

# LA VEGETACIÓ I LA CERÀMICA



La Rècua de l'Alcora al Pregó de Castelló. Cap a 1950  
La Recua de l'Alcora en el Pregón de Castelló. Hacia 1950



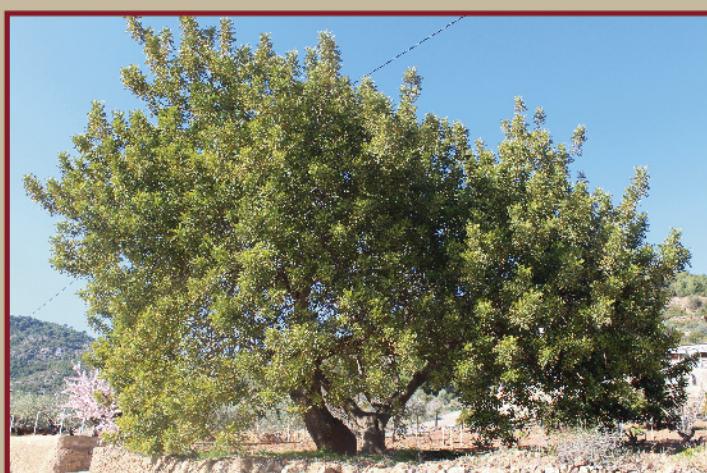
## LA GARROFERA (CERATONIA SILIQUA)

Arbre d'origen mediterrani, el seu fruit són les garrofes, les quals maduren a finals d'agost o principis de setembre, coincidint amb l'eixida de la mostra o flor. La garrofa és un aliment molt complet. Té un alt valor energètic (40-50% de sucres naturals), alt valor proteínic, conté fibra soluble, té poques grases, elevat nombre de minerals, és rica en vitamines A, B1, B2, B3 i D, no té gluten i conté tianino (antioxidant) i també mucílags.

Per aquestes característiques antigament era un superaliment per als matxos, tant a l'hora de treballar en el camp com per aquells que conformaven les rècues i devien abastir a la Reial Fàbrica de terres, materials i malea, i per a aquelles que marxaven per tota la península per vendre la ceràmica.

Les persones només les van consumir en els temps de fam, però en l'actualitat s'està reivindicant el seu ús per al consum humà com a substitutiu del cacao. De la seva llavor, el garrofí, en surt la "farina de garrofí" un additiu espessidor, estabilitzador, emulsionador i gelificador molt utilitzat en la indústria alimentària, especialment per fer gelats i pastissos. També pot ser utilitzat en la fabricació de productes farmacèutics i cosmètics.

Cal tenir en compte que no és apta per a les persones al·lèrgiques als llegums. Apareix en alguns aliments com estabilitzant E-410 (goma de garrofí).



Garrofera  
Algarrobo



## EL ALGARROBO (CERATONIA SILIQUA)

Árbol de origen mediterráneo, su fruto son las algarrobas, que maduran a finales de agosto o principios de septiembre, coincidiendo con la salida de la muestra o flor.

La algarroba es un alimento muy completo. Tiene un alto valor energético (40-50% de azúcares naturales), alto valor proteínico, contiene fibra soluble, tiene pocas grasas, elevado número de minerales, es rica en vitaminas A, B1, B2, B3 y D, no tiene gluten y contiene tianino (antioxidante) y también mucílagos.

Por estas características antiguamente era un superalimento para los mulos, tanto a la hora de trabajar en el campo como para aquellos que formaban las recuas y debían abastecer a la Real Fábrica de tierras, materiales y maleza y para las que marchaban por toda la península para vender la cerámica.

Las personas solo las consumieron en los tiempos de hambre, pero en la actualidad se está reivindicando su uso para el consumo humano como sustitutivo del cacao. De su semilla, el garrofín, sale la "harina de garrofín" un aditivo espesante, estabilizador, emulsionador y gelificador muy utilizado en la industria alimentaria, especialmente para elaborar helados y pasteles. También puede ser utilizado en la fabricación de productos farmacéuticos y cosméticos. Hay que tener en cuenta que no es apta para las personas alérgicas a las legumbres. Aparece en algunos alimentos como estabilizante E-410 (goma de garrofín).



Garrofes  
Algarrobas



El forador: eina per a foradar la boca d'omplir (boca gran) dels "vasos" i el forat de desguassar de les peces destinades a la jardineria, gerres i cossis.  
El agujereador: herramienta para agujerear la boca de llenar (boca grande) de los botijos y el agujero de desague de las piezas destinadas a la jardinería, tinajas y barreños.