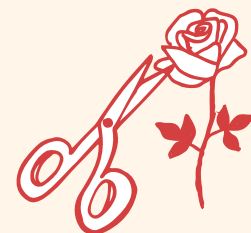


SANT JORDI
2020

1000
maneres
de fer
una rosa

veritas



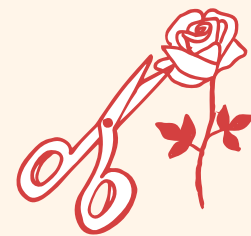
Aquest Sant Jordi, et proposem idees per viure la Diada des de casa teva!

Tradicionalment, el dia de Sant Jordi regalem les roses a les nostres parelles o persones estimades com a símbol d'amor i afecte. Aquest any viurem una Diada diferent des casa nostra, i a Veritas volem animar-te a celebrar-la de manera diferent, però igual de divertida.



En aquest ebook et proposem que elaboris la teva rosa a casa, amb materials reciclables, paper i pintura, o fins i tot amb aliments! No et perdis les idees que et t'ensenyem a continuació.

El primer que has de fer per elaborar la teva rosa és decidir quin mètode és el més indicat que facis servir, segons les teves habilitats: si ets un manetes, atreveix-te a elaborar una rosa de tela o de feltre. Si el teu entorn natural és la cuina, tria els ingredients i sorprèn els de casa!



Upcycling de roses

Marta de **2nd Funniest Thing** ens proposa aquestes maneres de reciclar materials i aprofitar-los en l'elaboració de roses:



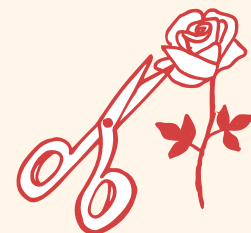
Roses de tela: aprofita la neteja d'armari per donar un segon ús a aquesta peça que no et tornaràs a posar. Pots elaborar roses de tela i convertir-les en decoració per a l'habitació, o fins i tot com a complement per als cabells o fermall.



Roses de feltre: només has de retallar els diferents pètals de la rosa i, una vegada els tinguis, unir-los amb fil o amb un adhesiu fort com la silicona. A més, si disposes d'un tros de filferro o un material similar, pots folrar-lo amb feltre verd i afegir-lo com a tija de la rosa.

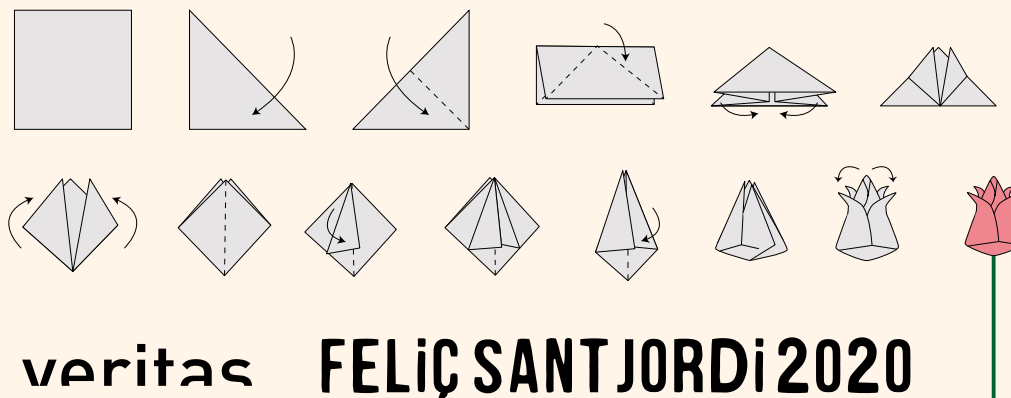


Roses de paper: amb un diari vell, una revista, etc. atreveix-te amb l'origami i crea la teva rosa de paper reciclat. Una vegada hagis acabat, pots donar-li una capa de pintura en cas que en tinguis a casa.

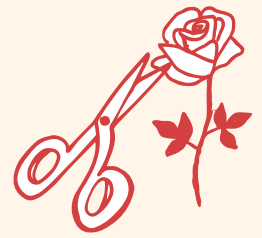


PROPOSTA VERITAS

Agafa un paper a casa i munta la teva rosa seguint les nostres instruccions!



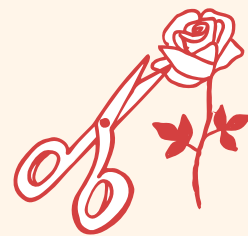
veritas FELIÇ SANT JORDI 2020



Cuinant roses!



Roses de maduixa: aquesta fruita de temporada ens ofereix mil possibilitats a la cuina, i també és l'opció perfecta per recrear una rosa! Només has d'agafar la maduixa o maduixot (si pot ser de mida gran) i aplicar-li uns talls per recrear els típics pètals. Serveix-les com a postres i aboca-hi una mica de xocolata desfeta per damunt: deliciós!

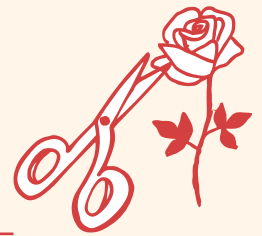


PROPOSTA VERITAS

Roses de poma i xocolata

Aquesta Diada ens hem unit amb Àstrid Barqué i Blanxart per preparar un dolç saludable. Què necessitem?: pomes, xocolata, una mica de pasta fullada i inspiració per crear unes boniques roses comestibles. Descobreix la nostra proposta al canal d'IGTV de Terra Veritas a partir del 22 d'abril!





INGREDIENTS

- 3 pomes vermelles
- 1 làmina de pasta fullada
- 3 cullerades de xocolata Blanxart
- Suc de mitja llimona
- 2 cullerades d'aigua
- Canyella en pols
- Sucre

Tipus de recepta:
postres per a Sant Jordi

Persones:
2 (6 roses)

Temps total d'elaboració:
1 hora 15 minuts

1. Renta les pomes. Un cop netes, talla-les per la meitat i treu-ne el cor. Seguidament talla-les a llesques fines de manera transversal.
2. Omple un bol fins a la meitat amb aigua i el suc de llimona, i afegeix-hi les llesques de poma. Posa el bol al microones durant 3-5 minuts perquè la poma es cogui ràpid i quedi tova. Passat aquest temps, escorre l'aigua i reserva-ho.
3. En un altre bol, posa 3 cullerades de melmelada i 2 cullerades d'aigua, i escalfa'l al microones durant 1 minut.
4. Seguidament estira la làmina de pasta de full i talla-la en 6 tires.
5. Per muntar les roses: escampa la melmelada sobre cada una de les tires. A la part superior del costat llarg de la tira col·loca les llesques de poma una al costat de l'altra (cal que estiguin una mica solapades i que sobresurtin una mica).
6. Seguidament empolvora-ho amb una mica de canyella en pols. Agafa la part inferior de la làmina de pasta de full i doblega-la fins la meitat.
7. Cargola la tira sobre ella mateixa de manera que es vagi formant la rosa.
8. Posa les roses muntades en una safata per a cupcakes o magdalenes (per evitar que es desmuntin) i enfora-les a 180 °C durant 40-45 minuts.
9. Bon dia de Sant Jordi!

SANT JORDI 2020

Hem preparat diferents propostes perquè puguis celebrar
des de casa la Diada de Sant Jordi!

Descobreix-les a www.veritas.es/sant-jordi-2020

veritas