



MOLTS D'ANYYS

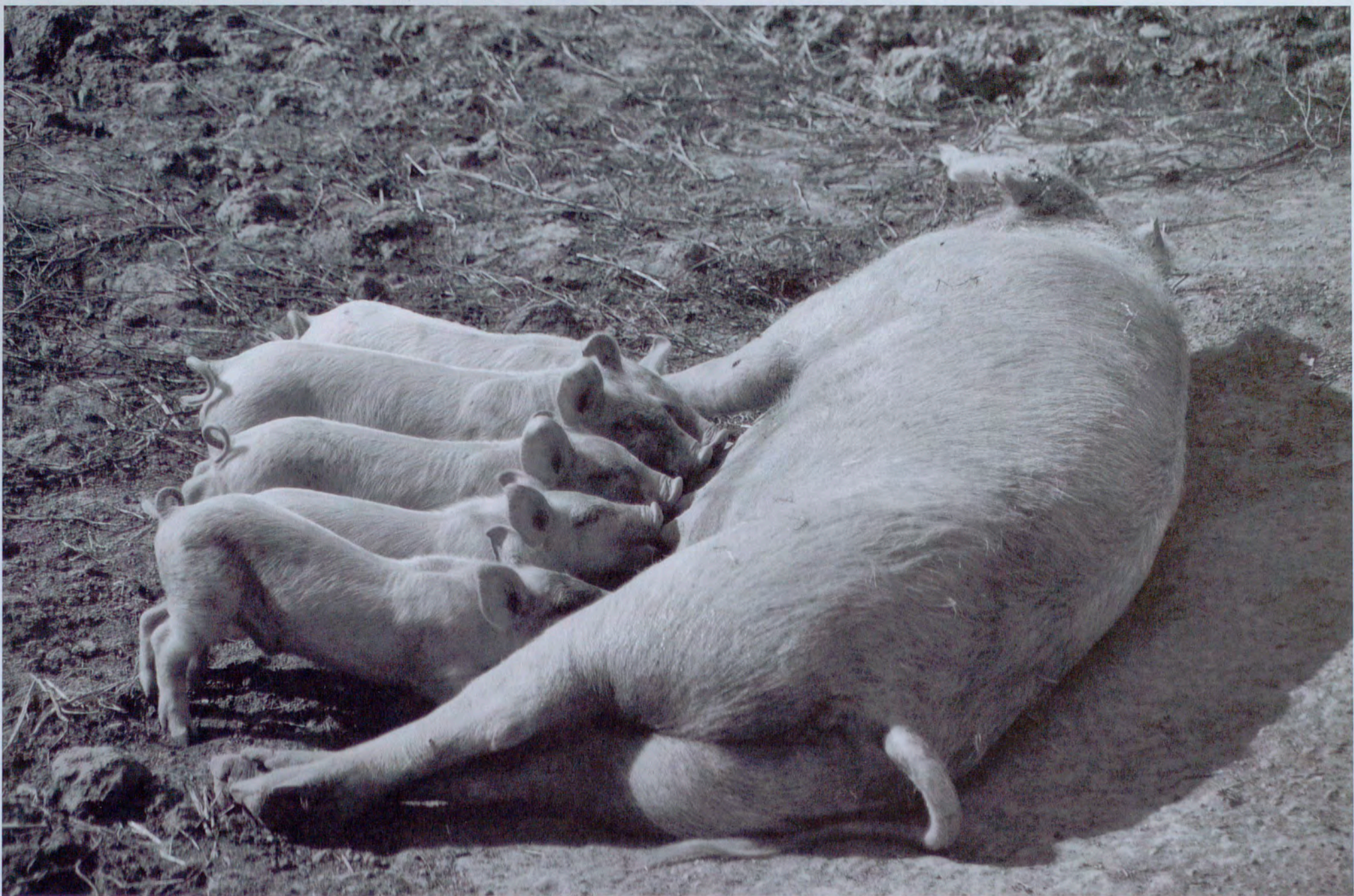


AJUNTAMENT D'ALGAIDA

2010



d'algaida, pina i randa
Amb molt de gust



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

PORCELLA AMB ANFÓS

Recepta de Rosa Sastre Torrens "d'en Sebastià Mavi"

