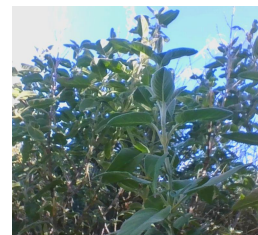


Sàlvia (Sàlvia officinalis)

De Ceip Mestre Colom. Jonathan, Sara, Ariadna.



- La sàlvia és una planta petita. El seu color en general és verd. La pots trobar a molts de llocs. Deixant a banda això, té moltíssimes curiositats que segur no coneixes, però si mires i llegeixes més, les descobriràs!
- **ORIGEN:**
Si vols tenir sàlvia al teu jardí, floreix al mes de Juny i Juliol. És nativa de la Mediterrània, però també es cultiva a [Europa occidental](#), [Rússia](#) i als [Estats units d'Amèrica](#).
- **HABITAT:**
Podràs veure la sàlvia: als vessants pedregosos, a les voreres dels camins, als prats ocadobats i fèrtils, i als llocs calcaris secs.
- **LA TUA:**
Apropa't i veuràs que és de color verd fluix i un poc blanquinoso. Toca-la i veuràs que és suau. La part inferior és marró. Pot mesurar entre 20 i 70 centímetres.
- **LES FULLES:**
Jo ja pensava que la forma de les fulles és [lanceolada](#) i així és! Són amples i suaus. Per la part de davant són de color verd i per darrere blanquinoses. Les fulles són compostes, són [imparipinnada](#). La base de les fulles és [decurrent](#). I la vorera de la fulla és llisa.
- **OLOR:**
Toca la fulla i ensumaràs una olor forta. Si fa olor... això és que deu ser una planta aromàtica, i a més, és un arbust.

- **UTILITATS:**

- A. Si t'agrada fer-te infusions, aquesta planta és ideal per a tu.
- B. Te'n recordes de quan tenies polls? Al pròxim cop utilitza la sàlvia!
- C. I també, el fan servir per fer sabó dels cabells.
- D. Si t'agrada cuinar... i li vols donar gustet, posa-li sàlvia!

- **PROPIETATS:**

Aquesta informació pensem que t'agradarà per algunes ocasions: ajuda a curar refredats, ajuda a perdre pes, enforteix els ossos i ajuda al creixement dels cabells.

- **CURIOSITATS:**

- A. Si ets de Mallorca, a Sóller (Mallorca) hi ha un restaurant que es diu "Sàlvia". Ves-hi a menjar i et donarà una alegria!
- B. Si t'ha agradat la informació, voldràs saber que hi ha més de 840 tipus de sàlvia!!!

- **POESIA (esperem que t'agradi):**

El te, venint de l'imperi xinès, es va trobar amb la sàlvia en el camí. Ella li va dir: «On vas, compare?» «A Europa vaig, comare, on sé que em compren a bon preu.» «Jo», va respondre la sàlvia, «vaig a la Xina, que allà amb molt aprecí em reben per gust i medicina. A Europa em tracten de salvatge, i mai he pogut fer fortuna.

Camina amb Déu. No perdràs el viatge, doncs no hi ha nació alguna que a tot l'estranger

no doni amb gust aplaudiments i diners ». La sàlvia em perdoni, que al el comerç la seva màxima s'oposa. Si parlés de el comerç literari jo no defensaria el contrari, perquè en ell per a alguns és un vici el que és en general un benefici i espanyol que potser recitaria

cinc-cents versos de Boileau i el Tasso, pot ser que no sàpiga encara en quines llengües es va fer Garcilaso.

Raviolis amb sàlvia

Vols fer una bona pasta? Aquí hi ha els ingredients:

- Pasta de Gira-sol farcida de formatge i ceba.
- Fulles de sàlvia fresca
30 grams de mantega.
- Uns encenalls de formatge Parmesà.
- Sal.

- Preparació:



Has de bullir la pasta en aigua i sal seguint les indicacions de fabricant, es courà la pasta en 4 minuts. Mentre (per no tenir meeeeeeeeeeeeèes feina acumulada) agafa unes quantes fulles de sàlvia, les talles en [juliana](#) i les guardaam. D'altra banda posem la mantega al micro uns segons per fondre-la. Un cop fosa hi afegim la sàlvia picada la remenem, i ja podem muntar el plat amb la pasta acompanyada de la preparació de mantega.

BON
PROFIT!!