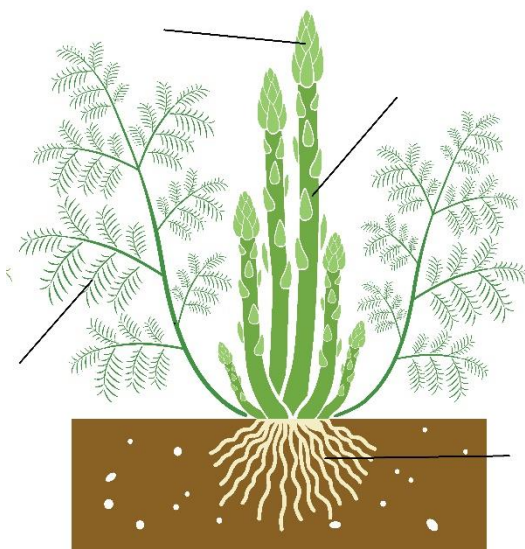


Activitat 4: L'espàrrec verd

Per saber tot allò necessari sobre l'espàrrec verd, podeu visitar aquest [enllaç](#) del web de la campanya "5 al dia" o veure el vídeo que hem preparat ([enllaç vídeo](#)).



1 - Situa al dibuix les diferents parts de l'esparguera, la planta de l'espàrrec:



Rizoma

Turió (Brot tendre)

Puntes espàrrec

Fulles (Ramificació)

2 - Les lletres dels noms de les següents hortalisses s'han barrejat. Ens ajudes a posar-los correctament? Anomena-les i encercla aquelles hortalisses que pertanyen a la mateixa família científica de l'espàrrec. Et donem dues pistes: L'espàrrec és de la família de les *liliàcies*. I de les 9 hortalisses que us mostrem, 3 són d'aquesta família



BECA
científica.



TOGAMEN



OGROMCEB



GASPANATA



LAL



SAPENCI



OSPEL

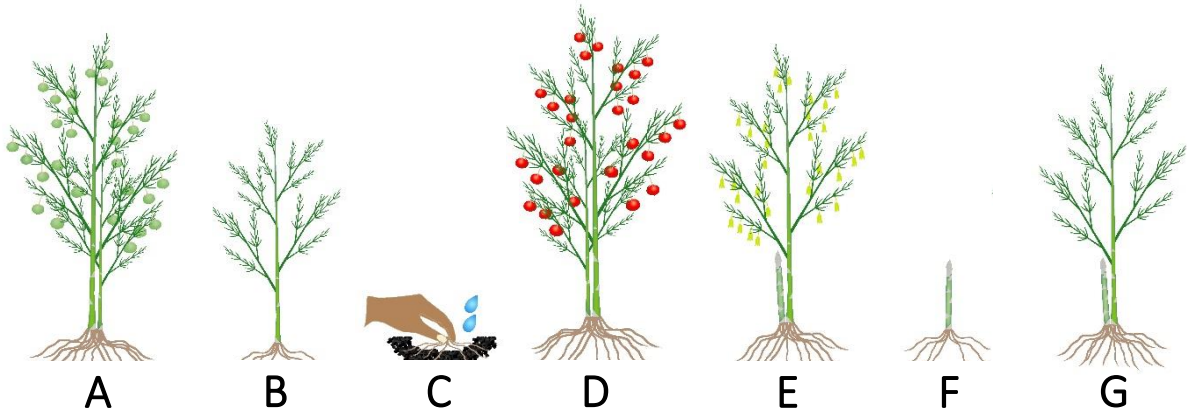


DALEB



ROPOR

3- Ordena cronològicament el creixement de l'esparguera i uneix les frases amb l'etapa correcta:



L'esparguera floreix a l'estiu. Són flors petites de color groc verdós.

El fruit madura. Es torna vermell. Conté les llavors.

Surten més brots i la planta es desenvolupa. Fulles petites i primes.

Després de la floració apareix el fruit en forma de boleta verda.

Si el brot (espàrrec) madura es ramifica i s'endureix.

A la primavera surten els brots, turions. Són els espàrrecs que mengem.

L'esparguera necessita climes temperats per reproduir-se.

4- Volem veure el cuiner que teniu dintre vostre! Us proposem fer la següent recepta d'espàrrecs verds. Bon profit!

Crema d'espàrrecs verds.

Ingredients



2 manats d'espàrrecs verds
1 ceba
1 patata
Anacards
Pebre negre
Sal
Oli d'oliva
Una mica de gíngebre
Aigua o brou

Elaboració

1. Pelem i tallem en petits trossos la patata i la ceba.
2. Ratllem una mica de gíngebre.
3. Agafem els espàrrecs i traiem la base, la part més blanca i dura (aquests trossos els podem aprofitar per fer un brou, no cal llençar-los). Ara que ens queda la part verda, tallem els espàrrecs a trossos petits mantenint les puntes senceres.
4. En una cassola amb un xic d'oli posem la patata i la ceba tallades i cuinem. Deixem la ceba suar una estona i afegim els trossos d'espàrrecs menys les puntes, que reservarem. Posem un xic de sal i pebre i els deixem coure una estona.
5. Tot seguit cobrim d'aigua (o brou) els ingredients de la cassola, tapem i deixem coure uns 15 o 20 minuts.
6. Afegim els anacards i el gíngebre ratllat i triturem fins aconseguir una crema.
7. Saltem les puntes que havíem reservat i les afegim a la crema.
8. Bon profit!

4.- Per acabar, us proposem que dibuixeu i pinteu un espàrrec verd. Pot ser un espàrrec normal o bé el podeu caracteritzar amb cara, ulls, boca, tal com fem amb les fruites i hortalisses del web de la campanya "5 al dia":

<http://www.5aldia.es/activitats-5-al-dia/joc-superpoders-fruites-hortalisses/dona-vida-fruites-hortalisses/>



I recordeu, Salut i 5 al dia!

Solucions:

Activitat 2. CEBA - MONGETA - COGOMBRE - PASTANAGA - ALL - ESPINAC - PESOL - BLEDA - PORRO. HORTALISSES LILIÀCIES: ALL, PORRO I CEBA.

Activitat 3. Ordre correcte: C - F - B - G - E - A - D