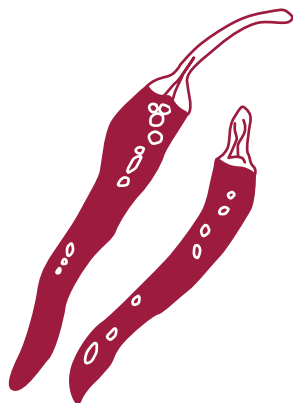


PEBROT CORALET



Nom científic: Capsicum annum

Origen: La Pobla de Segur

És un pebrot vermell, estret i allargat. És molt picant, tipus bitxo o 'guindilla'.

La pebrotera produeix molts pebrots.

Aquest pebrot es fa servir per condimentar plats picants.

Amb el pebrot sec es pot fer oli picant o espècies.

Amb el pebrot fresc es poden cuinar sofregits i mermelades de pebrot picant.



40 llavors
aprox.








Pobla de Segur
Pallars Jussà

KM 0

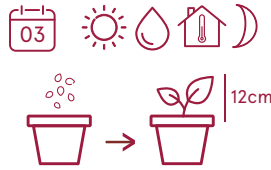
CONSERVAR EN UN LLOC SEC I FRESC.

COM PLANTAR LES LLAVORS?

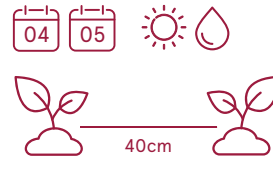
Llegenda:

-  Mes de l'any
-  Necessita llum solar
-  Guardar a dins de casa
-  Necessita aigua
-  Conservar en un lloc fresc
-  Evitar la llum solar
-  Conservar en un lloc sec
-  Sembrar en lluna creixent

1 Preparar el planter.



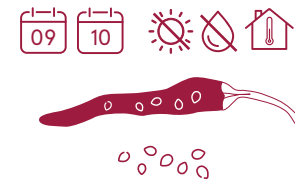
2 Transplantar-lo a l'hort.



3 Collir i menjar els pebrots.



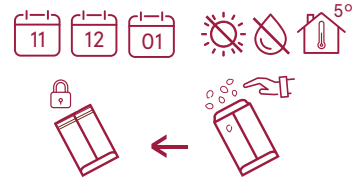
4 Deixar assecar la llavor.



5 Preparar els pebrots per condimentar plats.



6 Guardar la llavor.



El projecte Llavors d'Oportunitats



Llavors d'Oportunitats és un projecte d'agricultura social impulsat per la cooperativa Alba Jussà. Amb aquest projecte volem recuperar i preservar les llavors de varietats d'horta cultivades en petits horts particulars pels padrins i padrines del Pallars Jussà.

Des del nostre hort situat a Tremp tornem a cultivar les llavors i n'extraïem les noves per vendre-les i promoure el seu cultiu arreu del territori.

A partir d'aquest projecte de treball amb la terra i des d'Alba Jussà, promovem la inserció laboral de persones vulnerables amb dificultat d'accés al treball, i les acompanyem perquè assoleixin els seus desitjos i il·lusions amb una visió inclusiva i comunitària.