

NOVES PLANTES PEL SISTEMA ALIMENTARI BARCELONÍ

Abans, les persones menjàvem habitualment unes 100 espècies de plantes silvestres: lletsó, xicoira, borraina, verdolaga, cuscullera... et sonen?

Les darreres dècades hem oblidat quasi tot el que sabíem sobre plantes silvestres comestibles.

T'imagines que viatgem en el temps i tornem a aprofitar aquestes plantes? T'imagines que redescobrim nous gustos, colors i textures per explorar a la cuina?

Això és el que pretén el projecte **'NOVES PLANTES PEL SISTEMA ALIMENTARI BARCELONÍ'**.

El projecte, impulsat pel col·lectiu Eixarcolant i finançat per l'Ajuntament de Barcelona, té l'objectiu de millorar les possibilitats d'accés al consum de plantes silvestres comestibles per tal d'incrementar la resiliència alimentària de la nostra ciutat.

Des de la XAMEC -La Xarxa agroecològica de menjadors escolars de Catalunya-, i juntament amb la central de compres ecològiques "Ecocentral", apostem per la recuperació dels usos gastronòmics de plantes silvestres, perquè poden contribuir a:

DIVERSIFICAR I ENRIQUIR LA NOSTRA DIETA.

DIVERSIFICAR LES EXPLOTACIONS AGRÀRIES

ADAPTAR-NOS AL CANVI CLIMÀTIC

Per això, hem estat experimentant i juntament amb la pagesia, hem aconseguit comercialitzar plantes silvestres comestibles (principalment colitx i verdolaga) i ara els cuinarem als menjadors escolars de set escoles de Barcelona.


Per això aquest mes trobaràs algunes preparacions al menú de l'escola amb aquestes plantes.



T'agrada la idea??

Doncs prepara't perquè a poc a poc anirem recuperant aquestes espècies silvestres, que tenen un sabor suau i un munt de propietats nutritives.

Als menjadors de La Xupxup aquest mes de maig farem pesto i beixamel de colitx i una truita de carbassó amb plantes silvestres com el colitxo, el blet negre, el blet blanc i el lletsó. Us mantindrem informats a través de la nostra newsletter de com evoluciona el projecte; també pots anar veient els resultats al nostre instagram

 [laxupxup_cuinalescola](https://www.instagram.com/laxupxup_cuinalescola)



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29	30	1	2	3
-Trinxat de verdures amb oli d'allis -Hamburguesa de llegums amb herbes i amanida -Fruita 6	-Humus de cigrons amb cruditès i pa de pitta -Truita de patates, porros i alls tendres amb amanida -Fruita 7	-Macarrons amb beixamel d'espínacs -Bunyols casolans de lletia vermella amb amanida -Iogurt 8	-Arròs integral amb s/ de carbassa escalivada -Cigrons amb romesco i amanida -Iogurt 2	-Amanida complerta (fulla, cruditès, llavors, germinats i encurtits) -Hamburguesa de llegums amb patates i ketchup casolà -Fruita 3
-Patata i verdura rostida -Hamburguesa de llegums amb s/barbacoa casolana i amanida -Fruita 13	-Espirals integrals amb s/ de tomàquet i formatge ratllat -Vegenugets de tofu i shiitake amb amanida -Fruita 14	-Caldós de mongeta blanca -Arròs integral amb samfaina de primavera -Fruita 15	-Arròs integral amb dauets de carbassó -Vegenugets de tofu i shiitake amb amanida -Fruita 9	-Patata, bledes i pastanaga al vapor -Llenties especiades -Fruita 10
20	21	22	23	24
-Crema de carbassa amb llenties vermelles -Pizza casolana de formatge i verdures amb amanida -Fruita 20	-Crema de carbassa amb llenties vermelles -Pizza casolana de formatge i verdures amb amanida -Fruita 21	-Patata i coliflor amb beixamel -Estofat de llegums amb verdures i amanida -Fruita 22	-Cigrons amb sofregit i nyores -Croquetes casolanes de mill amb amanida -Fruita 23	-Fideuà vegetal amb allioli de colitxos* -Truita d'espínacs amb amanida -Fruita 24
27	28	29	30	31
-Crema de verdures de temporada -Pastís de mill i formatge amb amanida -Fruita 27	-Patata i verdura de temporada rostida -Falafel casolà amb amanida, s/ de tahine i pa de pitta -Iogurt 28	-Llenties estofades amb verdures -Truita de patates, carbassó i mesclum de silvestres* amb amanida -Fruita 29	-Macarrons amb pesto de colitxos* -Vegenugets de tofu i shiitake amb amanida -Fruita 30	-Arròs 3 delícies (porro,pèsols i pastanagues) -Mandonguilles casolanes de llegums amb amanida -Fruita 31

Aquest menú ha estat elaborat per La XupXup i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

Totes les farines, els cereals, la pasta i les llenties vermelles són ecològiques i de proximitat.

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)

Menú de cullera

Menú tradicional

Peix fresc de costa

Menú de festa

