

P  
l  
a  
t  
a  
f  
o  
r  
m  
a  
  
C  
A  
M  
P  
D  
O  
R  
À  
  
·  
·  
·  
  
T  
È  
  
C  
E  
V



**Butlletí núm. 7**

**juliol de 2009**

# Plataforma



# CAMPDORÀ..... TÉ VEU

## Salutació

Com cada any, per aquestes dates estem preparant, la FESTA MAJOR del 2009, amb molt d'interès i ganes de fer-ho cada vegada millor.

Durant aquest any que només sentim la paraula crisi econòmica, desacceleració econòmica, o paraules similars però que totes volen dir el mateix i que signifiquen que ho passem econòmicament malament, el pitjor no es sentir-ho dir, el pitjor es que molts ho sofrim en pròpies carns o ens toca de prop, a familiars, amics o persones del nostre entorn.

Per això, que per la diada del Patró del nostre poble, que es, quant tradicionalment celebrem la nostra Festa Major, volem que sigui un parèntesis, d'uns dies, dins les nostres angoixes i pessimismes o un baló d'oxigen que ens ompli d'energia i optimisme.

Per tant, dins de l'ambient que ens envolta preparem-nos, de cos i esperit, per passar-ho bé i contagiem als que ens visitin d'aquest caràcter positiu, de la nostra Festa.

Només em queda demanar-vos, que aquest dies disfruteu de debò, penseu que el veritable èxit de la Festa Major, és la vostra assistència als actes compartint els moments de diversió o simplement fent la xerrada i transmeten aquest sentiment de joia.

També volem convidar, des de les pàgines d'aquest butlletí, a les persones foranies a gaudir dels actes que organitzem i a ser testimonis de la nostra hospitalitat.

**Bona Festa Major!**

Albert Jordà i Mercader.  
President de la Plataforma

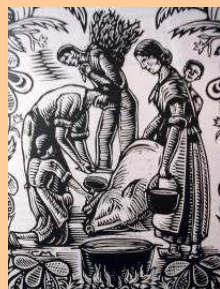
## GASTRONOMIA de les nostres contrades

La gastronomia i costums gastronòmiques de les nostres contrades, és pràcticament la mateixa a tots els pobles d'interior lligats al món de la Pagesia.

Per tant una gastronomia basada en els productes de la terra, productes que els seus habitants a casa, es cultivaven, els animals que es criaven i perfectament lligada a la conservació dels aliments, atès que no hi havia el sistema dels congelats ni neveres per mantenir els aliments.

Aquí us oferim unes receptes del més típic.

### La Matança i conservació del Porc a Pagès



Antigament, a totes les famílies es criaven un o més porcs per matar-los i tenir menjar per tot l'any, fins a la matança de l'any vinent.

La feina de la matança es convertia en una festa que hi participaven tots els membres de la família i el treball el feien de la manera següent: Agafaven el porc entre 2 o 3 persones, li lligaven el peus del darrera i el posaven en un lloc amb una pendent del 50% amb el cap avall,



entre tots l'aguantaven i el degollaven per la part de sota del coll. Recollien la sang amb un cubell, i  $\frac{1}{4}$  part aproximadament de la sang que sortia, la posaven en un altre cubell i l'anaven remenant de tal manera que no qualles, perquè aquesta sang la feien servir per fer la botifarra de sang o botifarra negra.

Un cop mort el porc li socarrimaven el pel i la pell, passant-lo sobre argelagues enceses (avui dia ho farien amb bufadors) un cop ben socarrimat, l'escataven i el rentaven ben net.

Després li tallaven: primer el peus que els salaven i després el cap, que un cop bullit amb aigua, el desossaven i la carn que n'extreien era la carn de perol.



A continuació n'extreien els pernills (les cames de darrera), que els posaven sobre un sostre de sal, el pernil i tot ells ben coberts de sal i els deixaven així durant uns 50 dies, després els dessalaven submergint-los amb aigua durant 2 o 3 dies, els deixaven eixugar un cop ben eixuts el fregaven amb oli i el cobrien amb pebre un cop el pebre s'havia assecat els penjaven en un lloc ventilat

Un cop acabada aquesta operació, el posaven a sobre d'una mena de taula d'uns 50 cm. D'alçada (de manera que poguessin treballar més còmodament) amb l'esquena cap amunt i començaven a

tallar la pell i la grassa fent una tall longitudinal seguin la direcció de la columna i anaven separant la grassa de la carn per cada costat del porc fins arribar a la panxa, aquestes dos peses de cansalada que en sortien es posaven en una taula amb un sostre de sal, la cansalada i tot ells coberts amb sal, durant uns 50 dies, acabat aquest període de temps els treien de la sal i els penjaven en un lloc ventilat.

Després tallaven, també longitudinalment i per cada costat els ossos de l'espina (columna) aquest ossos un cop separats del porc, els conservaven en un atuell de la següent manera: una capa de sal, una capa d'ossos, una capa de sal una capa d'ossos i així successivament, aquest ossos així conservats s'utilitzaven per posar a l'escudella i carn d'olla.

Tot seguit li treien els budells, que en té de dos tipus: el gruixuts que ben nets és feien servir per embotir les botifarres negres o de sang. Els budells més primers s'havien de netejar i escatar amb un ganivet, per dintre i per fora del budell i es fregaven amb sal i vinagre, aquest servien per embotir els fuets, llonganisses i les botifarres de perol.

A continuació, separaven els ossos de les costelles i feien el mateix que amb els ossos de l'espina, els conservaven en un atuell, amb una capa de sal, una capa de costelles, una capa de sal una capa de costelles una capa de sal i així successivament i es protegia la part superior de l'atuell amb una capa de greix del mateix porc, aquestes costelles així conservades s'utilitzaven per posar als guisats.

