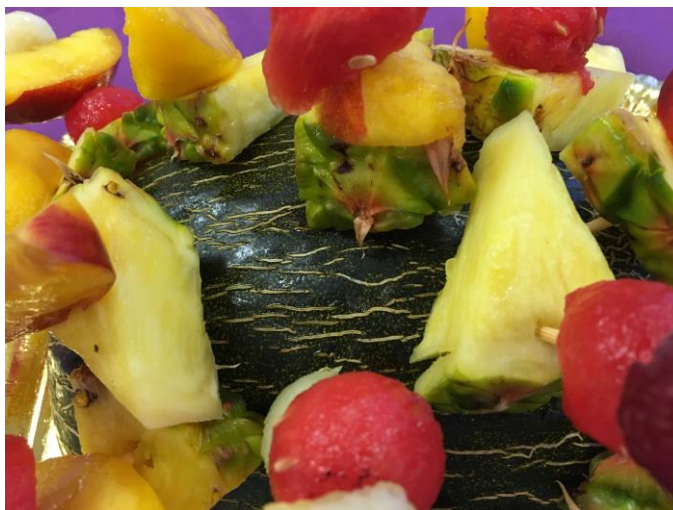


## Fruites d'ací i d'allà

Manel Clavel

### Ingredients

1 meló  
1/2 síndria  
1 pinya natural tropical  
3 nectarines o prunes  
Gerds i mores  
Pals petits de broquetes



### Preparació

Amb un aparell de fer boles per a gelats, aneu formant boletes esfèriques de síndria i meló. Així mateix, i sense treure l'escorça, talleu la pinya a rodanxes i després, de cadascuna, feu-ne 6 triangles. Lleveu la pell de les nectarines i talleu-les en 6 trossos. Aneu inserint en els pals la pinya, la nectarina, el meló, el gerd, la síndria i la mora. L'ordre és indiferent, però millor com a base la pinya, ja que té més consistència. Cal vigilar, a més, la policromia de colors.

Finalment, en l'estructura del meló, aneu-hi incrustant les broquetes de fruites, procurant que hi hagi harmonia de color i que a la cúspide sempre hi hagi gerds i mores.

### VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca  
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpnl.cat](mailto:santandreubarca@cpnl.cat)

Pàgines web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat) i [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>