amb més de 22000 hectàrees dedicades al cultiu. La finalitat d'aquesta festa era novet com és feia el cicle d'aquesta cultura tal com ho feien els nostres avantpassats: plantar, segar, recollir... i tothom podia participar.

Els nostres tres amics s'ho van passar molt bé i vam conèixer a més amics molt diferents a ells: com el "Salvatge", "Vermell", i "el Vaporitzat".

Va arribar el moment més important de la festa, on els cuiners van preparar les seves paelles, amb diferents tipus d'arròs. I quan feien el tastet tots pleruts, es van adonar que encara que tots els arròs semblava molt diferents, tenen algo en comú: i que estan tots deliciosos!

... "I calorint, calorint un arròs que m'he menjat..."

Nom i Cognoms:

Vicenç Gutiérrez Albal

Població i província:

Torroja, Torroja

Escola i curs:

Santa Teres de Jesús, 3r B E.P.

LA RECEPTE D'ARRÒS QUE FEM A CASA ÉS: **PAELLA MARINERA**

Ingredients: 150 g d'arròs Bomba, 1 litre de fumet, 1 zípia, 8 muscler, 8 gambes, 1/2 pebreet verd i vermell, tomàquet, sal i oli.

Preparació: Posem en una paella una mica d'oli i safragem les gambes i les retirem.

Safragem la ocla i els pebreets i a femim la zípia durant 10 minuts, després afegim una mica de tomàquet. Després afegim l'arròs i el fumet calent. Per últim fem les gambes i els musclers i fem una. Ho deixarem coure durant 10 minuts i deixarem reposar un parell de minuts.



AQUÍ A CATALUNYA,
TENIM L'ARRÒS
DEL DELTA DE L'EBRE,
UN DELS MILLORS
DEL MÓN.



EL DELTA DE L'EBRE ÉS UNA ZONA HUMIDA QUE PRODUËIX MOLT ARRÒS. ÉS UN LLOC PERFECTE PERQUÈ L'ARRÒS NECESSITA MOLTA AIGUA DOLÇA I LLUM, A MÉS, LA TERRA ÉS MOLT PLANA.