

# Sortida C. Inicial i Mitjà



Dia : Divendres 16  
de març

Lloc : L'Escala

Activitats :

- Visita al Museu de la Sal
- Port de l'Escala
- Port grec d'Empúries
- 

Preu : 10 euros

Cal portar : esmorzar, dinar i  
roba còmoda

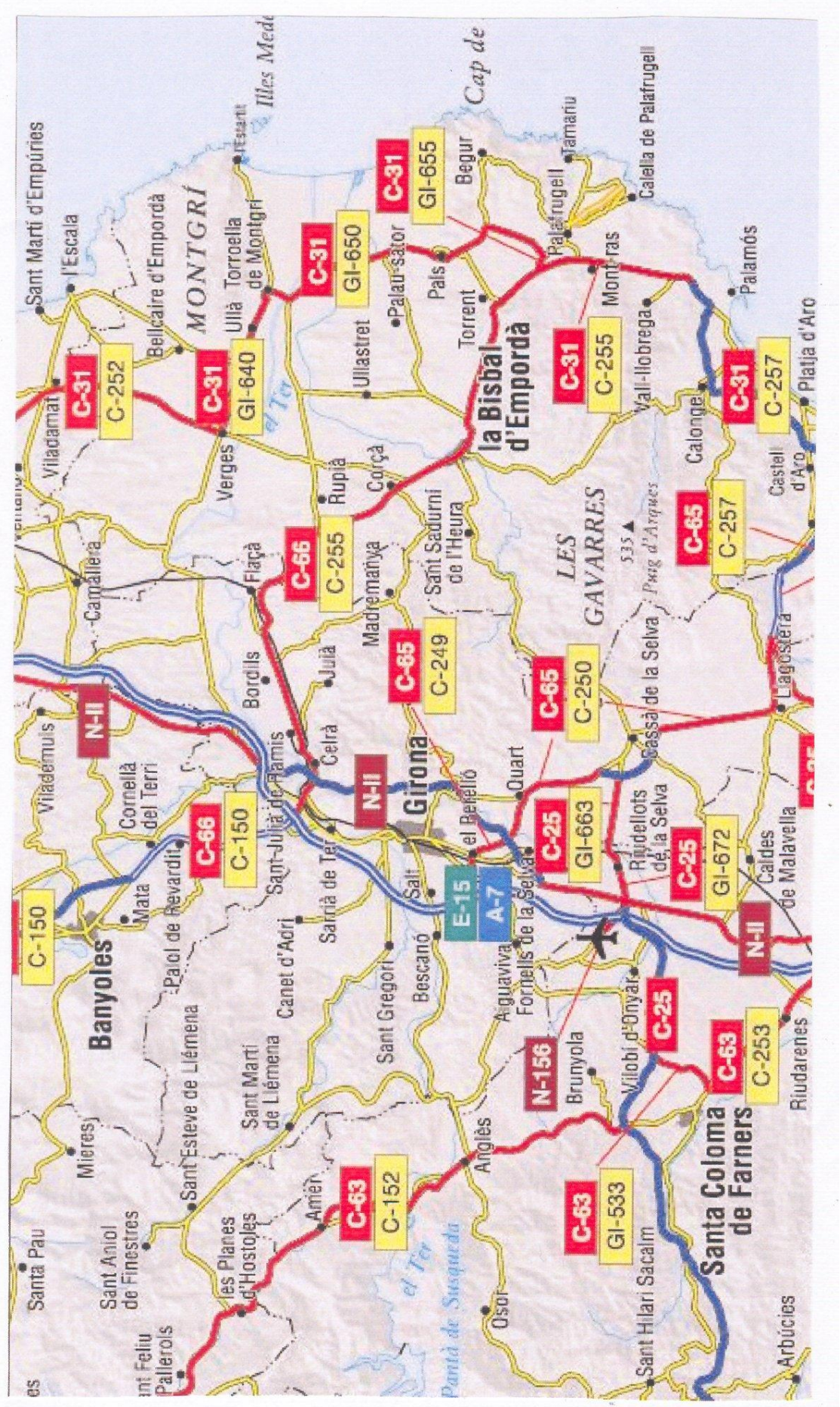
Sortida 2n Trimestre

Cicle Inicial i Cicle Mitjà

L'ESCALA



Nom :





© 2007 Europa Technologies

© 2007 Cnes/Spot Image

Pointer 42°07'13.87" N 3°07'39.03" E elev 81 ft Streaming ||||| 100% Eye alt 1

Google

## **Com es conserva el peix?**

Els aliments, i sobretot el peix, si no se'ls aplica un sistema adequat de conservació, s'alteren, fan pudor i no es poden menjar.

