

Nom i cognoms:

LA MONA:

LECTURA D'INVESTIGACIÓ:

La mona pren formes molt diferents arreu del país, però el significat és el mateix: un costum pagà amb el qual celebrem l'arribada de la primavera.

La més tradicional és la de **massa de brioix**, que alguns pastissers anomenen 'cristina', però que rep noms molt diferents. És molt arrelada al País Valencià, on les figures i els ous de xocolata no són tan freqüents com aquí.

Ara, tot i que en alguns indrets del Principat encara en venen de tradicionals, les que triomfen més són les de xocolata. Els experts no es posen d'acord sobre **quan es va introduir a la mona**: la franja va del segle XVI, quan va arribar d'Amèrica, al XIX. És clar, això sí, qui en va popularitzar la fusió, el pastisser barceloní **Agustí Massana**. Al voltant dels segles XIX i XX tenia una de les confiteries més distingides de la ciutat i va ser ell qui va començar a guarnir-les amb figures de xocolata.

De mica en mica, la tendència es va popularitzar i es va començar a estendre per tot Catalunya. L'impacte va ser tan gran que al final una part va acabar fent-la així. Per això, actualment es veuen estructures de xocolata tan grans i espectaculars que semblen autèntiques escultures. És en aquesta modalitat també en la qual els pastissers més creatius deixen anar la imaginació per fer creacions de xocolata que gairebé semblen obres d'art.

COMPREENSIÓ i INVESTIGACIÓ:

Busca al diccionari, al Google o als pares el significat de la paraula "pagà" i explica-ho:

Quan diuen que es va introduir la tradició de la mona?

Qui és qui regala "la mona"?

Qui va tenir la idea de guarnir Les mones amb figuretes de xocolata'

Si els teus pares no han nascut aquí, potser no celebren la mona, o sí!, explica si ho fan o no i quines tradicions han viscut ells relacionades amb la Setmana Santa i aquests dies. Ho intentarem compartir amb els companys de les classes:

Recepta de la mona clàssica, feta amb brioix i ous durs:

Ingredients:

(per a fer dues mones)

1/2 kg de farina de força

100 g de sucre

1 cullerada sopera de mel

1 pessic de sal

75 g de mantega pomada

35 g de llevat fresc de forner

3 ous

una tasseta petita de llet

pell de mitja llimona i pell de mitja taronja ratllades

1 ou per a pintar la mona

3 ous durs (o tants com se n'hi vulguin posar per decorar la mona)

una mica de sucre per a tirar per sobre la mona

INVESTIGACIÓ, I+D: MATÈRIA PRIMA I SECTOR PRIMARI:

Aquesta és una recepta de mona "tradicional", ja saps que hi ha moltíssimes i que la teva tasca d'anglès aquesta setmana és justament la del text instructiu (fer una recepta).

A partir d'aquesta, la proposta d'I + D és la següent:

Investiga sobre els productes/ ingredients amb els que es fa la mona:

-Digues d'on ve:

-La farina

-El sucre

-la mel

-la sal

-la mantega

-el llevat

-els ous

-la llet

-la taronja i la llimona

-la xocolata (que es pot afegir a moltes mones)

Parla de l'origen inicial dels productes, d'on provenen (no pas dels supermercats), quin viatge fa cada producte, i si t'animes dels països que més ens envien alguns d'aquets productes que a Catalunya no tenim tant a mà.

Bona investigació!