

**EL REBOST DE CAN UEP (PGM 08)**  
**CONSELLS PER COMPRAR BONA VERDURA**

-Les pastanagues han de ser llises i no han de tenir arrels, perquè això vol dir que són velles i estaran dures. Si tenen fulles, no han de tenir l'ull florit.

-Els carabassons han de tenir la pell lluent i una forma uniforme. També hem de fixar-nos en l'ullet i veure que sigui gruixut; com més petit el tinguin, més vells i més pinyolencs ens sortiran.

-Les albergínies, quan són velles, la seva pell no brilla i el seu color morat no és tan intens. Sempre es cullen amb tronc, i com més pucs en té, això vol dir que són manco fresques.

-Els pebres verds han de tenir la pell ben tibant i lluent perquè siguin bons. I recordau que els que feim aquí són més clars que els que es fan defora.

-Els pebres vermells han d'ésser gruixuts i el seu color ha de ser ben intens, sobretot si són per torrar.

-Les tomàtiques més bones són les que estan més plenes i dures. Si són per sofregir, han d'ésser ben vermelles i, si són per fer ensalada, mig-mig.

-Les lletugues ha d'estar ben plenes i pesar bastant, cal que siguin ben verdes i que no tinguin fulles grogues. Les fulles, quan les rompem, han de cruixir bé.