La botifarra negra o de sang, la feien: triturant perfectament, les ventresques (carns de la part del ventre del porc) i les carns de la papada. Aquesta carn triturada , barrejada i adobada amb una petita quantitat de sal i pebre, s'embotia en els budells gruixuts, es posaven a bullir amb aigua en un perol a l'hora que s'anaven punxant mentre es bullien, per que anessin traient el greix. Es considerava que estava cuïta quan deixava ser vermella per dintre, després es penjava en un lloc ventilat.

Les llonganisses i els fuets les feien: amb la carn magre triturada, adobada amb sal i pebre i embotides en els budells prims , les deixaven assecat penjades en un lloc ventilat.

Les botifarres de perol, les feien : amb la carn de perol triturada , adobada amb sal i pebre i embotida en els budells prims, les posaven a bullir amb aigua en un perol i quan l'aigua començava a arrencar el bull ja es podien treure.

El llom, el conservaven, cobert amb sal durant 20 dies, després dessalat i cobert de pebre, un cop el pebre s'havia assecat el penjaven en un lloc ventilat.

Els llardons, els feien amb grassa que separaven de la carn magra i el segi tot això ho bullien amb aigua en un cubell, un cop bullit ho premsaven i la part solida eren els llardons i la part líquida era el greix o llard que es guardava en pots de vidre i que feien servir per adobar les viandes. Un altre tipus de greix era el que quedava en els cubells de bullir les botifarres, que és el que anomenaven greix de perol que també guardaven i feien servir per adobar viandes.

La sang, el fetge i els pulmons s'ho menjaven fregit.

## El Pa

El primer que cal és la preparació del llevat de fermentació natural, amb els següents ingredients:

- 50 gr. De farina de Sègol
- 50 gr. De farina de Blat
- 100 gr. D'aigua a temperatura ambient
- 

### Preparació del llevat

Barregem en un bol els dos tipus de farina, amb aigua, remenat amb una cullera de fusta.

Un cop la massa esta ben barrejada, tapar el bol amb un drap humit (mai amb un material impermeable exemple plàstic).

Cal deixar-lo reposar dos o tres dies, segons la temperatura ambient, és aconsellable mantenir-lo en un lloc on la temperatura sigui regular i sobre tot que no tingui corrents d'aire.

S'ha d'anar vigilant la fermentació, la massa ha d'anar fent cada cop més bombolles i ha de tenir una olor lleugerament àcida, ( si fa verdet o olor a ranci, ja es pot llençar i tornar-hi).

Quan la fermentació fa moltes bombolles, s'ha d'alimentar, s'hi ha d'afegir una cullerada de cada tipus de farina i l'aigua necessària per aconseguir una massa espessa però fàcil de treballar, i esperem un dia més.

Després s'ha de veure que va fent mes bombolles o sigui que és més actiu, ara cal alimentar-lo de nou, repetint el procés.

Ja esta llest per fer-lo servir. S'ha de guardar en un pot de vidre ben tapat, que no es ressequi la superfície i en lloc fresc.

Aquest llevat pot durar indefinidament. Cal anar-lo alimentant amb farina i aigua cada 2 o 3 dies

### Ingredients per la preparació del pa

- 500 gr. De farina rica en gluten
- 250 gr. D'aigua a temperatura ambient o lleugerament escalfada
- 10 gr. De sal
- 3 o 4 cullerades de llevat de fermentació, segons estigui molt actiu o més espès

- de manera opcional, però no necessària es pot utilitzar mantega, ajuda a que el pa quedi més daurat.

### Preparació del pa



En un recipient suficientment gran, posem la farina i l'escalfem una mica, afegim la sal, el llevat i barrejem una mica amb una espàtula de fusta.

Hi afegim aigua i continuem barrejant fins que notem que es pot començar a pastar.

S'ha de treballar aquesta massa fins que quedi ben fina, que no quedin grumolls i que no sigui massa eixuta ni massa enganxosa.

Si creiem que hi falta aigua n'afegim però poc a poc, una cullera cada vegada, i si creiem que la massa és

massa tova, hi afegim farina però també poc a poc.

Un cop tenim la massa homogènia és el moment d'amassar de debò.

Si s'utilitza la mantega és el moment d'aplicar-la.

Un cop ben treballada la massa, entre 5 i 10 minuts, la deixem reposar en un recipient net, tapada amb un drap humit, en un lloc més aviat calent.

Ha de créixer el doble aproximadament, el temps que tardi dependrà del llevat i de la temperatura ambient, si les condicions són adverses (el llevat poc actiu i la massa està en un lloc fred) pot tardar fins a 8 hores.

Ara es torna a treballar, sobre un lloc dur (per exemple una taula) ja no cal afegir res més, es tracta d'amassar-la per treure l'aire que s'ha creat dins la massa.

Ja es pot començar a tallar i a donar-li la forma, segons el tipus de pa que es pensa fer.

Hem de tenir en compte que el pa un cop sortit del forn tindrà més del doble del volum de la massa actual.

Es posa el pa sobre una superfície greixada o



espolsada amb farina.

El deixem reposar fins que hagi crescut el doble del seu volum original. Si està en un lloc molt calent s'ha d'anar mullant la superfície ja que sinó pot endurir-se la crosta i ja no créixerà tan bé, el millor és posar-li un drap humit per sobre però vigilant que no s'assequi.

Un cop ha assolit el seu volum, ja es pot introduir al forn, que estarà prèviament escalfat a uns 200 graus, però just abans d'enfornar-lo cal fer uns talls oblics al pa.

Es pot dir que el pa està a punt quan veiem que està torrat per sota.





Posem a l'aire lliure, sobre canyissos, figues ben madures, rentades i senceres. Triguem aproximadament 1 mes a assecar-se. Cal entrar-les cada nit per evitar que l'humitat les faci malbé. Fins que s'evapori tota l'aigua que porta i en restin només la pell, la polpa i el sucre.



