

# REALITAT AUGMENTADA A LA CUINA DEL BERGUEDÀ



Marina Tolosa  
IV Edició dels Premis Joan Monjo

# Introducció

Per que he triat aquest treball?

# La realitat augmentada





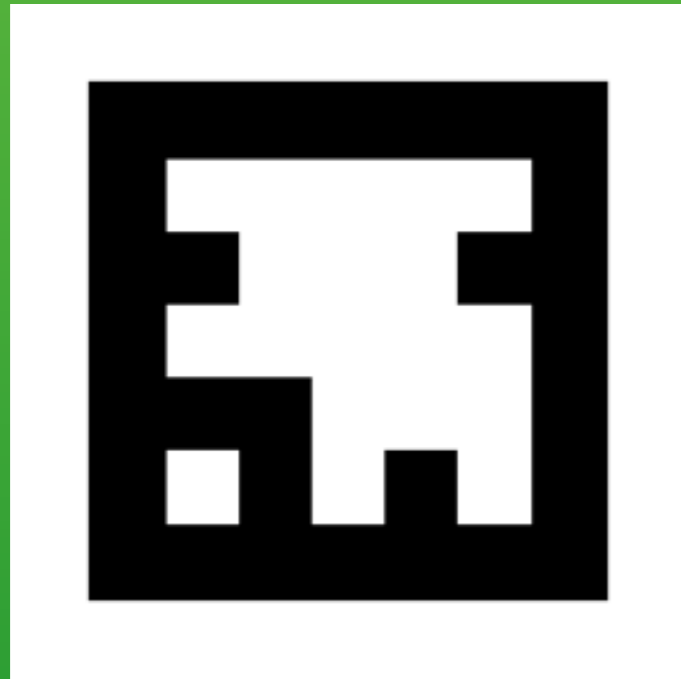
# Tipus de RA



# Per enllaços

[www.google.es](http://www.google.es)

# Per marcadors



Marques.



Codis QR.



Imatges.