### **Formes de conservació del peix:**

*Refrigeració Congelació Fumat Salaó Oli Escabetx*

- **Refrigeració**

Els peixos frescos o refrigerats són aquells que, conservats des de la seva captura amb gel, es mantenen a temperatures entre 0° i 6°C.

Generalment es produeix a dalt del vaixell de pesca mitjançant el gel triturat procedent de l'aigua potable.

- **Congelació**

Consisteix en aconseguir que tota l'aigua del peix o aliment es glaci .

En els aliments congelats no es poden desenvolupar els microbis.

El procés de congelació del peix es pot realitzar en el propi vaixell o a terra, moltes vegades envasant-lo abans de la congelació.

- **Fumat**

El peix fumat ja el coneixien i utilitzaven els egipcis. Consisteix en sotmetre el peix a l'acció del fum de cremar fustes aromàtiques.

En el fumatge, a més de conservar, el peix canvia de textura i adquireix un color i una aroma propis a causa de l'acció de la sal i el fum.

- **Salat**

Consisteix en afegir sal en sec o submergir en un bany d'aigua i sal.

L'efecte conservador de la sal es deu a la disminució de la quantitat d'aigua i a l'elevada concentració de sal a l'interior del producte.. Això inhibeix el creixement dels microbis i altres reaccions.

- **Oli**

Consisteix en posar el peix cobert amb oli.

Al no haver oxigen els microorganismes no hi poden viure.

- **Escabetx**

L'efecte conservador de l'escabetxat està en l'acció combinada de la lleugera pèrdua d'aigua que es produeix durant el procés, l'addició de vinagre i l'acció de la sal i espècies afegides.

## HO POTS FER A CASA

### ANXOVES

#### Ingredients:

- Anxoves grosses
- Salmorra
- Pebre

#### Preparació:

Traieu el cap i les tripes, sense obrir la panxa.

En un pot de vidre poseu una capa de salmorra (sal gruixuda) i una mica de pebre. A continuació poseu les anxoves en cercle (una capa). Seguidament li poseu una capa de sal i pebre i així successivament.

Tanqueu el pot i llestos .

Abans de menjar-vos-les , les dessaleu i les poseu en oli d'oliva.

Bon profit !!!



# Història de l'Escala

L'Escala té en el seu terme municipal des ruïnes d'Empúries , porta d'entrada de la cultura i civilitzacions grecoromanes a la Península Ibèrica a partir del segle VI a.C.

L'Escala comença a aparèixer en els textos escrits a partir del segle XVI com un petit port de pesca depenent de la veïna vila d'Empúries.

L'any 1718 tenia 390 habitants i l'any 1787 en tenia 1383. Aquest creixement tan important fou degut a que es crearen molts llocs de treball : la pesca , les drassanes, la salaó de l'anxova, el conreu de l'arròs i de la vinya . Moltes persones de la comarca s'hi traslladaren a viure.

Aquesta economia s'anirà mantenint ,fins ben entrat el segle XX, bàsicament dedicada a la pesca i al conreu de la vinya.

A la dècada dels seixanta (1960) un fenomen nou farà donar un tomb a l'economia : EL TURISME .

La població anirà en augment fins als 5.855 habitants actuals , exceptuant els mesos d'estiu, en que sobrepassa els 50.000 habitants.



# Seitons o Anxoves ?

El seitó és un peixet semblant a la sardina però més prim i d'escata més fina.

El seitó forma part de la família dels peixos blaus , entre els quals hi ha la sardina, el peix espasa, la tonyina o el bonítol.