Ingredients per a 8 persones:

- 1 porcella sencera neta d'entre 4 i 5 kg
- 1 anfós net (sense butza) d'entre 3 i 4 kg
- 7 o 8 patates grosses fregides a cantons
- 4 o 5 pastanagues
- 3 cebes grosses
- 3 o 4 tomàtiques de ramellet
- el suc d'una llimona
- 1 tassó de brandi
- 1 tassó d'oli d'oliva
- 2 cullerades soperes de pebre bord dolç
- sal i pebre bo

El vespre abans haurem posat la porcella a macerar amb sal i pebre bo a dins la gelera. A l'hora de començar a preparar la recepta, adobam l'anfós amb sal, pebre bo i pebre bord.

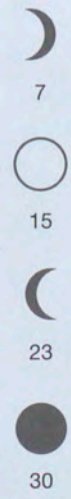
A part, tallam a trossos grossos les pastanagues, les cebes i les tomàtiques, els salpebram i els posam dins d'una rostidora. A continuació, damunt aquesta verdura, hi col·locam el peix amb el ventre per avall i a damunt, tapant l'anfós, la porcella sencera (ens ha de quedar el peix dins la panxa de la porcella).

Feim una barreja amb l'oli, el brandi, el suc de llimona i una cullerada de pebre bord dolç i, amb aquesta mescla, untam la porcella i l'enfornam a 180° durant aproximadament 2 hores. Segons el forn necessitarà més o menys temps de cocció, i hem de tenir cura que la cotna ens quedi ben cruixent, igual que quan la feim tota sola. Quan sigui cuita, separam la porcella de l'anfós i servim un tros de peix amb una tallada de porcella, acompanyat tot de les patates fregides i de la verdura rostida.

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

gener 2010

				1 Sta. Maria Cap d'Any	2 St. Basili	3 Sta. Genoveva
4 St. Roger	5 Arribada SS. MM. els Reis d'Orient	6 Epifania	7 St. Raimund	8 St. Severí	9 St. Eulogi	10 St. Nicanor
11 St. Martí de Lleó	12 St. Arcadi	13 St. Hil·lari	14 St. Fulgenci	15 St. Maure	16 St. Honorat Patró d'Algaida Festa Local a Algaida i Randa	17 St. Antoni Abat Festa Local a Pina
18 Sta. Prisca	19 St. Marí	20 St. Fabià i Sebastia	21 Sta. Agnès	22 St. Vicenç Màrtir	23 St. Idelfons	24 St. Fran. de Sals
25 Sta. Elvira	26 St. Timoteu i Tito	27 Sta. Àngela	28 St. Tomàs d'Aquino	29 St. Valer	30 Sta. Martina	31 St. Joan Bosco



7
15
23
30



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

GATÓ D'AMETLLA

Recepta de Felip Fiol Puigserver

Ingredients:

- 250 g d'ametlla mòlta
- 200 g de sucre
- 7 ous
- canyella en pols
- llimona ratllada
- mantega
- un poc de farina

Pujam els vermells d'ou amb 100 g de sucre i a continuació, a part, també pujam els blancs amb el sucre restant.

Mesclam dins d'un bol la canyella en pols, la llimona ratllada i l'ametlla mòlta amb els vermells pujats i, seguidament, tota aquesta mescla amb els blancs d'ou. Ho hem de fer suaument, anant amb compte, perquè la massa no baixi i el gató ens quedi ben esponjós. Finalment, abocam la barreja dins d'un motlle, untat amb mantega i empolsat amb farina, i ho enfornam a 180° fins en esser cuit.

febrer 2010

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

1

St. Cecili

2

La Candelera

3

St. Blai

4

St. Andreu C.