## Licors

### Ratafia Catalana

No existeix una recepta única de ratafia, sinó que n'existeixen moltes amb punts en comú i una sèrie de matisos que poden anar canviant en funció dels gustos personals:

#### Ingredients

- 3,5 litres d'anís
- 12 nous verdes
- La pell d'una llimona
- ½ branca de canyella
- 20 flors de camamilla
- 1 nou moscada
- 1 bon brot d'orenga, de farigola i de menta
- I a partir d'aquí la quantitat d'herbes aromàtiques que cada elaborador cregui oportú, per exemple :
  - l'hisop
  - la matafaluga
  - la Maria Lluïsa
  - el romaní
  - etc
  - etc
  - etc
  - etc

#### Elaboració de la ratafia

Les plantes aromàtiques i les nous es cullen pels vols de Sant Joan que és quan les plantes i les nous estan tendres i més sucoses i les nous es poden partir be a trossos amb un ganivet.

En una garrafa de vidre, hi fem l'anís i tots els ingredients, la tapem i ho deixem al Sol i Serena (a l'aire lliure en un lloc que noti el contrast, entre fred i calor, nit i dia) 40 dies sense remenar-ho. Passat aquest temps, es cola el líquid i s'afegeix sucre (200 gr. Per litre de licor, o més segons gustos).

Després es posa amb ampolles pel seu consum.

També es pot posar amb bota de roure durant 4 mesos i després embotellar.

### Codonyac (Licor de codony)

#### Ingredients per obtenir 1 litre de codonyac

- 2 kg. Aproximadament de codonys
- 400 gr. De sucre
- la pela d'una llimona
- canyella
- clau
- nou moscada
- herbes diverses (segons criteri de cada persona)
  - menta
  - camamilla
  - Maria Lluïsa
  - tarongina
  - farigola
  - fonoll
  - etc.
  - etc.
  - etc.
  - etc.

#### Elaboració

- 1) Pelar i exprimir els codonys
- 2) Filtrar el líquid obtingut d'exprimir els codonys
- 3) Posar el líquid dels codonys i tots els ingredients en una garrafa de vidre, tapada de manera que pugui respirar i deixar-la 40 dies a Sol i Serena (al aire lliure en un lloc que noti el contrast, entre fred i calor, nit i dia)
- 4) Passats els 40 dies, es filtra el líquid i es posa en ampolles i s'hi afegeix una cullerada d'alcohol (orujo, vodka, etc.) per ampolla.

### LES MURGULES



Són bolets de primavera (com diu el refrany "per sant Josep la murgula treu el bec") per conservar-les es podia fer de les següents maneres:

Les feien assecar posant-les a l'aire lliure en un lloc assolellat i ventilat, fins que estaven ben seques i es guardaven, abans de cuinar-les es posaven amb aigua per tornar-les a revenir.

Salaven, ben netes dins un pot de vidre, un sostre de sal, un sostre de murgules, un sostre de sal, un sostre de murgules i així successivament, abans d'utilitzar-les a la cuina s'han de dessalar .



### ELS BOLETS DE TARDOR

Per conservar-los els salaven de la següent manera: ben nets dins d'un pot de vidre, un sostre de sal, un sostre de bolets, un sostre de sal, un sostre de bolets, i així successivament.

### CONFITATS DE BITXOS, PEBROTS, COL-I-FLOR...



El que s'hagi de confitar s'ha de deixar pansir un parell de dies, es col·loca dins de pots de vidre, fent sostres, amb una mica de sal a cada sostre, i s'omple de vinagre.

### Plats Tradicionals

#### Escudella i carn d'olla

##### Ingredients per 6 persones:

- 500 g. de carn de vedella
- 1/4 de gallina
- pollastre
- els menuts del pollastre
- 200 g. d'orella i morro i 1/2 peu de porc
- 1 os de pernil sec
- 100 g. de cansalada
- 1 os d'espina
- 1 os de genoll de vedella
- 150 g. de botifarra blanca
- 150 g. de botifarra negra
- 250 g. de cigrons remullats
- 250 g. de patates
- 1 col verda d'olla
- 1 nap, 1 pastanaga, 1 porro, api
- Pilota:
  - 150 g. de carn de porc picada
  - 150 g. de carn de vedella picada
  - 100 g. de cansalada picada
  - 1 ou; unes molles de pa remullades en llet
  - 1 all, julivert, sal, canyella en pols
  - 1 cullerada de farina
- Per a l'escudella:
  - 300 g. de galets grossos (pasta)



## Elaboració

1. Netegeu, rostiu, renteu el peu de porc, l'orella i el morro, la gallina i el pollastre.
2. Poseu una olla al foc amb 4 litres d'aigua, afegiu-hi totes les carns i els ossos, fins que bulli. Tan bon punt comenci a bullir, escumeu bé i traieu totes les impureses que pugin a la superfície. Aboqueu llavors els cigrons (prèviament remullats, en aigua tèbia, durant 12 hores) i deixeu bullir una estona.
3. Afegiu la pastanaga, el nap, , l'api, el porro, torneu a escumar. Deixeu que bulli 1 hora i 30 minuts, aproximadament; aleshores les carns ja seran prou toves. Afegiu-hi la col, les patates tallades a trossets i la pilota (que ja haurem preparat), afegiu-hi també les botifarres. Deixeu bullir uns 30 minuts mes. Tot seguit, rectifiqueu de sal.
4. Quan tot estigui ben cuit, coleu-ne el brou
5. Prepareu l'escudella amb el brou colat i els galets, que anirem tirant quan el brou estigui bullint. Ho deixarem bullir de 12 a 15 minuts.
6. L'escudella es serveix ben calenta i, després, en una safata ben posades les verdures i en una altra les carns, tallades a trossos, havent retirat els ossos. Es serveix tot ben calent. Preparació de la pilota:
7. En un atuell, poseu la carn de vedella, la de porc i la cansalada, tot picat, afegiu-hi l'ou, el julivert i alls picats, les molles de pa prèviament remullades en llet; assaoneu amb sal i pebre i una mica de canyella en pols; treballeu-ho bé primer amb una forquilla, després es pot fer amb les mans, fins que tot hagi quallat, formeu llavors la pilota, mirant que tingui una forma un xic ovalada i enfarineu

