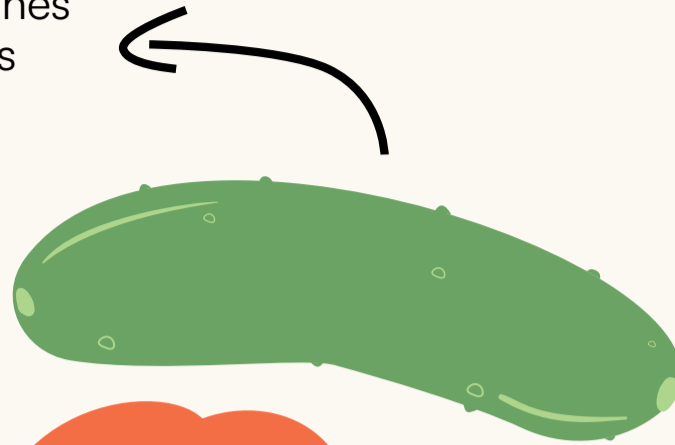


Cogombre i carbassó

Ho encurtim en una barreja al 50% d'aigua i vinagre amb unes cullerades de sucre i espècies o herbes aromàtiques.



Nectarina, préssec, figa flor, pruna i albercoc

Amb un 40% del seu pes en sucre n'hi ha prou per fer-ne melmelada. Envasades al buit, les podràs conservar durant 2 anys.

Albergínia i pebrot

Una bona escalivada mai falla!



Pera

Si està tocada, la pots utilitzar en el farcit de pastissos o per donar un toc dolç a pizzes.



Mongeta tendra

Guarda-la a la nevera, dins d'una bossa foradada. També les pots congelar (abans cal que les escaldis).



Síndria i meló

Fes-ne gaspatxos, sopes fredes i batuts... un bon remei per a la calor!



Tomàquet cherry de Viladecans

Tant gustós que és difícil que en sobri, però si comencen a madurar, fes-ne sofregit!



A Viladecans tenim productes d'estiu boníssims. Aprofita'ls al màxim.