

HORT

Quan fem la collita, a vegades agafem molta quantitat, és per això que hem de saber com emmagatzemar les fruites i les verdures per poder-les anar consumint a mesura que les necessitem.

FRUITA

VERDURA

COSTURA

Fem un a bossa de tela amb un pantaló:

1. Utilitzarem la part de dalt del pantaló (podem fer la bossa del llarg que vulguem, l'amplada serà l'ample del pantaló). Primer de tot hem de tallar el tros de cama que no vulguem utilitzar. Després descosim la part del davant de la del darrera.
2. També hem d'obrir la costura central, a la part de darrere fins la cintura i a la del davant fins la bragueta.



COSTURA

3. Tallem l'amplada de manera que ens quedi recte, la tela ha de tenir forma de rectangle. Tronem a cosir totes les vores (el rectangle del davant i del darrere han de coincidir), totes les teles que ens sobren (butxaques) les tallem.

4. Amb el que ens ha sobrat de les cames preparem dues tires per fer les anses i les cosim a la bossa.

5. Si volem li podem afegir un folro.



ESPAI MUSICAL

Avui us deixem un recull de les actuacions de gospel del programa de televisió

Oh Happy Day

FUTBOL

Seguim treballant la tàctica del futbol sala, aquesta setmana us deixem un [vídeo](#) sobre com hem d'atacar.

CERÀMICA

Com cada setmana us proposem una manualitat ja que hem de seguir tenint les mans actives per quan puguem tornar a ceràmica.

En aquest [vídeo](#) trobareu com fer dotze figures fàcils amb paper

CUINA

Crema d'espàrrecs amb ou escalfat

Ingredients per 4 persones:

Per a la crema d'espàrrecs:

3 manats d'espàrrecs verds
800 ml de brou de verdures
1 ceba dolça
oli d'oliva verge extra
sal
pebre blanc

Per als ous escalfats:

4 ous
vinagre blanc
Sal

Per a la guarnició:

2 llesques de pa de pagès
oli d'oliva verge extra
orenga seca
sal

Per a la crema d'espàrrecs:

Traieu la part dura dels espàrrecs. La resta talleu-la a rodanxes i reserveu-les.

En una cassola amb un xic d'oli, feu suar la ceba, tallada a la juliana, fins que sigui ben tova. Afegiu-hi els espàrrecs i feu-los coure 10 min. Aboqueu-hi el brou, sal i pebre i deixeu que bulli 10 min. Tritureu la crema i coleu-la.

Per als ous escalfats:

En una cassola, poseu a bullir aigua, sal i un xic de vinagre blanc. Trenqueu els ous i reserveu-los.

Quan estigui a punt de bullir l'aigua, afegiu-hi els ous, un a un, amb compte, i deixeu-los coure 5 min, sense que l'aigua arribi a bullir. Aneu-los voltant.

Per a la guarnició:

Talleu el pa de pagès a daus (sense la crosta). Barregeu-lo amb la sal, l'orenga i l'oli. Torreu-lo al forn, a 180 °C, fins que quedi cruixent

Muntatge:

Poseu la crema d'espàrrecs en un plat fondo, i afegiu-hi un ou escalfat, tres puntes d'espàrrec escaldat i uns quants daus de pa torrat per sobre.

CAVALLS

Quin paper ha tingut el cavall en l'evolució i la història de la humanitat?

La història del cavall

TEATRE

Hi ha una iniciativa a twitter on la gent penja escrits de monòlegs per a que altres persones els interpretin. Us deixem l'enllaç perquè mireu les propostes i actuacions i us animeu a triar un text i interpretar-lo

[#coronavirusplays](#)

GOSSOS

Seguim aprenen, avui us portem informació sobre els gossos de rescat.

Grup de Recerca amb gossos de la Creu Roja

Gossos de rescat de muntanya

EMOCIONS

Avui aprendrem una mica més sobre les pors

La por

PÀDEL

Aquesta setmana treballarem l'aspecte psicològic del pàdel.

Control de emociones

FUTBOL

Quina és la teva alineació perfecta amb els jugadors i jugadores de futbol actuals?

A horizontal yellow banner with the word "SORTIDA" written in a bold, purple, serif font. The banner is set against a background of a repeating pattern of white donuts with various toppings and swirls, all on a yellow background.

SORTIDA

A horizontal yellow banner with the text "Anem al cinema" written in a black, sans-serif font. The banner is set against a background of a repeating pattern of white donuts with various toppings and swirls, all on a yellow background.

Anem al cinema

A horizontal yellow banner with the text "Campeones" written in a blue, sans-serif font. The banner is set against a background of a repeating pattern of white donuts with various toppings and swirls, all on a yellow background.

Campeones