



Coneix La Fageda, des de casa!



Com que aquest últim trimestre ens havies de visitar i segurament no podrà ser, hem preparat una sèrie d'activitats perquè ens puguis conèixer una mica més des de casa, i a la vegada, passar una estona divertida aprenent coses noves!

1. Assenyala les parts de la vaca dins el dibuix.

1. BANYES
2. MORRO
3. BRAGUER
4. POTES
5. CUA
6. MAMELLES
7. ORELLES



2. Relaciona les fotos amb el text

GRANGER

IOGURT

GELAT

JARDINER

MELMELADA



3. Troba les paraules dins la sopa de lletres (Nivell 1)

Paraules:

GELAT

LLET

IOGURT

VACA

R	W	G	O	M	J	A	L	B	C
A	V	A	C	A	X	J	F	N	K
B	C	L	L	E	T	J	F	M	O
A	T	W	V	D	P	H	F	L	M
D	L	B	V	Q	G	P	Z	X	U
Z	W	P	S	E	O	H	S	J	F
A	I	O	G	U	R	T	F	A	K
S	T	Y	C	K	D	A	T	U	Z
B	P	I	V	R	C	Q	N	A	N
T	J	A	F	E	G	E	L	A	T

4. Troba les paraules dins la sopa de lletres (Nivell 2)

Paraules:

AROMA

BLAT

GARROTXA

GRANJA

JARDINERIA

MELMELADA

VEDELLA

BACTERIS

FAGEDA

GELAT

IOGURT

LLET

SUCRE

I	C	D	B	L	S	U	C	R	E
Y	G	B	D	Y	L	M	F	N	B
J	A	R	D	I	N	E	R	I	A
G	R	A	N	J	A	L	T	T	C
C	R	U	H	P	W	M	B	B	T
I	O	G	U	R	T	E	R	L	E
W	T	V	E	D	E	L	L	A	R
X	X	C	G	E	L	A	T	T	I
F	A	G	E	D	A	D	G	B	S
M	X	A	R	O	M	A	F	H	P

5.

Troba 7 volcans de la Garrotxa:

(Nivell 3)

I	F	O	P	S	E	U	T	I	À	A	I	B	N
S	H	C	M	R	E	R	I	N	R	U	A	J	K
F	A	N	U	X	L	E	K	Z	P	D	D	C	U
I	P	M	S	J	B	V	U	R	M	S	K	Y	N
E	Q	Q	E	M	Y	H	X	C	Q	D	S	J	K
Q	A	B	I	S	E	R	O	Q	U	E	S	J	I
N	B	H	Q	I	P	M	Y	K	O	J	Q	B	X
S	R	O	C	A	N	E	G	R	E	I	J	A	P
S	A	N	T	A	M	A	R	G	A	R	I	D	A
Y	C	C	R	O	S	C	A	T	R	I	T	Y	O
W	Z	E	S	B	G	F	P	X	L	G	M	F	D
J	S	A	N	T	F	R	A	N	C	E	S	C	U
O	T	V	H	D	W	G	L	F	P	S	G	F	E
T	G	A	R	R	I	N	A	D	A	O	R	D	C

6.

Mira el següent vídeo i escriu el que has vist.

Link


<https://www.youtube.com/watch?v=T0I2SCs5KKo>

7.

Escull la resposta correcta:

Quin any vam celebrar el 25é aniversari de la fàbrica de iogurts?

- ☐ A- 2015
- ☐ B- 2012
- ☐ C- 2014

El cartró dels envasos de iogurts i de gelats prové:

- ☐ A- Ens el fem nosaltres mateixos
- ☐ B- Prové de boscos sostenibles

Quants ingredients bàsics utilitzem per fer els nostres gelats?

- ☐ A- 4
- ☐ B- 2
- ☐ C- 10

El secret de la qualitat de les nostres mermelades és:

- ☐ A- Que la posem al sol que reposi
- ☐ B- Bona fruita cuita lentament
- ☐ C- Que hi afegim una cullerada de iogurt al final

A la granja de la Fageda munyim:

- ☐ A- A mà i una galleda
- ☐ B- Dues vegades al dia
- ☐ C- Amb un robot de munyida

8.

Mira el vídeo i ordena els passos que fem a la fageda per fabricar un iogurt.

Link



https://www.youtube.com/watch?v=_4bV6extaok



- _____ Afegim bacteris
- _____ Ho posem a la càmera
- _____ Fem la distribució
- _____ Agafem la llet de les nostres vaques
- _____ 3 h al forn per tal que fermenti
- _____ Mirem PH de la càmera del fred
- _____ Mirem PH del forn
- _____ Túnel del fred
- _____ Encaixem el producte

9.

Verdader o Fals?

Les vaques de la Fageda escolten música

☐ VERDADER ☐ FALS

A la Fageda també fan mermelades

☐ VERDADER ☐ FALS

La Fageda envia els seus productes a tot Europa i a Àsia

☐ VERDADER ☐ FALS

Per convertir la llet en iogurt només hem d'afegir sucre

☐ VERDADER ☐ FALS



5

La Fàbrica de la Fageda està dins el parc natural del Montseny

☐ VERDADER ☐ FALS

A la finca de la Fageda no hi ha depuradora d'aigua tot i que fa anys que s'està pensant en posar-ne una

☐ VERDADER ☐ FALS

Per tal que una vaca doni llet, primer ha de tenir un vedell

☐ VERDADER ☐ FALS

L'objectiu real de la Fageda és que persones de col·lectius vulnerables tinguin una vida digna

☐ VERDADER ☐ FALS

La Fageda fa publicitat a tv3 i a la ràdio dels seus productes

☐ VERDADER ☐ FALS

El fundador de la Fageda es diu Cristòbal Colón

☐ VERDADER ☐ FALS

A la Fageda hi treballen un total de 1000 persones

☐ VERDADER ☐ FALS

Els dos últims sabors de iogurts són de coco i poma

☐ VERDADER ☐ FALS

El iogurt natural de la Fageda és el més venut a Catalunya

☐ VERDADER ☐ FALS

La granja de la Fageda està dins les 20 millors de Catalunya

☐ VERDADER ☐ FALS



11. Fes el teu instrument!

1. Fes una maraca amb els nostres envasos. **Recicla** els envasos buits de iogurt La Fageda i decora'ls amb pintures, gomets, purpurina...



2. Un cop decorat, posa una mica d'arròs en un d'ells.



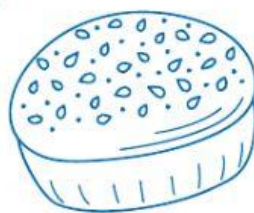
3. Enganxa els dos envasos de iogurt amb cola



12. Recepta: COCA DE IOGURT

Com ho fem?

- Preescalfem el forn a 250°C.
- En un bol, posem els ous amb el sucre i remenem bé.
- Afegim el iogurt i continuem remenant.
- Afegim l'oli.
- Un cop ho tenim tot lligat, afegim a la mescla la farina barrejada amb el llevat.
- Un cop tenim la massa feta, untem el motlle amb mantega perquè no s'enganxi i hi aboquem tota la massa.
- Afluixem el forn a 180°C i el deixem uns 35-40 minuts (depenent del forn).
- Estarà llest quan punxem amb un escuradents i surti net.
- Deixem refredar sobre la reixa i ja el tenim llest per menjar.



Què he de comprar?

- 1 iogurt ensucrat de La Fageda
- 3 ous
- 2 mides de sucre
- 3 mides de farina
- 1 mida d'oli d'oliva suau
- 1 sobre de llevat
- 1 motlle