5

Sta. Àgueda

6

St. Pau Miki

7

St. Ricard

8

St. Jeroni E.

9

Sta. Apol·ònia

10

Sta. Escolàstica

11

Mare de Déu de Lorda
Dijous Llarder

12

Sta. Eulàlia

13

Rua d'Algaida
Festa d'en Camestortes

14

St. Cirili i Metodi

15

St. Joan B.

16

Sta. Juliana

17

Dimecres de cendra

18

Sta. Bernadeta

19

St. Gabí

20

St. Eleuteri

21

St. Pere Damia

22

La Càtedra de Sant Pere

23

St. Policarp

24

St. Macià

25

St. Cesari

26

St. Alexandre

27

Bta. Francinaina
Cirer

28

St. Romà



28



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

LLENGUA AMB POMES I AMETLLES

Recepta de Zeny Florinda Florinda "d'en Tomeu Vistós"

Ingredients per 4 persones:

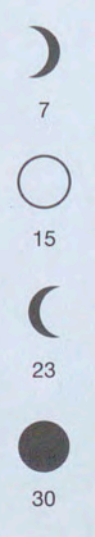
- una llengua de vedella d'aproximadament 1 kg
- 1 ceba
- 1 pastanaga
- 1 brot d'api
- 3 cullerades de farina
- 5 cullerades d'oli d'oliva extra verge
- 3 pomes tallades a làmines
- 50 g d'ametlles.
- 30 g panses
- ½ tassó de vi blanc sec
- sal

Primerament, escaldam les ametlles, les pelam i les tallam a tireres. Posam les panses en remull dins del vi. Rentam ben rentada la llengua i la introduïm dins d'una cassola amb aigua amb una mica de sal i hi afegim la pastanaga i l'api. Ho posam a bullir i quan falti poc perquè la llengua sigui cuita, la treim i l'escorrem bé. Quan la llengua sigui teba, la pelam amb un ganivet esmolat i la tallam en dues parts iguals. Les enfarinoam i les dauram dins d'una cassola amb oli. Quan s'hagin enrossides bé hi afegim les pomes tallades a làmines, les ametlles i les panses escorregudes. Afegirem el vi blanc, que hem usat per les panses, ho posam bé de sal i de tant en tant, ho remenam. Quan la llengua sigui cuita, la tallam a rodanxes, la col·locam en una font i la servim amb la salsa de poma i ametlles per damunt.

