

# La cuina de sempre



2015

# Olla barrejada

Un quilo de cigrons  
Botifarra blanca  
Botifarra d'ou  
Tocino riat  
Un os de corder i un de pernil  
Una carcanada de gallina  
Una bleda i dos patates  
Una ceba  
Fideus o arròs  
Sal

Posem los cigrons a coure amb los ossos i salem. A mitja cocció, hi afegim les verdures i les botifarres, i quan estiguen quasi fets, los fideus o l'arròs.

## GENER

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
			<b>1</b> <i>Cap d'any</i>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>5</b> ☉	<b>6</b> <i>Dia de Reis</i>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>12</b>	<b>13</b> ☾	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>19</b>	<b>20</b> ●	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>26</b>	<b>27</b> ☽	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	

# Col en sardina

Una col de fulla  
Dos patates  
Una sardina de cuba

Tallem la col i la patata a trossos i les posem a bullir.  
Fem la sardina a la brasa i l'esmicolem per damunt  
de la verdura ja cuïta, amb una mica d'oli i sal.

## FEBRER

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						<b>1</b>
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b> ☉	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b> ☽	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b> Camestoltes
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b> Dimecres de Cendra	<b>19</b> ●	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b> ☽	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	

# Conill en figues

Un conill  
Figues seques  
Vi blanc  
Timó, romaní, orell

Tallem lo conill a trossos i el fregim amb les herbes.  
Quan estigue ben rostit li afegim les figues seques,  
ho cobrim amb el vi blanc i ho deixem coure.

## MARÇ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						<b>1</b>
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b> ☉	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b> ☽	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b> ●	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b> ☽	<b>28</b>	<b>29</b>
<b>30</b>	<b>31</b>					Diumenge de Rams

# Mostatxons

Una dotzena d'ous  
Un quilo de sucre  
Una tassa d'oli  
Dos quilos de farina  
Llevat  
Anís, vainilla i  
ratlladura de llimó

Batem los ous amb lo sucre, l'oli, lo llevat, l'anís, la vainilla i la ratlladura de llimó. Quan estigue ben batut afegim la farina a poc a poc. Deixem reposar la massa, la tallem en forma de rombes, suquem una safata amb oli i els posem al forn.

## ABRIL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2 Dijous Sant	3 Divendres Sant	4 ☾	5 Diumenge de Pasqua
6	7	8	9	10	11	12 ☽
13	14	15	16	17	18 ●	19
20	21	22	23 Sant Jordi Dia d'Aragó Dia del Llibre	24	25	26 ☽ Dia de la Faldeta
27	28	29	30			

# Mostillo de mel

Aiguamel: un litre d'aigua  
i 300 grams de mel  
Farina  
Ametlles, nous, canyella  
Ratlladura de taronja

Posem l'aiguamel a coure a foc lent i anem afegint la farina a poc a poc. Quan comence a espessir tirem la ratlladura de taronja, les ametlles i les nous. Al moment de servir posem per damunt canyella en pols.

## MAIG

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
				<i>Dia del Treball</i>		
<b>4</b> ☉	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>11</b> ☾	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>18</b> ●	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>25</b> ☽	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>

# Llaganya

Tomates  
Ous  
Alls i sal

Fem un sofregit amb els tomates i els alls. Quan estigue cuit, tirem los ous ben batuts i ho deixem quallar.

