



RECEPTA D'OLIVES

(Pati verd)

Gràcies a l'àvia del Bernat, la Maria Madrona Sendra; a la mare del Morad, la Rachida Chiauch; a l'avi del Nick, el Ricard Solé; a l'avi de l'Ivan, l'Antonio Moreno; a la mare de la Tsion, la Rosa M^a Bassas; i a la mare de l'Ayoub, la Fàtima Berjadi.

Posar les olives en aigua. Canviar l'aigua cada dia durant 10 dies. Passats els deu dies, repartir les olives en pots, cobrir-les d'aigua i posar-hi: un grapat de sal, sajolida, llimona, romaní i altres plantes aromàtiques. Mantenir els pots tapats durant dos mesos.

Olives de l'Anoieta



RECEPTA DE CONSERVA D'OLIVES

- 1-** Posar les olives en una galleda i cobrir-les d'aigua.
- 2-** Canviar l'aigua cada dia durant deu dies.
- 3-** Passats els deu dies, repartir les olives en pots, cobrir-les d'aigua i afegir-hi:
 - un grapat de sal,
 - sajolida,
 - llimona,
 - romaní i
 - altres plantes aromàtiques.
- 4-** Mantenir els pots tapats durant dos mesos.

Olives de l'Anoieta

AGRAÏMENTS

Els alumnes de 2n d'ESO donem les gràcies a:

- L'àvia del Bernat.
- La Maria Madrona Sendra.
- A la mare del Morad.
- La Rachida Chiauch.
- A l'avi del Nick.
- Al Ricard Solé.
- A l'avi de l'Ivan.
- A l'Antonio Moreno.
- A la mare de la Tsion.
- A la Rosa M^a Bassas.
- A la mare de l'Ayoub.
- La Fàtima Berjadi.



Curs 10/11