## Arròs amb conill

### Ingredients per 4 persones:

- 500 g. de conill
- 400 g. d'arròs de gra mitjà
- 3 carxofes mitjanes
- 1/4 de quilo de pèsols desgranats
- 1 ceba petita
- 2 tomates
- 1 gra d'all
- 1 dl. d'oli
- safrà
- 1 1/2 L d'aigua
- sal, pebre, julivert

### Elaboració:

1. Netegeu i trossegeu el conill, assaoneu-lo. En una cassola al foc amb oli calent, fregiu el conill; quan els trossos siguin daurats, afegiu la ceba tallada fina, deixeu que prengui una mica de color, agregueu-hi els alls picats i les tomates ratllades, removeu-ho i deixeu-ho coure lentament.
2. Mentrestant, prepareu les carxofes: traieu les fulles dures i ruixeu-les amb llimona per tal que no s'ennegreixin. Bulliu-les en aigua abundant i sal. Escorreu-les i reserveu-les.
3. Quan el sofregit amb el conill estigui a punt, afegiu-hi l'aigua bullent, tapeu i deixeu coure uns trenta minuts. Assaoneu.
4. Passat aquest temps, comproveu com està el conill, afegiu-hi el safrà torrat, esmicolat, i un xic de pebre. Aboqueu els pèsols desgranats i deixeu-ho coure 10 minuts.
5. Afegiu-hi l'arròs, tot repartint homogeniament, deixeu-ho coure 10 minuts i afegiu-hi les carxofes; deixeu-ho coure 8 o 10 minuts encara.
6. Quan estigui al seu punt, retireu-ho del foc, poseu-hi el julivert picat. Abans de servir, que descansi.

## Peus de porc a la Catalana

### **Ingredients per 4 persones:**

- 4 peus de porc
- 75 g. de llard
- 200 g. de ceba
- 200 g. de pastanaga
- 3 grans d'all
- 1 fulla de llorer
- farigola, julivert
- 1 vas de vi ranci
- Picada:
  - 30 g. de xocolata ratllada
  - 25 g. d'ametlles torrades
  - canyella en pols

### **Elaboració:**

1. Quan hagueu passat els quatre peus de porc per la flama del foc i els hagueu netejat bé, talleu-los per la meitat.
2. Després, lligueu-los altra vegada junts, per tal que no es deformin, i poseu-los en una olla, coberts d'aigua i amb una fulla de llorer, una pastanaga i una ceba. Coeu lentament durant dues hores, si fa no fa.
3. Traieu el brou, extraieu els ossos més grans i tots els que pugueu. Després reserveu-los.
4. Amb el llard, ofegueu, tallats petits, el que quedi de pastanagues i cebes. Quan comencin a prendre color, poseu-hi els alls picats, removeu-ho bé i afegiu-hi els peus de porc, ruixeu-ho amb el vi, permeteu que s'evapori, poseu-hi el manat compost i remulleu-ho amb un parell de cullerots del brou d'haver cuit els peus. Salpebreu.
5. A meitat de la cocció, afegiu hi la picada, feta en el morter, diluïda amb una mica de brou.
6. Deixeu coure lentament fins que siguin tous i al seu punt. Ja els podeu servir.

### **Botifarra amb mongetes seques**

#### **Ingredients per 4 persones:**

- 500 g de botifarra crua
- 600 g. de mongetes seques cuites
- 3 grans d'all
- sal
- oli
- julivert

#### **Elaboració:**

1. Cal tenir les mongetes seques cuites amb anterioritat.
2. Poseu la graella al foc, preferentment de carbó o de llenya. Quan estigui calenta, poseu-hi la botifarra (prèviament punxada amb un escuradents perquè no es trenqui). Deixeu-la a foc lent per tal que es cogui per dintre.
3. Poseu una paella al foc amb una mica d'oli (pot ser del fregit); quan estigui calent, tireu-hi les mongetes perquè es fregeixin be.
4. Removeu-les amb compte, fins que siguin daurades.
5. Talleu les botifarres en quatre trossos, serviu-les en quatre plats amb les mongetes al costat, assaonades amb all i julivert picats.

### **Faves a la Catalana**

#### **Ingredients per 4 persones:**

- 1 1/4 quilos de faves desgranades
- 200 g. cansalada virada
- 300 g. botifarra negra ampla
- 200 g. de carn de porc
- 1 os de pernil
- 50 g de llard
- 0,5l. de brou
- 2 cebes
- 2 alls
- 1 pastanaga
- 2 tomates madures
- 1 rama de menta fresca
- 1/2 cullereta de sucre
- 1 copeta d'aiguardent
- sal i pebre

#### **Elaboració:**

1. En una cassola de terrissa, poseu-hi el llard.
2. Un cop desfet, afegiu les tires de cansalada virada.
3. Deixeu que quedi daurat, tot remenant amb una cullera, si pot ser, de fusta.
4. Afegiu les cebes, tallades fines i els alls amb pell. Quan hom comprovi que comencen a prendre color, afegiu les tomates i la pastanaga, pelades i picades petites.
5. Deixeu-ho submergit uns minuts i poseu-hi l'os del pernil.
6. Incorporeu les faves, ofegueu-ho uns minuts i, a continuació, afegiu-hi l'aiguardent, la menta, mulleu amb el brou.
7. Assaoneu amb sal, pebre i mitja cullereta de sucre.
8. Tapeu; entre la cassola i la seva tapa, cal posar-hi un paper de barba o parafinat; deixeu coure lentament uns trenta minuts, aproximadament. Vigileu la cocció.
9. Quan faltin uns deu minuts per acabar de coure's, afegiu-hi la botifarra negra sencera.
10. Quan les faves estiguin al seu punt, traieu-les del foc, talleu el «bisbe» a trossos i poseu-lo al damunt de les faves.