El peix blau és molt saludable, és de fàcil digestió , és ric en proteïnes ,en vitamines i elements minerals que són molt necessaris pel funcionament del nostre cos.



L'anxova és el seitó sense espines , curat amb sal i recobert d'oli.

Les anxoves s'elaboren amb seitons pescats entre els mesos de març i juny que és quan tenen més contingut de greix.

Un cop a port es posen en contenidors d'aigua i sal durant 48 o 72 hores fins que perden tota la sang.

A continuació se'ls treu el cap i els budells.

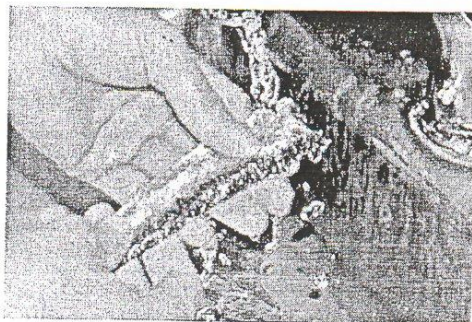
Es col·loquen en recipients , una capa de seitons i una de sal , fins a omplir tot el recipient.

Transcorreguts tres mesos estan a punt de consumir.





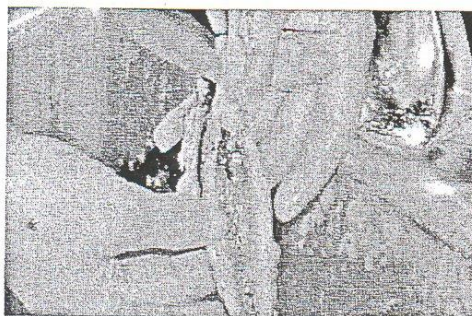
## Com netejar les anxoves



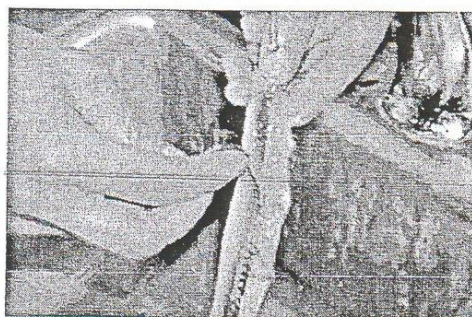
Sempre sota l'aixeta, dessaleu i netegeu l'exterior de l'anxova amb suavitat.



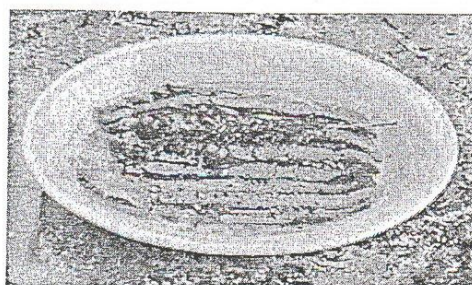
Extraieu-ne l'espina dorsal.



Obriu l'anxova pel llom i dividiu-la en dos filets.



Extraieu l'espina central i les laterals a fi i efecte que els filets quedin ben nets (podeu deixar els filets units per la cua).



Una vegada netes les anxoves, submergeu-les en aigua un parell de minuts; deixeu-les escórrer una estona i, tot seguit, poseu-les en una safata i cobriu-les amb oli d'oliva. Les podeu consumir de seguida o bé guardar-les uns dies a la nevera.

Te'n recordes del nom d'alguns països d'on provenien les "petxines" que hi havia a l'exposició?

Quins problemes tenen actualment els pescadors?

Què vol dir "temps de veda"?

Perquè als pescadors de l'Escala els hi deien "ESQUENAPELATS"?

