

### c. Recursos

## taller de cuina: les flors del Corpus

<b>Edat dels participants</b>	8-11
<b>Núm. de participants</b>	En grups de quatre
<b>Ingredients</b>	4 rovells d'ou, 2 clares d'ou, 3 cullerades de sucre, 250 g de farina, sal, oli, mermelada, mel o sucre mòlt.
<b>Material</b>	Una cullera, unes tisores, un batedor, un bol per batre rovells i clares, un corró, un got de vi, una paella i fogons.
<b>Espai</b>	Cuina



### Taller de cuina: les flors del Corpus

Es tracta de fer un taller complementari a l'activitat de fer les catifes de flors per al dia de Corpus. Podem berenar aquesta postra durant aquella tarda d'espai, i fins i tot oferir-ne pel carrer als vianants.

És un taller que també ens pot servir per al dia de Sant Jordi, perquè la flor sembla una rosa...

#### Desenvolupament

Bateu les clares a punt de neu. Feu-ho en un bol i amb el batedor; si no en teniu podeu fer servir una forquilla.

Quan estiguin llestes, afegiu-hi els rovells de l'ou, el sucre i una mica de sal i torneu a batre la massa fins que us quedi més o menys compacta. Aleshores, afegiu-hi la farina, de mica en mica, i treballeu la massa amb el corró.

Agafeu un tros de massa i esteneu-la amb el corró per fer-la fina i prima; retalleu-la en cercles fent servir el got de vi com a motlle. Col·loqueu els cercles de tres en tres, un damunt de l'altre, i estreneu-los pel centre fent força amb el dit. Després, amb les tisores, feu quatre talls als tres cercles però sense arribar al centre. Repetiu aquesta operació amb tota la massa.

Cal que siguin els monitors els qui fregeixin els cercles, perquè es necessita l'oli molt calent. Després de passar-los per la paella descobrireu que s'han convertit en roses.

Per servir les flors i fer-les més dolces podeu decorar-les amb mermelada, mel o sucre mòlt.