Aquest plat cal servir-lo en la mateixa cassola

### **Plats típics de Festa Major**

#### **Platillo de bolets, de murgules, etc.**

##### **Ingredients per 4 persones:**

- Pollastre (si només fem servir pollastre, també podem fer servir altres carns)
- Bolets
- Ceba
- Tomata
- Aigua
- Sal
- Ametlles
- Pa

##### **Elaboració:**

Un cop net i socarrimat el pollastre, es talla a trossos més aviat petits, sense desaprofitar les ales, el grapo, la carcanada, etc. Es guarda el fetge.

Els bolets salats o confitats, els haurem tingut tota la nit en remull o bé els fem just arrancar el bull, a fi de dessalar-los. Es posa una cassola al foc amb una cullerada de greix o oli d'oliva- i s'hi fan enrossir els talls de pollastre i el fetge.

Es treuen i s'hi tira ceba piconada, a continuació el tomàquet i es fa un bon sofregit. S'hi tira el pollastre, els bolets i aigua bullent i es sala. Es tapa i es fa coure a foc baix una bona hora. En un morter hi aixafem una mica de pa sec, ametlles torrades i el fetge del pollastre prèviament sofregit. Es fa una picada ben fina, es desmarxa amb aigua bullent i, un quartet abans de servir, es tira a la cassola.

### Platillo d'ànec amb naps

#### **Ingredients per a 4 persones:**

- 4 Naps negres
- 1 ànec net
- Oli
- 1 ceba
- 1 tomàquet
- Sal
- Pebre
- Aigua
- 50 g de farina

#### **Elaboració:**

- Fer rostir l'ànec sencer, net i salpebrat, al forn, o a trossos, en una cassola, llençant el greix després.
- Quan és cuit es deixa refredar una mica i se'n fan trossos.
- En una cassola de terra posada al foc hi poseu oli i hi feu, a foc lent, un sofregit amb la ceba i el tomàquet que ha de quedar com una confitura.
- Quan està fet, hi tireu els trossos d'ànec i un got de vi blanc.
- A part, haureu pelat els naps i els haureu bullit, fent que quedin cuits però no desfets. S'escorren bé, es deixen refredar una mica, es salen, s'enfarinen i es fan fregir en una paella amb oli.
- A continuació els afegiu a la cassola amb l'ànec, hi tireu una mica d'aigua o brou i, a foc lent i tapant-ho, es fa coure tot plegat de vint minuts a mitja hora.
- S'hi pot fer una picada amb el fetge, ametlles, all i julivert

### Rostit

#### **Ingredients per 4 persones:**

- 1 pollastre gros (si el rostit es de pollastre, també pot ser d'altres carns o carns barrejades)
- 2 botifarres crues
- 1 copa de vi ranci
- 2 cebes petites
- 1 cabeça d'all
- 1 tomata de penjar
- Sal, pebre negre, 1 trosset de canó de canyella
- Oli i llard /meitat i meitat
- 1 cullera d'aigua

#### **Elaboració:**

Poseu una cassola de terrissa al foc amb oli i llard i feu-hi rossegar el pollastre, tallat a quarts (o a vuitens) salat i empedrat, així com les botifarres, si voleu, punxades (hi ha qui no ho fa). Afegiu-hi les

cebes pelades però senceres, la cabeça d'alls sencera, el tomàquet, el tros de canyella i feu-ho rossegar. Tireu-hi el vi ranci i deixeu-lo reduir. A continuació hi afegiu un cullerada de brou, tapeu la cassola i manteniu-ho fent xup-xup durant almenys una hora afegint-hi, si cal, una mica d'aigua o brou, millor calents (al gust de cada cuiner afegiu: fulles de llorer i altres plantes aromàtiques). Quan sigui cuit, talleu les botifarres a talls i serviu-ho.

## Postres

### Crema Catalana

#### Ingredients per 4 persones:



- 1/2 l. de llet
- 4 rovells d'ou
- 125 g. de sucre
- 20 g. de midó en flor
- canyella en rama
- la pell d'una llimona
- 40 g de sucre per cremar la crema **Elaboració**

1. Renteu i netegeu bé una llimona. Peleu-la tot tallant allò groc. Reserveu una mica de llet freda i desfeu allí el midó en flor. Poseu la resta de la llet en un ansat al foc amb la pell de la llimona i la canyella en rama; deixeu-la fins que comenci a bullir, i després traieu-la.
2. En un altre cassó, barregeu els dos rovells d'ou amb el sucre; treballeu-ho fins que formin una massa suau i flonja. Aboqueu a sobre d'aquesta preparació la llet, tot remonent amb un batedor de mà; afegiu-hi el midó passat per un colador fi. Poseu el cassó al foc, remonent sense parar fins que s'espesseixi, però procurant que no comenci a bullir. Quan s'hagi espesseït retireu-ho del foc i remeneu encara uns moments amb el batedor, per tal d'evitar que es pugui tallar.
3. Aboqueu-ho en una plàtera de servir o en els plats individuals.
4. Deixeu que es refredi a temperatura ambient. Quan sigui totalment freda i l'aneu a servir, espolvoreu-la amb el sucre i cremeu-la amb la pala adient, la qual haureu posat al foc fins que hagi quedat roent; d'aquesta manera es formarà una fina capa de caramel.



#### Ingredients per fer 4 kg. de brunyols

- 2 kg. De farina
- 150 gr. De llevat de Paris

- 125 gr. De matafaluga i ciliandre
- 50 gr. De sal
- ¼ kg. de sucre
- ½ litre de llet
- ½ litre d'aigua
- la pela ratllada de 2 llimones
- ½ vas d'anís
- 125 gr. De mantega
- 12 ous
- un pols de canyella
- un pols de vainilla



### **Elaboració**

En primer lloc, en un bol desfem el llevat de Paris amb l'aigua tèbia.

Tot seguit amb un atuell, capaç de contenir més del doble de la capacitat de la massa que amassarem, hi posarem tots els ingredients, tenint en compte que prèviament hauré batut les clares d'ou a punt de neu.