# Sense marcadors





# Per geolocalització



# La Cuina del Berguedà

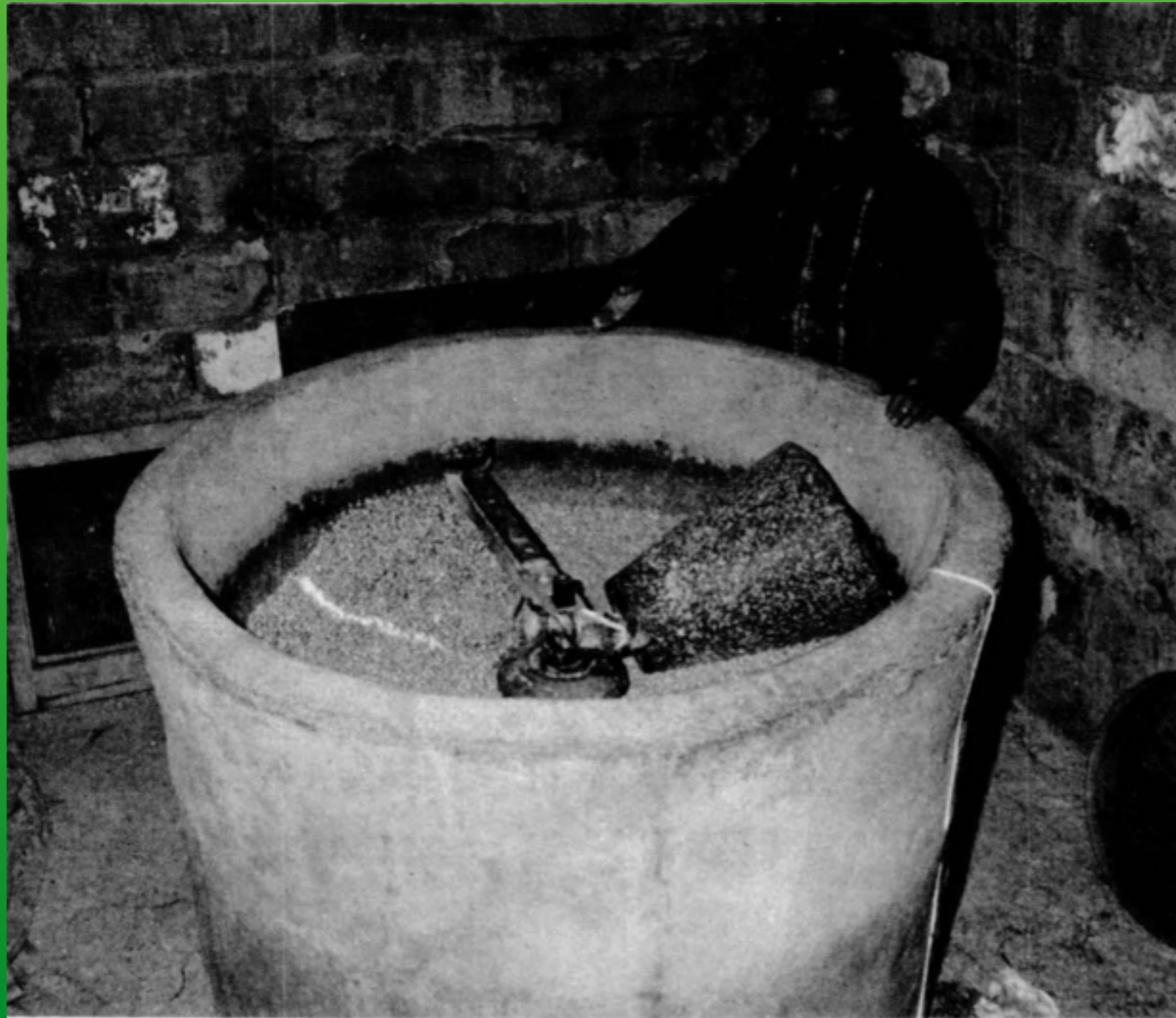
# Guixes



# Bolets



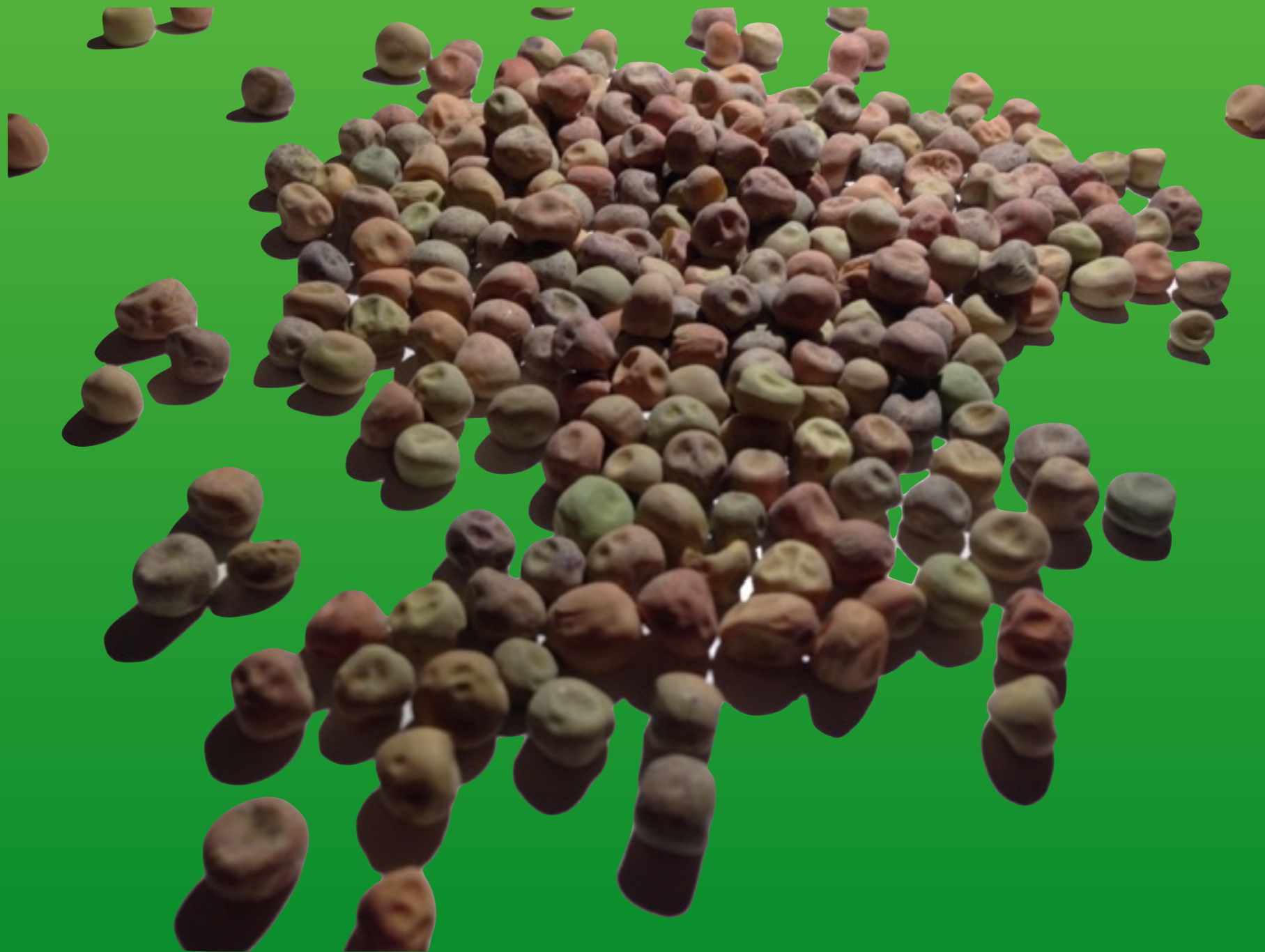
# Escairats



# Escairats



# Pèsoles negres



# Begudes





Objectiu de recerca

Projecte

# Aumentaty VSearch



# Aumentaty VSearch



Marcador



despublicar

Añadir nuevo marcador

Carota de Patum

- Info
- Imagenes
- Video
- Geo
- Extras
- Ofertas



Volver

Guardar

# Aumentaty VSearch

**aumentaty VSearch**

Carota de Patum



Info Pictures Videos Places Extras Back

Massa del brioix.  
Ingredients:

- 65g d'aigua calenta.
- 25g de llevat en pastilla.
- 145g de farina de força.
- 300g de farina fluixa.
- 65g de sucre.
- 35g de mantega.
- 125g d'aigua.
- 3g de sal.
- 1 Ou
- Aroma de llimona.
- Llapis pastissers (xocolata blanca i negre i de colors verd i vermell).

Procediment:

1. Barregem l'aigua calenta, el llevat en pastilla i la farina de força, en fem una bola i ho reservem.
2. Barregem la farina fluixa, el sucre, la mantega, l'aigua, la sal, l'ou i l'aroma de llimona durant una bona estona.