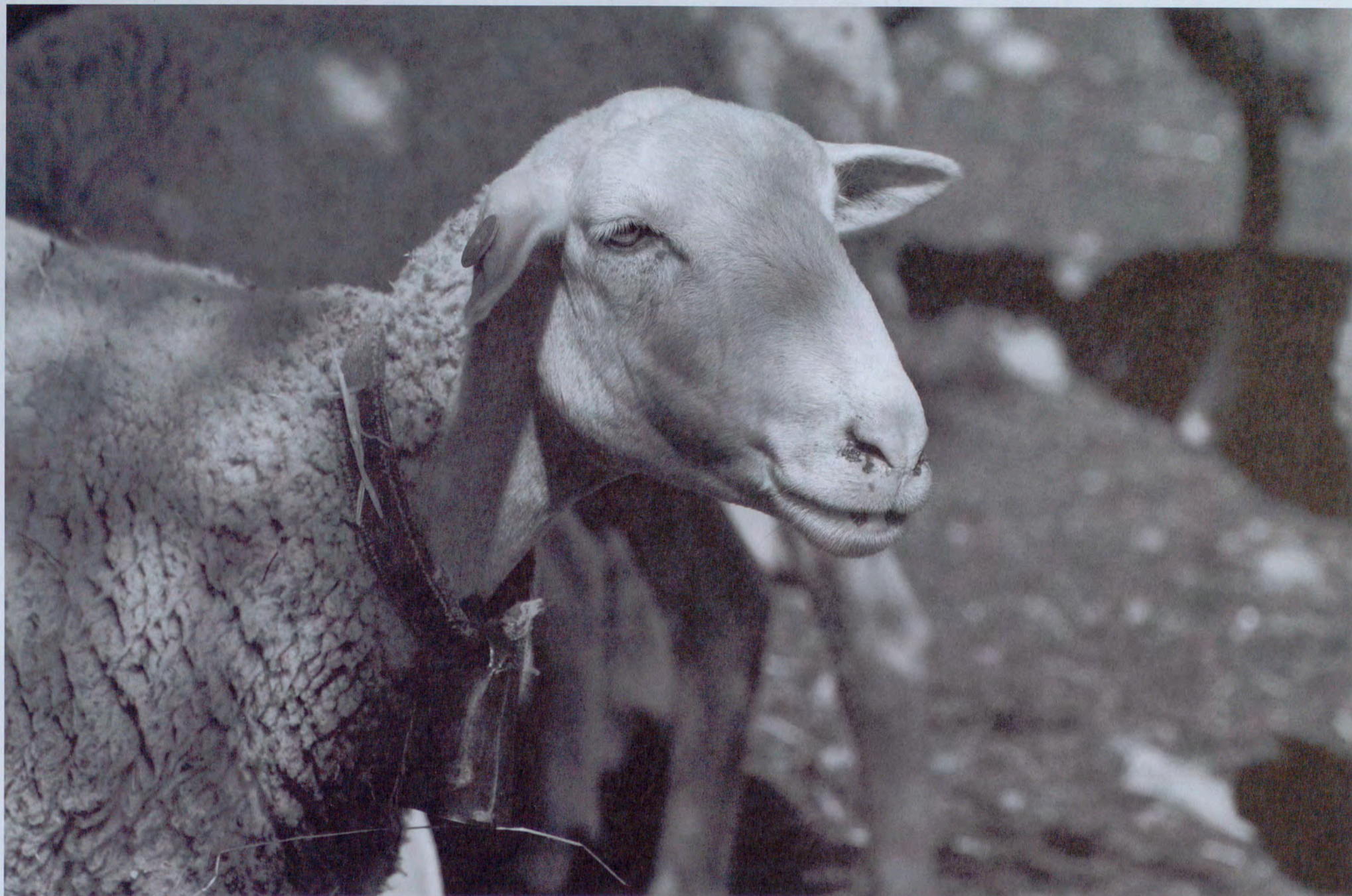
març 2010

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
1 Dia de les Illes Balears	2 Sta. Agnès	3 St. Medir	4 St. Casimir	5 St. Adrià	6 St. Oleguer	7 Sta. Perpètua
8 St. Joan de D.	9 Sta. Francesca	10 Sts. 40 Màrtirs	11 St. Heracli	12 St. Inocenci	13 St. Nicèfor	14 Sta. Matilde
15 Sta. Llúisa	16 St. Hertibert	17 St. Patrici	18 St. Salvador	19 St. Josep	20 Sant Martí	21 St. Serapi
22 St. Benvingut	23 St. Toribi	24 St. Agapit	25 Anunciació del Senyor	26 St. Brauli	27 St. Alexandre	28 [Ⓛ] Diumenge del Ram
29 St. Ciril	30 St. Joan Climac	31 St. Amós				

DIA 28 CANVI D'HORA 2:00 >> 3:00



7
15
23
30



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

CUIXA DE XOT AMB PEBRES VERMELLS

Recepta de Bartomeu Palmer Mulet "Valentí"

Ingredients per a 4 persones:

- ½ kg de cuixa de xot
- 3 pebres vermells
- 1 ceba grossa
- ½ llesca de pa
- 1 fulla de llorer
- 1 cabeça d'alls
- 100 g d'ametlles
- 50 g de pinyons
- 1 tassó de vi blanc
- julivert
- aigua
- oli d'oliva
- sal i pebre bo en gra