Ho remenarem tot fins a aconseguir una massa fina, homogènia i sense grumolls.

Després es bat i es remena la massa amb contundència, es considera que la massa

esta ben pastada, quan la massa es separa perfectament del cubell.

A continuació es tapa amb un drap humit, en un lloc que no hi hagi corrent d'aire i millor que la temperatura sigui elevada, així la massa pujarà més ràpidament.

La massa estarà en el seu punt quan ha aconseguit el doble del seu volum inicial.

Un cop acabat aquest procés, en un recipient posat al foc amb bastant oli (que prèviament s'ha escalfat) agafem trossos petits de massa, amb els dits untats amb oli, els posem a fregir, procurant donar-li una forma arrodonida, els hi anirem donat voltes fins que estiguin durats, un cop durats el trèiem i els posem en plates i els espolvorem amb sucre fi.

Estaran preparats per menjar quan es refredin.

### **Codonyat**



### **Ingredients**

- 2 Quilos de codonys
- sucre
- aigua
- 1 branca de canyella
- 1 pell de llimona

### Elaboració del codonyat (confitura de codony)

A partir de mitjans d'octubre, el codonyer comença a donar els seus fruits i es l'època per fer el codonyat, que s'elabora de la següent manera:

- 1) pelem i tallem a trossos els codonys, separant els cors i les llavors. Els trossos els posem en un recipient amb aigua per evitar que es tornin negres.
- 2) posarem els cors en un cassolet, els cobrirem d'aigua i els deixarem coure durant 45 minuts
- 3) passat aquest temps, colarem els cors i reservarem l'aigua de cocció, ja que conté la pectina, que es la substància que ens farà espessar el codonyat.
- 4) posar en una cassola els trossos de codonys nets, l'aigua de cocció dels cors i el mateix pes de sucre que d'aigua de cocció.
- 5) ho deixarem coure durant aproximadament 1 hora, a foc lent, remenant amb una espàtula de fusta per evitar que s'enganxi.
- 6) un cop retirat del foc triturarem els codonys fins obtenir una crema ben fina.
- 7) quan encara estigui calent, posarem el codonyat en un motlle rectangular (que prèviament haurem folrat amb paper vegetal) i el guardarem en un lloc sec i airejat fins que estigui sec i a punt de menjar.
- 8) si es vol conservar mes temps, podem conservar-lo com si fos una melmelada, el repartirem en pots de vidre i després el courem al bany Maria



### El vi



La majoria de les cases tenien la seva pròpia vinya per fer vi per l'any, durant el mes de setembre

recollien els raïms que els posaven en samals, que carregaven al carro per transportar-los fins a la casa, on tenien una tina (una mena de dipòsit, amb un entarimat enreixat de fusta, entre mig i amb una sortida, per la part inferior del dipòsit, mitjançant una aixeta), amb ajuda de les samals abocaven els raïms dins la tina i a la part de sobra del entarimat enreixat de fusta, on la gent amb els peus descalços anaven trepitjant els raïms que anaven treient el suc que passava per l'entarimat enreixat de fusta a la part inferior de la tina, sortia al exterior mitjançant la aixeta i es posava en bota (de 1 bot = 60 litres, de 2 bots 120 litres, etc.) que no es tapava perfectament a fi de que, el vi que bullia dins la bota respirés.

Com diu el refrany, "per Sant Martí es tapa la bota del vi" i Sant Martí es el dia 11 de Novembre, o sigui que el vi esta bullint uns dos mesos.



Després del que quedava dins la tina (la pellofa del raïm) es posava dins una premsa i a base d'anar premsant anaven extraient mes suc als raïms, també es posava en bota. Però aquest vi tenia una durada de 3 o 4 mesos, passat aquest temps es tornava agre

## Cargols



### A la llauna.

Tenim el forn preparat a temperatura elevada

Rentem els cargols, submergint-los en aigua abundant, vigilant especialment que cap d'ells floti exageradament –la qual cosa significaria que l'animal es mort- i que quedin separats tots l'un de l'altre, per tal que l'aigua dissolgui el tel que els tanca i que és desagradable si es troba un cop cuits.

Posem els cargols en una llauna a tal efecte o a la pròpia safata del forn; i els introduïm ràpidament en aquest aparell abans no es comencin a bellugar. Rallem les tomates. Pelem la botifarra i la barregem amb la tomata rallada. En un morter, xafem el alls, sal i la cirereta, i amb la ma de morter i sense preocupar-nos que se'ns pugui tallar o lligar, hi afegim oli abundant, tot remenant i finalment ho remenem amb la tomata i botifarra.

Afegim aquest adob als cargols que no portaran més de cinc minuts al forn remenant-ho tot plegat abans de tornar-ho a posar al forn i no caldrà més que esperar uns quinze minuts aproximadament, el temps que triguï el suc de tomata en evaporar-se i quedar ressec enganxat a les cloves dels cargols.

### Amb salsa de tomata

En primer lloc agafem els cargols els netegem i els bullim, un cop bullits els posem en una escorredora, per que deixin anar el aigua. Després en una cassola o paella amb oli calent hi posem trossos : de pernil, cansalada virada, botifarra picant, es rosseja una mica i tot seguit s'afegeix la tomata triturada, sal, pebre i una punta de cirereta i es retira del foc.

Aquesta salsa es posa a la taula en petits platets per cada persona i els cargols al mig de la taula, cadascú va agafant els cargols punxant-los amb un punxo tipus escuradents i els suca en la salsa del platet.