Els plats

# Escudella de blat escairat



# Escudella de blat de moro escairat





# Pèsols negres



# Patates emmascarades



# All i oli de codony

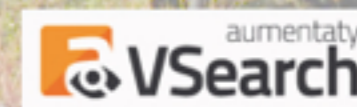


# Carota de Patum



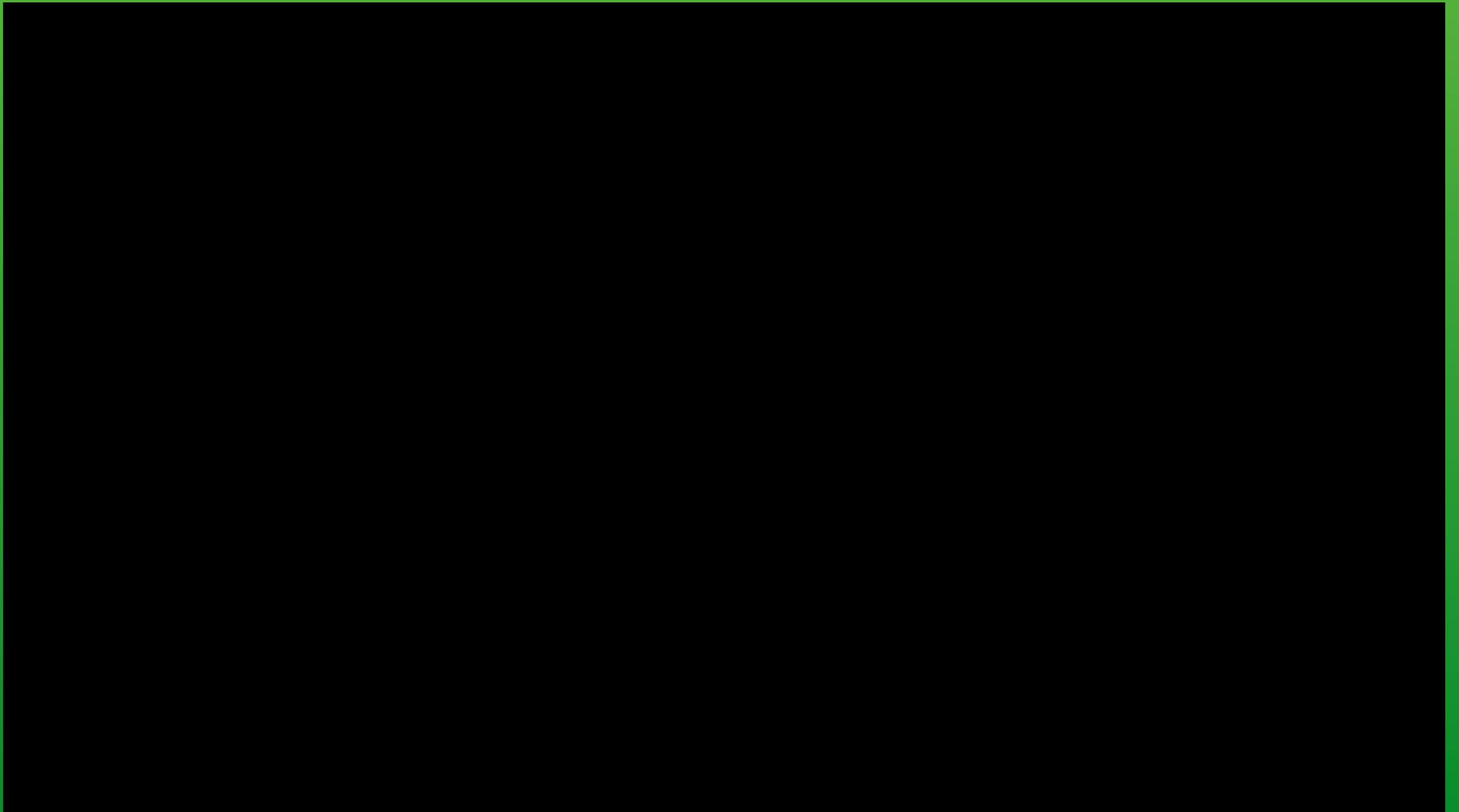
Suport pels marcadors

# LA CUINA DEL BERGUEDA



Conclusió

# Demostració





# Difusió del treball

[marinatlsrmn.wix.com/cuinaberguedà](http://marinatlsrmn.wix.com/cuinaberguedà)



Gràcies per la vostra atenció