

PLATAFORMA CAMPDORÀ T'É VEU



*Escut de Campdorà

BUTLLETÍ N°10
ANY: 2013



Un any més i sense voluntat de ser tòpic repetitiu i pesat , pels voltants del 25 de Juliol, per Sant Jaume , el poble Campdorà celebra la seva Festa Major, la festa del fantàstic poble que m'estimo i el porto dins el meu cor.

En uns temps en que estem farcits de notícies no gaire agradables, que tendeixen a desmoralitzar-nos, i que fan que ens preguntem moltes coses, com per exemple : que passarà amb la nostra economia?, amb les nostres pensions? amb la sanitat? amb els llocs de treballs?, amb l'atur? etc.

Davant d'aquest dubtes, que afavoreixen l'estat de angoixa , crec que ens mereixem uns dies d'alegria, de disbauxa , de trobar-nos amb la família, companys, companyes, amics, amigues, veïns, gaudint dels actes que organitza la plataforma,

Es per tot això que us convido a participar enèrgicament en tots i cada un dels actes, atès que la Festa Major ens omplirà d'energia renovada, i el nostre patró ens oxigenarà. ens donarà un esperit joiós que farà que se ens carregant les piles per després tornar al dia a dia.

Molt bona Festa Major!

JOEL FORNELLS RIGAU
President de la Plataforma Campdorà Té Veu

Plats de festa major

Fricandó

Ingredients:

- Conill
- Llata gruixuda o galta de vedella, tallada prima
- Farina
- Ceba
- Tomàquet
- Bolets: cama-secs o ceps secs
- Vi blanc sec
- oli
- sal
- pebre negre.

Preparació:

Es pica una ceba, ben fina. En una cassola de cul pla, a foc viu, amb un bon raig d'oli i un pessic de sal, es fregeix la carn, adobada amb sal i pebre mòlt i enfarinada. A mesura que es va fent rossa, es reserva. Quan tota la carn és fora, s'hi tira la ceba picada i es deixa enrossir bé, remenant-la de tant en tant. Quan té color, s'hi afegeix el tomàquet, pelat i ratllat i es deixa coure. Quan el tomàquet és cuit, s'apaga el foc, s'hi tira una mica d'aigua i es passa tot per la picadora.

Llavors, es torna a la cassola i s'hi posa la carn, un bon raig de vi blanc i els bolets. Es tapa la cassola i es posa al forn a 120°C aprox. durant unes quantes hores, fins que la carn estigui ben cuita.



Perdiu a la vinagreta

Ingredients:

- 2 perdius
- 1 ceba gran
- 3 tomates madures
- 3 grans d'all
- julivert
- oli
- vinagre
- pebre negre
- canyella en pols
- sal
- picada:
 - 2 grans d'all
 - julivert
 - 10 ametlles torrades

Elaboració:

Plomem les perdius, les netegem i les partim per la meitat, les rentem, les escorrim i les salem.

En una olla i posem una mica d'oli i fregim una mica les perdius a foc viu, fins que siguin ben rosetes. Les trèiem de l'olla i hi sofregim la ceba picada en el mateix oli, a foc mes baix. Quan la ceba comença a rosegar, hi tirem l'all i julivert ben picats i ho remenem i hi afegim la tomata ratllada.

Deixem coure el sofregit, ho assaonem amb sal, pebre i canyella hi tornem a posar la perdiu i ho banyem amb un vas d'oli, un altre de vinagre i un altre d'aigua.

Deixem coure la perdiu a foc viu mentre preparem la picada.

Tirem la picada a l'olla i la tapem i la deixem coure uns 30 o 40 minuts, en funció del toves que quedin les perdius. Si cal hi podem afegir aigua i vinagre a mitja cocció.

Recepta de llibrets de pollastre farcits de pebrots

Ingredients

- 4 filets de pit de pollastre per fer llibrets
- 2 ous
- 1 llauna de pebrots del piquillo
- pa ratllat
- oli d'oliva i sal

Preparació

Comencem per escórrer els pebrots i els passem pel passapuré, per que quedin ben trinxats. Seguidament salpebrem els pits de pollastre i omplim els llibrets amb el pebrot trinxat, tanquem els llibrets fent servir escuradents.

