#### SANTJORDi 2020



veritas



## Este Sant Jordi, ¡te proponemos ideas para vivir la Diada desde tu casa!

Tradicionalmente, en el día de Sant Jordi regalamos las rosas a nuestras parejas o personas queridas como símbolo de amor y cariño. Este año viviremos una Diada diferente desde nuestras casas, y en Veritas queremos animarte a celebrarla de forma distinta, pero igual de divertida.



En este ebook te proponemos que elabores tu rosa en casa, con materiales reciclables, papel y pintura, ¡o incluso con alimentos! No te pierdas las ideas que te mostramos a continuación.

Lo primero que debes hacer para elaborar tu rosa es decidir qué método es el más indicado que tomes, según tus habilidades: si eres un manitas, atrévete a elaborar una rosa de tela o de fieltro. Si tu entorno natural es la cocina, ¡escoge tus ingredientes y sorprende en casa!



#### Upcycling de rosas

Marta de 2nd Funniest Thing nos propone estas maneras de reciclar materiales y aprovecharlos en la elaboración de rosas:



Rosas de tela: aprovecha la limpieza de armario para dar un segundo uso a esa prenda que no te volverás a poner. Puedes elaborar rosas de tela y convertirlas en decoración para la habitación, o incluso como complemento de pelo o broche.



Rosas de fieltro: solo debes recortar los distintos pétalos de la rosa y, una vez los tengas, unirlos con hilo o con un adhesivo fuerte como la silicona. Además, si dispones de un trozo de alambre o un material similar, puedes forrarlo con fieltro verde y añadirlo como tallo de la rosa.



Rosas de papel: con un periódico viejo, una revista, etc. atrévete con el origami y crea tu rosa de papel reciclado. Una vez que termines, puede darle una capa de pintura en caso de que tengas en casa.





¡Coge un papel en casa y monta tu rosa siguiendo nuestras instrucciones!





# ¡Cocinando rosas!



Rosas de fresa: esta fruta de temporada nos ofrece mil posibilidades en la cocina, ¡y también es la opción perfecta para recrear una rosa! Solo debes coger la fresa o fresón (a ser posible de tamaño grande) y aplicarle unos cortes para recrear los típicos pétalos. Sírvelas como postre y vierte un poco de chocolate fundido por encima: ¡delicioso!





## Rosas de manzana y chocolate

Esta Diada nos hemos unido con Àstrid Barqué y Blanxart para preparar un dulce saludable. ¿Qué necesitamos?: manzanas, chocolate, un poco de hojaldre e inspiración para crear unas bonitas rosas comestibles. ¡Descubre nuestra propuesta en el canal de IGTV de Terra Veritas a partir del 22 de abril!





#### **INGREDIENTES**

- 3 manzanas rojas
- 1 lámina de hojaldre
- 3 cucharadas de chocolate Blanxart
- Zumo de medio limón
- 2 cucharadas de agua
- Canela en polvo
- Azúcar

Tipo de receta: postres para Sant Jordi

Personas: 2 (6 rosas)

Tiempo total de elaboración: 1 hora 15 minutos

- 1. Lava las manzanas. Una vez limpias, córtalas por la mitad y quítales el corazón. Seguidamente córtalas a láminas finas de forma transversal.
- 2. Llena un bol hasta la mitad con agua y el zumo de limón, y añade las láminas de manzana. Pon el bol en el microondas durante 3-5 minutos para que la manzana se cocine rápido y quede blanda. Pasado este tiempo, escurre el agua y reserva.
- 3. En otro bol, añade 3 cucharadas de chocolate y 2 cucharadas de agua, y calienta al microondas durante 1 minuto.
- 4. Seguidamente estira la lámina de hojaldre y córtala en 6 tiras.
- 5. Para montar las rosas: esparce la mermelada sobre cada una de las tiras. En la parte superior del lado largo de la tira coloca las láminas de manzana una junto a la otra (es necesario que estén un poco solapadas y que sobresalgan un poco).
- 6. Seguidamente espolvorea con un poco de canela en polvo. Coge la parte inferior de la lámina de hojaldre y dóblala hasta la mitad.
- 7. Enrolla la tira sobre ella misma de forma que se vaya formando la rosa.
- 8. Coloca las rosas montadas en una bandeja para cupcakes o magdalenas (para evitar que se desmonten) y hornéalas a 180 °C durante 40-45 minutos.
- 9. ¡Feliz día de Sant Jordi!

# SANTJORDi 2020

¡Hemos preparado diferentes propuestas para que puedas celebrar desde casa la Diada de Sant Jordi!

Descúbrelas en www.veritas.es/sant-jordi-2020