## JUNY

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
1	2 ☉	3	4 <i>Dijous de Corpus</i>	5	6	7
8	9 ☽	10	11	12	13	14
15	16 ●	17	18	19	20	21
22	23	24 ☽	25	26	27	28
29	30	<i>Dia de Sant Joan</i>				

# Caragolètes

Un quilo de caragolètes  
Ceba  
Tomate  
Oli i sal

*Fem un sofregit amb la ceba i el tomate. Quan estigue a punt tirem les caragolètes i les deixem coure.*

## JULIOL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2 ☉	3	4	5
6	7	8 ☾	9	10	11	12
13	14	15	16 ●	17	18	19
20	21	22	23	24 ☽	25	26
27	28	29	30	31 ☽		



# Mullarero en vi

Mullareros  
Vi negre  
Sucre  
Canyella

*Pelem los mullareros i els tallem a trossets. Los cobrim de vi negre i tirem unes cullerades de sucre i la canyella. Ho deixem reposar unes hores.*

## AGOST

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14 ●	15 <i>Dia de l'Assumpció</i>	16
17	18	19	20	21	22 ☾	23
24	25	26	27	28	29 ☽	30
31						

# Freses

Farina de panís  
Pa per fer xinxarons

Posem a acalentar aigua en sal i anem afegint la farina sense parar de regirar. Quan comence a espessir ho deixem bullir una mica. Fregim lo pa a quadradets i els tirem per damunt.

## SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5 ☾	6
7	8	9	10	11	12	13 ●
14	15	16	17	18	19	20
21 ☽	22	23	24	25	26	27
28 ☽	29	30				

# Cóc de codony

Massa de pa  
Quatre codonys  
Sucre, farina, oli i nous

Fem la massa i la deixem reposar. L'estirem tant com puguem en una safata untada amb oli. Tirem sucre, farina i oli, i ho cobrim amb los talls de codony. Tornem a posar sucre, farina i oli i nous trossejades i el posem al forn.

## OCTUBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13 ●	14	15	16	17	18
Dia del Pilar	20 ☽	21	22	23	24	25
26	27 ☽	28	29	30	31	

# Pa de figues

*Figues seques  
Ametlles  
Ratlladura de taronja  
Anís*

*Triturem les figues i les ametlles, afegim la ratlladura de taronja i l'anís. Fem una pasta i la premsem dins un motlle durant uns dies.*

## NOVEMBRE

DILLUNS    DIMARTS    DIMECRES    DIJOUS    DIVENDRES    DISSABTE    DIUMENGE

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

*Tots Sants*

**9**

**10**

**11** ●

**12**

**13**

**14**

**15**

**16**

**17**

**18**

**19** ☾

**20**

**21**

**22**

**23**

**24**

**25** ☽

**26**

**27**

**28**

**29**

**30**

# Abadejo i tortilla en trampa

Un quilo d'abadejo  
Quatre ous durs  
Un quilo de carxofes  
Per a la tortilla en trampa:  
dos ous, una cullerada de farina,  
llet, all i julivert  
Per a la salsa:  
ametlles, pa torrat, all i julivert

Enfarinem i fregim l'abadejo prèviament dessalat i les carxofes. Fem la tortilla en trampa i la picada per a la salsa. Posem una mica d'oli en una cassola de fang i lliquem la picada amb aigua. Tirem l'abadejo, els ous i les carxofes i ho deixem coure uns minuts.

## DESEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3 ☾	4	5	6 Dia de la Constitució
7	8 Dia de la Immaculada C.	9	10	11 ●	12	13
14	15	16	17	18 ☽	19	20
21	22	23	24	25 ☽ Dia de Nadal	26 Dia de Sant Esteve	27
28	29	30	31			



gener



febrer



març



abril



maig



juny



juliol



agost



setembre



octubre



novembre



desembre

Figues que comencen a crivassar-se i a regalimar mel...  
 Cols arrobalsades per la cegallosa i regades per les rosades...  
 Conills amb tocs de timó i romer...  
 La gran festa del mondongu que aplega famílies...  
 Ous encara calents... Acabats de pondre...  
 Caragoletes esguinxades a la calor dels camps ermos...  
 Mates de panís dansant al ritme de l'aire d'estiu...  
 Blat aventat al voltorn...  
 Mullareros que inunden l'aire amb la seua aroma...  
 Codonys que fan dolços los primers freds de la tardagor...  
 Lo zum-zum de les abelles fabricant la mel...  
 Tot això és la nostra cuina. La de sempre.