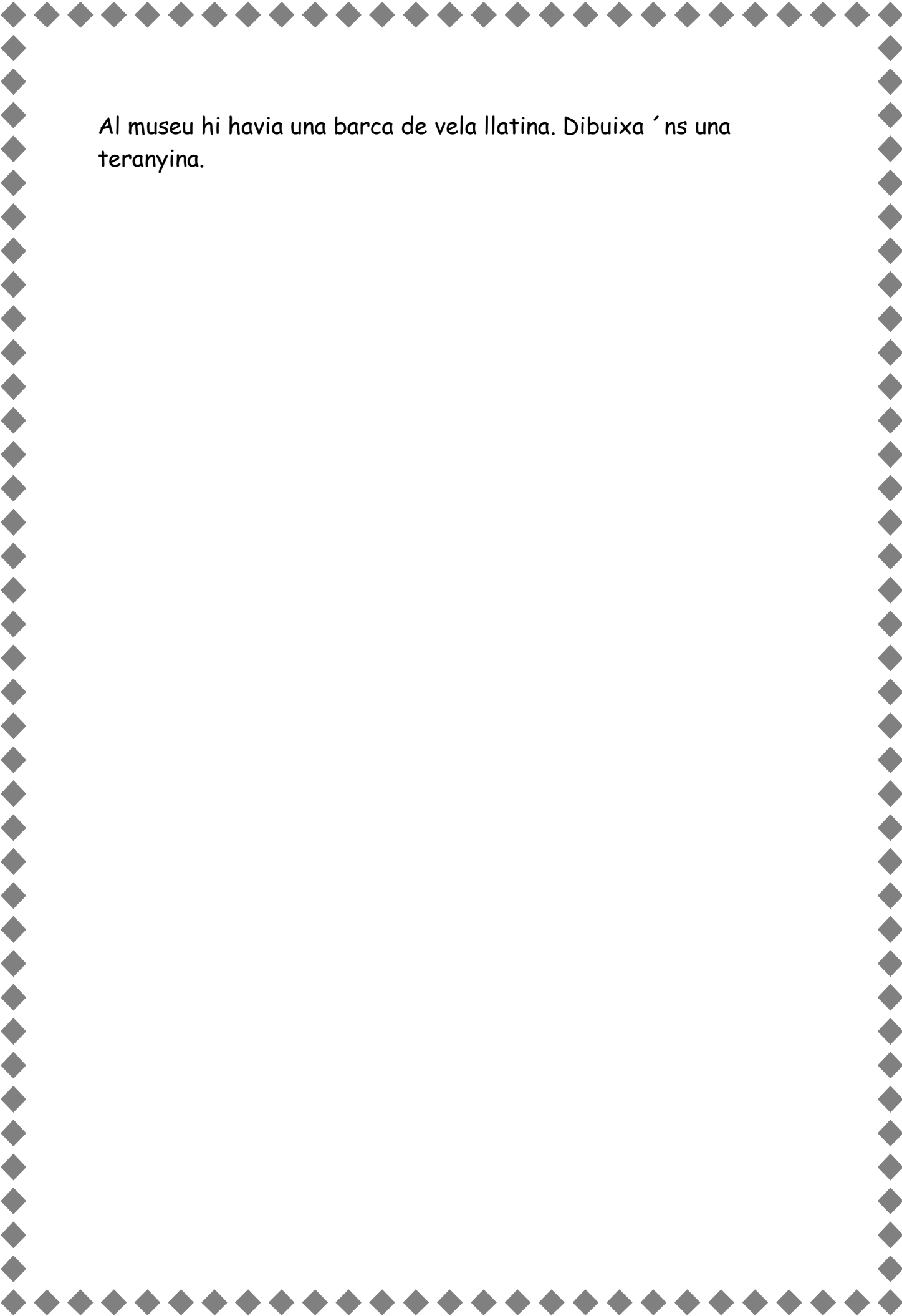
Completa:

Quan els pescadors anaven en una sola barca i estenien la xarxa al mar com si fos un llençol feien servir la tècnica del.....

Quan utilitzen una barca grossa amb motor i un bot amb una llum se'n diu la tècnica de la..... A la sardina i a l'anxova els hi crida l'atenció la .....i és per això que surten de.....

Les nits de lluna plena, tenyien les.....amb escorça de .....

Recordes quantes barques teranyines queden actualment a l'Escala?



Al museu hi havia una barca de vela llatina. Dibuixa 'ns una teranyina.

A veure si ets capaç de col·locar correctament el nom de cada vaixell :

Piragua, galera, caravel·la, bot, vaixell de càrrega, iot, petrolier, vaixell viking, transatlàntic, de guerra romà, veler de tres pals.

