



La ratafia és un Licor fet a base d'aiguardent o d'anís i maceració de nous verdes i plantes (herbes, espècies, escorces, flors). **En aquesta sortida recollirem les plantes i prepararem la ratafia deixant-la a punt per macerar.** També explicarem com l'heu de cuidar fins a poder-la embotellar.

### PROGRAMA

Quedarem a les 9 del matí a Can Bruguera on deixarem els cotxes i baixarem caminant pel bosc fins Can Rimbles pel camí recollirem les herbes i flors i després pujarem cap a Can Benaiges on farem la tria i la preparació de la maceració.

**PREU:** 10€ x 2 litres per ratafia (podeu venir en família)

Inclou monitoratge, recepta de la ratafia i informació, les nous verdes i alguns ingredients més.

### HEU DE PORTAR:

- Una garrafa de vidre de 3 o 4 l amb tap de suro (molt important)
- 2 litres d'anís dolç o crema d'anís (el trobareu a les bodegues)\*
- Guants de làtex per les nous verdes, un tros de drap per llençar
- 1 bossa de paper amb nanses o cistell per recollir les herbes
- Unes tisores de podar, ganivet i martell petit (per xafar les nous)
- Un llapis per fer anotacions



\* Aquest tipus d'anís és el més adequat per començar, més endavant ho podeu provar amb anís sec (cassalla) o aiguardent

**Responsable:** Núria Benaiges Botànica i membre de la UEC 615 17 86 33 o Can Benaiges (93 795 5229 )

**INSCRIPCIONS A LA SECRETARIA DE LA UEC. C/ NOU 29. HORARI DE 19 a 21**  
937961430