

## **EL REBOST DE CAN UEP (PGM 41)** **REMEIS AMB ALLS**

- Per plantar alls basta estacar-los dedins la terra a un dit de profunditat amb la punta cap a dalt i separats a una distància d'uns 15 centímetres. Els alls volen sol i terra solta, i s'ha d'anar alerta de no regar-los massa.
- A l'hora de comprar alls, fixau-vos que les cabeces siguin fermes, que no presentin buits i que cap dels alls no estigui grillat.
- Si heu de pelar molts d'all i no voleu perdre temps, fiqueu-los a remulla mitja hora abans d'emprar-los.
- També podeu copejar-los amb un ganivet o ficar-los 10 segons al microones a mitja potència.
- Si no voleu que els alls vos repetesquin, els heu de treure el germen verd o escaldar-los abans.
- Ensumar el baf dels alls és bo per l'aparell respiratori.
- Per treure'ns l'olor d'all dels dits, hem de rentar-los amb aigua freda i fregar les puntes amb julivert.
- El julivert també elimina el mal alè causat per l'all.
- A partir de clovelles d'all podem elaborar una espècia casolana molt gustosa: sofregint-les i triturant-les.
- També amb una infusió de clovelles d'all s'obté una loció ideal per espantar els insectes de les plantes.
- Si voleu donar un toc especial a l'oli d'oliva, fiqueu alls crus i romaní sec dedins el setrill i ja veureu que bo.
- El brou de bullir alls i cebes en llet, mesclat amb mel, és un xarop infal·lible contra els constipats.
- Per fer allioli, ficam uns alls dedins un morter, hi afegim un poc de sal i mentre els picam amb una mà, afegim oli d'oliva suau amb l'altra i remenam sense aturar fins que la mà del morter es quedi plantada.