Tot seguit batem els ous i passem els llibrets ja farcits pels ous i per pa ratllat. Ho fregim en oli abundant. Podem acompanyar-ho amb amanida o pasta.

Recepta de rotlles de pollastre amb formatge

Ingredients

4 pits de pollastre de pollastre
250 gr. de formatge crema
Sal i pebre, al gust
4 cullerades de julivert finament picat
Paper alumini
2 tasses de crema
100gr de xampinyons llescats
½ ceba picada
2 cullerades de salsa de soja

Elaboració

Ofegar la ceba i de seguida afegir-hi els xampinyons. Quan estiguin bullits, afegir la crema i la salsa de soja. Assaonar a gust. Reservar.

Obrir els pits de pollastre de pollastre, en un costat col·locar el formatge i el julivert. Posar-hi sal i pebre.

Enrotllar els pits de pollastre de pollastre ajudant-se amb el paper d'alumini. Dur al forn per 40 minuts. Banyar els rotlles de pollastre amb la salsa.

Recepta pollastre amb bolets i iogurt

ingredients

- 1 pollastre
- 200 gr. de mantega
- 3 iogurt
- 600 gr. de gírgoles
- 6 escalunyes
- una branca de Frigola
- 3 branques de menta
- ½ got de cervesa
- 6 trossos de pa fregit
- 1 cullerada de pebre molt
- sal

Elaboració:

Tallem el pollastre per les junteres i el salpebrem. Posem en una cassola la farigola i la meitat de la mantega.

Quan es fongui la mantega, em retirem l'escuma i enrossim el pollastre a foc viu. Després hi afegim la cervesa i rostim el pollastre durant 15 minuts al forn a foc moderat.

Posem en un cassó la resta de la mantega amb les escalunyes i la menta

tallades molt fines. Quan es comencin a enrossir les escalunyes, hi afegim els bolets tallats en Juliana i salpebrem.
Ho ofeguem durant 10 minuts, hi posem els iogurts i quan comenci a bullir, hi afegim tot el pollastre i deixem que cogui 5 minuts a foc suau.
Se serveix amb el pa fregit.

Pernil a la muntanyesa

Ingredients per plat:

- 100 gr. de pernil en lamines molt fines
- una tomata gran
- 2 grans d'all
- 30 gr. de formatge parmesà
- julivert
- pebre

Elaboració:

En un plat, ratllar ½ tomata directament sobre el plat i repartir-lo ben repartit, tallar el pernil ben fi i a trossets ben petits i els repartim uniformement en el plat per sobre de la tomata, i per sobre i espargim una mica d'all trinxat i una mica d'oli, ratllem l'altre meitat de la tomata, també uniformement repartida sobre el pernil, hi ratllem el formatge parmesà una mica de julivert picar i pebre.

Cokotxes de bacallà

Ingredients per a 4 persones:

- 600 gr. de kokotxes de bacallà.
- ½ litre d'oli d'oliva de verge.
- 3 grans d'all
- ½ bitxo picant
- una branca de julivert
- Sal.

Elaboració:

Dessalem les kokotxes durant 24 hores, un cop dessalades les tallem i els hi trèiem les pells que sobren.

En una cassola de fang i posem l'oli, l'all laminat i el bitxo picant, ho posem a foc suau i abans que agafi color daurat trèiem els alls y el bitxo picant del oli de la cassola.

Retirem la cassola del foc i la deixem temperar 5 minuts.

Després hi afegim les kokotxes hi ho posem a foc lent, sense deixar de moure la cassola en va i ve per que lligui perfectament la salsa al pil-pil .

En el últim moment hi afegim el julivert picat, els alls fregits i el bitxo picant

Ho servim calent però sense que la salsa estigui bullint .



