



Tasta'm,

sabràs el que és bo!

EL GELAT

El gelat és un invent, com molts d'altres, xinès. Ens el va portar en Marco Polo al tornar d'un dels seus viatges a la Xina.

Hi han molts aliments amb els que es poden fer gelats: xocolata, nata, fruita, fruita seca, llet, cafè, torró, mel...

El granissat o sorbet és un gelat d'aigua que es presenta en estat semisòlid.

Hi ha el costum de menjar gelat només a l'estiu, però realment es poden menjar durant tot l'any. Es un aliment que agrada a tothom, grans i petits, i si el fem a casa, com que no hi posem cap mena d'additius, serà molt sa i nutritiu.

Si fem un gelat amb llet o nata i un altre aliment pot servir, ocasionalment, de berenar.

Un gelat per postres:

GELAT DE POMA per 4 persones

Ingredients: 400 gr. de pomes, 150 gr. de sucre, el suc d'una llimona i 5 dl. d'aigua.

Rentar, pelar i treure el cor de les pomes. Tallar-les a trossos no molt grans.

Col·locar un pot al foc amb l'aigua i les pomes trossegades.

Quan comença a bullir s'afegeix el sucre i el suc de la llimona.

Coure-ho remenant de tant en tant, fins que les pomes estiguin toves.

Triturar-ho tot i colar-ho.

Posar-ho en un recipient i ficar-ho al congelador. Servir en forma de bola.