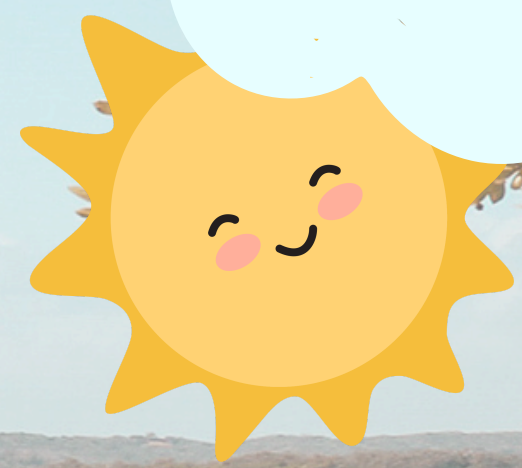


JUNY 2025

Agora
Collectivitats



A Catalunya, la "Coca de Sant Joan" és una tradició culinària molt arrelada

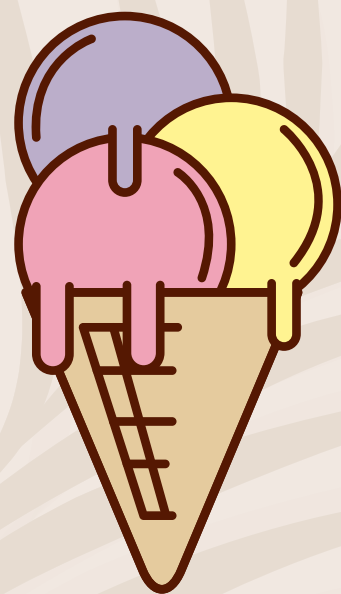
La coca de Sant Joan és un pastís dolç elaborat amb farina, llevat, sucre, ous i ratlladura de llimona, decorat amb pinyons, fruites confitades i sucre. Es consumeix principalment en la nit del 23 al 24 de juny, la vespra del Dia de Sant Joan, però també es pot trobar en fleques i pastisseries durant tot el mes de juny.



Sabies que...

A més de la coca de Sant Joan dolça, també hi ha una versió salada d'aquest pastís, que s'elabora amb massa de pa i s'emplena amb productes típics de la regió, com a escalivada (verdures rostides), botifarra (embotit català) i anxoves.

Aquest mes introduïrem de nou el gelat... i, sabeu una forma casolana i saludable de fer-ho?



A gaudir!



1. Batre la fruita congelada + iogurt natural
2. Distribuir la barreja en els motlles de gelat
3. Decorar amb fruita, fruits secs, ...
4. Congelar durant 4hores



Tot l'equip de Agora
desitgem que passeu un
bon estiu!