NOTICIES BREUS

RESULTATS DE LA FESTA MAJOR DE L'ANY 2.012

Concepte	Entrades	Sortides	Saldo
Patrocinadors inclòs Ajuntament	1.508,00		
Material i premis		603,80	
Sorteigs rifes Escoles i Església	1.069,20		
Ingressos Bar dia sopar i tarda nens	240,90		
Venda tiquets sopar 243 persones	3.645,00		
Fra Vilanova sopar 243 + 12 no cobrats		3.380,00	
Cobla sardanes i grup nova gamma		1.100,00	
	6.490,10	5.083,80	1.406,30

Per tant hem tingut un superàvit de **1.406,30 €**

ARRANJAMENT DE LA CARRETERA

Donar les gràcies a la Generalitat de Catalunya i amb l'aportació de l'Ajuntament, per l'arranjament de la carretera, mitjançant una capa de re-asfaltat , tot i que això no es tot el que demanàvem , suposo que no ens vam explicar prou be, el que nosaltres demanaven era: **Convertir la carretera en una via urbana de tipus rambla.**

ESPEREM QUE SIGUI UN MALENTÈS!

REMODELACIO DE LES ANTIGUES ESCOLES

L'Ajuntament ens ha fet saber que en breu es començarà l'execució material de la remodelació de les antigues escoles fent dos sales a la planta pis i baix una sala de reunions i l'adequació d'un lavabo per minusvalits atès que el projecte ja esta fet.

El projecte és convertir les antigues Escoles en un punt de trobada on anar-hi a jugar a cartes, a fer petar la xerrada a fer ganxet o el que faci falta!

ARRANJAMENT DEL MUR DE LA PLAÇA DE L'ESGLÉSIA

L'Ajuntament també ens va confirmar la reparació d'aquest mur tot seguit d'acabar amb la REMODELACIO de les Antiques Escoles.

SENYALITZACIÓ DE TOT EL POBLE DE CAMPDORÀ

Hem col·laborat amb l'Ajuntament en la redacció d'un projecte de senyalització del poble de Campdora , a fi i efecte de facilitar que els mossos d'escuadra , bombers , familiars, etc. tinguin una eina que faci mes fàcil i àgil la localització dels nostres habitatges, locals, etc. crem que es una eina molt important i necessària per Campdora, es un gran avenç

a tal efecte el dia 3 de juny a les 8 de la tarda en el local de les antigues escoles, es va celebrar una reunió amb els veïns que van voler assistir-hi , amb la voluntat que tothom de Campdorà pugues veure el projecte i comprovar els si el numero que se els han assignat per si havia algun error, esmenar-lo .

També es va informar de que el numero amb el nom de la casa l'han pagar cada vei .

FESTA MAJOR 2013

DIJOURS 25 DE JULIOL:

Matí:

10.00h Missa Solemne en honor a Sant Jaume a l'església Parroquial de Sant Jaume de Campdorà.

11.00h Audició de Sardanes amb la **cobla La Principal de L'Escala**.

Beguda i degustació popular de coques elaborades pels veïns/es del poble.

Gran sorteig de Paneres i Lots dels nostres col·laboradors!



Tarda:

18.00h Tarda infantil a les Antigues Escoles de Campdorà amb:

Jocs per als més menuts.

III Concurs de Dibuix Infantil

Xocolata per a tots els nens i nenes participants!

Amenitzat per **Dj Pipa**



DISSABTE 27 DE JULIOL:

21.00h A les Antigues Escoles de Campdorà Sopar-ball Popular.

Menú de **16€** consta de:

Amanida Catalana
¼ de pollastre i botifarra a la brasa
Patata al forn i all i oli
Coca de Sant Joan
Pa de pagès
Aigua, vi negre i cava
Cafè i llet

El sopar estarà amenitzat per el conjunt local **Shadow School**, servei de bar tota la nit i per rematar-ho tot i fer-vos ballar a tots tenim el grup **Camelot**



Durant el sopar-ball farem el sorteig de paneres amb productes de la terra i una Oca i un Anec gentilisa d'en Joan Ferrer!