## Amb porc

Posarem una cassola de terra al damunt d'un bon foc juntament amb una tasseteta d'oli i 250 grams de cap de costella de porc salada i tallada a trossets; ho deixarem sofregir fins que del cap de costella es desprengui tota la grassa; aconseguit això, afegirem a la cassola 250 grams de botifarra negra tallada en rodanxes primes, 75 grams de pernil tallat a bocins, es sofregeix tot junt; quan ja estigui sofregit s'hi tiren dos quilos de cargols lleugerament empolsats amb pebre negre; deixi's bullir sense oblidar-se de seguir remenant-ho, s'agafa una cullerada de farina i s'hi tira pel damunt i es segueix remenant-ho fins que la farina agafi una mica de color, i aconseguit aquest punt es cobreixen els cargols d'aigua o bé d'un caldo senzill. Es deixen bullir lentament, afegint 200 grams de pinyons pelats i rectificat-se de sal. Passats uns vint minuts d'ebullició poden portar-se a taula.

## A la Catalana

### Ingredients 4 persones:

Per coure els cargols:

- 1 kg de cargols bovers
- mig litre de vi blanc
- 2 pastanagues
- 1 ceba
- 3 puntes de clau
- llorer
- un remet de farigola
- sal

Per la salsa:

- 3 tomàquets madurs
- 3 dents d'all
- 10 ametlles
- julivert
- 1 ceba gran
- 1 got de vi ranci
- farina
- oli d'oliva verge
- sal i pebre negre

### Elaboració

Escaldar els cargols amb mig litre d'aigua, el vi i la resta d'ingredients. Un cop arranqui el bull, deixar coure a foc lent durant 20 minuts. Colar i reservar els cargols i la pastanaga.

Posar la ceba a rosseja a la paella. Quan agafi color, posar el tomàquet i deixar coure dos minuts. Es fa una picada amb les ametlles torrades, els alls i el julivert i s'afegeix. Es tira el got de vi ranci i un polsim de farina. Es remena i es deixa reduir uns minuts. Se li afegeix una mica de brou i els cargols. Es deixa a foc molt lent 15 minuts, es rectifica de sal i pebre i es serveix.

Comentaris: aquest guisat guanyarà d'un dia per el altre.



# NOTICIES BREUS

## RESUM DE LA FESTA MAJOR de 2008

Voldríem donar les gràcies : als col·laboradors per les seves aportacions i a les veïnes i veïns per la seva participació i assistència.

Tot seguit us volem explicar el resultat econòmic de la festa major de l'any pasat:

- L'ajuntament de Girona va fer les següents aportacions:
  - fer els fulletons – programa
  - la cessió de l'entarimat – escenari de 6 m X 4 m , el muntatge i desmuntatge ( pel ball del dia 28/07/08)
  - les taules i cadires
  - el grup electrogen per donar corrent als grups
  - una aportació econòmica
  
- Els col·laboradors van fer dos tipus d'aportacions:
  - uns van fer aportacions econòmiques
  - els altres ens van regalar productes variats amb els quals confeccionarem les paneres i els lots que vàrem sortejar el dia 25/07/08.
  
- Les veïnes i veïns vàrem portar coques, pastissos, xocolata, cava.... que juntament amb les aigües i el cava que va portar uns col·laboradors, vàrem poder fer un gran refrigeri tot ballant sardanes a la sortida de la Missa Solemne.

| INGRESSOS                                   | Import          |
|---|-----------------|
| Aportacions Col·laboradors                  | 2.385.00        |
| Venta de tiquets del sopar                  | 3.288.00        |
| Ingrés de la barra del bar del 26 de juliol | 526.00          |
| Sorteig del dia 25 a la església            | 731.00          |
| Sorteig del dia 25 a les escoles            | 495.00          |
| <b>TOTAL:</b>                               | <b>7.425.00</b> |

| <b>DESPESES</b>               | <b>Import</b> |
|-------------------------------|---------------|
| El catering del sopar         | 2.240.00      |
| Pa , vi, plats, varis....     | 1.469.44      |
| Cobla de sardanes             | 600.00        |
| Grups musicals de les escoles | 555.00        |
| <b>TOTAL:</b>                 | 4.864.44      |

La valoració econòmica és que hem tingut un saldo favorable de **2.560,56 €**

-----  
 La valoració social és que tenim una Festa Major senzilla però molt entranyable, amb una gran il·lusió i participació per part de tothom i això enforteix el sentiments del poble de Campdorà que ,al llarg de l'història, ha sabut mantenir i ara ens toca a tots plegats incrementar. Amb bona voluntat ho aconseguirem!

-S'informa que hi ha la intenció de col·locar una antena a la incineradora que donarà cobertura d'Internet a través del sistema wi-fi a tota la plana de Campdorà, qui estigui interessat per concertar-se i volguí més informació es pot adreçar a qualsevol membre de la Plataforma el mes aviat possible.

### **CLAVEGUERES**

Ens hem de felicitar i perquè no? Agrair a l'Ajuntament de Girona i a la Generalitat de Catalunya que han fet possible que s'hagin acabat les obres del clavegueram.

### **UNA PROPOSTA QUE CAMPDORÀ NECESSITA**

Potser Sembla que ens repetim, però una altre vegada tornem a demanar, que la C-66 se li doni un tractament de via urbana, que no sigui un element més de divisió del poble si no un element d'unió.

Hi ha molts pobles que estan travessats per carreteres, Comarcals inclòs Nacionals, que els hi han fet un tractament menys agressiu i s'han convertit en un element integrador, amb voreres, enllumenat, arbrat, rotondes, semàfors , pas per vianants etc.

Des de l'Ajuntament, ja ens imaginem la resposta: no es competència nostra, es de la Generalitat.

Però qui es l'administració més propera i la responsable de vetllar per les necessitats i inquietuds dels seus ciutadans, per buscar solucions davant de les administracions superiors?.

Volem ser com tants i tants pobles de Catalunya als que es tracte millor que a nosaltres .

Volem ser ciutadans normals, no ciutadans de 2<sup>a</sup> o 3<sup>a</sup>.

No volem ser un poble residual on la pròpia capitalitat de Girona i pobles de l'entorn i tots els partits polítics tenen, consideren com a un lloc per abocar-hi tota la porqueria.

## PROJECTE DE LA NOVA INCINERADORA DE CAMPDORÀ

El projecte de la nova Planta de Tractament de Residus de Girona, que en la actualitat l'Ajuntament de Girona i la Generalitat es proposen de realitzar a Campdorà, ocuparia uns 120,000 m<sup>2</sup> i 54,000 m<sup>2</sup> serien edificats (Sembla que un edifici tindria fins a 40m. d'altura). Aquest macro-projecte és una greu taca a la Zona de valor ecològic i paisatgístic (tal com estant qualificats els terrenys) de casa nostra. Aquest projecte té, de fet, una llarga història planificada des de l'època de la dictadura quan Campdorà va ser annexat, per decret i sense consulta del ciutadans, al Municipi de Girona. Aquesta planificació ha estat consentida i potenciada per les diferents administracions democràtiques. Sense comptar mai amb la opinió i el sentir del poble de Campdorà.

En el any 1983 es va inaugurar la incineradora actual a on cremem (amb les molèsties i el risc que per la salut comporta) els residus sòlids urbans de l'àrea de Girona.

Però, en el any 2006 varen aparèixer rumors que es faria una nova construcció, potser un ecoparc, o una planta de compostatge, o una altra construcció d'aquesta mena. Com que no hi havia cap informació ni demanda precisa a la població, individualment se varen demanar informacions més oficials.

Davant la imprecisió de les respostes, en el 2007, el poble, cansat per tot el que representava de problemes la antiga depuradora i incineradora, juntament amb la Plataforma de Campdorà, s'organitza, recull firmes (més d'un 90% de la població va firmar el document) i el dia 15 d'octubre de 2007 se presenta el document de rebuig a l'ajuntament de Girona davant la possibilitat d'una nova construcció o ampliació de l'actual incineradora. **Aquest escrit fins al present ha quedat sense resposta escrita.**

A principis del 2008, en una entrevista amb la l'Alcaldessa de Girona, apareixen indicis de que s'està preparant quelcom, però ningú en treu aigua clara de què concretament. Poc més tard i seguit a un article aparegut en el Diari de Girona, es convoca una reunió amb el Regidor Enric Pardo, de Medi ambient, que ja parla de la futura nova Planta de Tractament. La Plataforma de Campdorà s'hi oposa clarament tot i demanant més precisions sobre el projecte. Respostes ambigües se barregen amb silencis significatius de no voler donar informació.

Amb tot el rebombori que això porta i en mig d'una manca d'informació, comença a corre l'alarma entre la població, fins arribar al mes de juny de 2009, en que el projecte és presentat, com gairebé decidit, en una reunió entre membres de l'Ajuntament i de la Plataforma. El projecte és, de fet, imposat de manera dictatorial, ja que no hi hagut cap consulta popular. Es allò de sempre: les decisions les prenen, segons la conveniència, els de dalt i el poble en pateix.

### **El poble de Campdorà es pregunta:**

**1.-** Perquè, després de que durant 40 anys s'ha denegat el permís de construir en aquesta zona, ara se permet edificar 54,000m<sup>2</sup>? Cal afegir que una resolució del Parlament de Catalunya impedeix la construcció de incineradores noves.

**2.-** Perquè una zona de valor ecològic i paisatgístic se té de transformar en un magatzem i cremador de deixalles d'una bona part del Gironès?

**3.-** Perquè no es construeix la nova incineradora en un lloc més apropiat, com seria una zona industrial, que no en manquen pas als voltants de Girona?

***Per això i davant d'aquesta situació, el Poble i la Plataforma de Campdorà diuen NO a aquest projecte.***

# FESTA MAJOR 2009

*DISSABTE, 25 DE JULIOL*

A les 10,00 hores, **MISSA EN HONOR A SANT JAUME**, a l'Església Parroquial de Sant Jaume de Campdorà

A les 11,00 hores, **AUDICIÓ DE SARDANES**, amb

**COBLA EMPORDANESA**



Al sortir de la missa **BEGUDA** , amb **MENJADA**  
**POPULAR DE COQUES**, elaborades pel poble  
i **SORTEIG DE PANERA**

**DIUMENGE, 26 DE JULIOL A LES ANTIGUES ESCOLES**

**A les 19 hores**

CANTADA D'HAVANERES  
**CANTADA D'HAVANERES**

**en viu i en directe pel grup**

**Hi haura cremat per tothom**



**TERRA ENDINS**

**Aquesta Festa Major es possible gràcies als següents col·laboradors :**

- **Ajuntament de Girona**
- **Caixa de Girona**
- **Fleca Sant Antoni**
- **Restaurant Mas Nou**
- **Planta incineradora i Planta Depuradora**
- **Bar Restaurant Barceló**
- **Esponellà i Fills s.l.**
- **Transports Simón s.l**
- **Bahi Grup**
- **General Galvanica Gironina**
- **Residència Canina Campdorà**
- **Construccions Rubau**
- **Enguixats Jordi Jordà**
- **Fusteria Congostell**
- **Fruita Jordi Mercader**
- **Instal·lacions i calefacció lampisteria Martí i fill**
- **Motos i Bicicletes Llach**
- **Fleca Moradell**
- **Productes de la terra Àngel Coll**
- **Floristeria Fontajau**
- **Embotits Boadas 1880**
- **Floristeria Emília Cristina**
- **Perruqueria Dolors**
- **Perruqueria Davinia**
- **La Taverna del Bon Vi**
- **Restaurant Ca La Pilar**
- **Farmàcia Josep Brumso i Teixidor**
- **Agrícola Esparreguera**
- **Pâtisserie i Fleca Llausas**
- **Queviures Carme**
- **Carns Josep**
- **Fusteria Manel**
- **Farmàcia Juanola**
- **Llenyes i Carbons Carreres**
- **Emili Sagner (Cal Santo)**
- **Poliments Rigau**
- **Carnisseria i tocineria Pineda**
- **Farmàcia Pere Estudis Pont**
- **Estanc Bordils**