Torram els pebres vermells, els pelam i els tallam a tires. A part, a dins d'una cassola amb oli d'oliva, sofregim la carn de xot tallada a daus fins que sigui ben daurada i la reservam. Dins del mateix oli, fregim la ceba tallada petita i, en esser cuita, hi afegim la carn, la cabeça d'alls, el llorer, el pebre bo en gra, la sal i ho cobrim tot amb aigua. Ho deixam bullir. Seguidament preparam la picada amb una llesca de pa fregida, les ametlles, els pinyons, la cabeça d'alls, que hem bullit amb el xot, i el vi blanc. A mitjan cocció de la carn hi incorporam la picada i, en esser tot ben cuit, hi afegim el pebres torrats i el julivert picat. Ho deixam bullir una estoneta.

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1

Dijous Sant

2

Divendres Sant

3

St. Pancraci

4

Pasqua

5

Segona Festa de Pasqua

6

Festa de la Pau de Castellitx

7

St. Joan B.

8

St. Amanci

9

Sta. Casilda

10

St. Ezequiel

11

St. Etanislau

12

Sta. Liduvina

13

St. Martí

14

St. Lambert

15

St Elm

16

Sta. Júlia

17

St. Anicet

18

St Eleuteri

19

St. Vicenç

20

St. Víctor

21

St. Anselm

22

St. Soter

23

St. Jordi
Festa del llibre

24

St. Fidel

25

St. Marc

26

St. Isidor

27

M.D. Montserrat

28

St. Pere Ch.

29

Sta Catalina de Siena

30

St. Pitus

abril 2010



6



14



21



28



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

AMANIDA D'ENDÍVIES I GORGONZOLA AMB BALSÀMIC

Recepta de Miquel Amengual Garcies "Sabater"

Ingredients per a 4 persones:

- 6 endívies belgues
- 4 tomàtigs
- 200 g de formatge gorgonzola
- 100 g de nous pelades
- 125 g de ruca

Per a la vinagreta de balsàmic:

- 150 ml d'oli d'oliva suau
- 150 ml d'oli de gira-sol
- 75 ml de vinagre balsàmic
- 1 cullerada de mostassa
- sal

Per fer la vinagreta, s'han de mesclar ben mesclats tots els ingredients fins que quedin homogenis

Elaboració:

Llevam les fulles a les endívies i les feim netes. Dins d'una olla, escaldam dins aigua les tomàtigs durant aproximadament 1 minut, les passam ràpidament a un recipient amb aigua freda. A continuació, pelam i tallam les tomàtigs a quatre trossos i retiram els pinyols.

Seguidament, estenem les fulles d'endívia dins d'una safata circular i les trempam amb la

vinagreta. Tallam la tomàtiga a daus petits i la salpebram. A dins de cada fulla, hi col·locam la tomàtiga i, per damunt, hi afegim el formatge gorgonzola, les nous tallades petites. Finalment hi incorporam la ruca amb un bon roll d'oli d'oliva i un polsim de sal.

Nota: Aquesta amanida juga amb les diferents textures dels ingredients. Encara la podem enriquir una mica més si l'acompanyam amb lesques de pa torrat.

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1

St. Josep Obrer.
Festa del Treball

2

St. Anastasi

3

St. Felip

4

L'Ascensió

5

St. Àngel

6

St. Domènec

7

St. Flàvia

8

St. Víctor

9

Sta. Casilda

10

St. Joan d'Àvila

11

Pentecosta

12

St. Pancraç

13

M. D. Fàtima

14

St. Macià

15

St. Isidre

16

St. Joan N.

17

St. Pasqual B.

18

St. Joan I.

19

St. Pere Celestí

20

St. Bernadí

21

St. Secundi

22

Sta. Rita

23

St. Desideri

24

Sta. M.^a
Auxiliadora

31

Visitació de Maria

25

St. Beda el V.

26

St. Felip Neri

27

St. Agustí C.

28

St. Emili

29

St. Just

30

St. Ferran

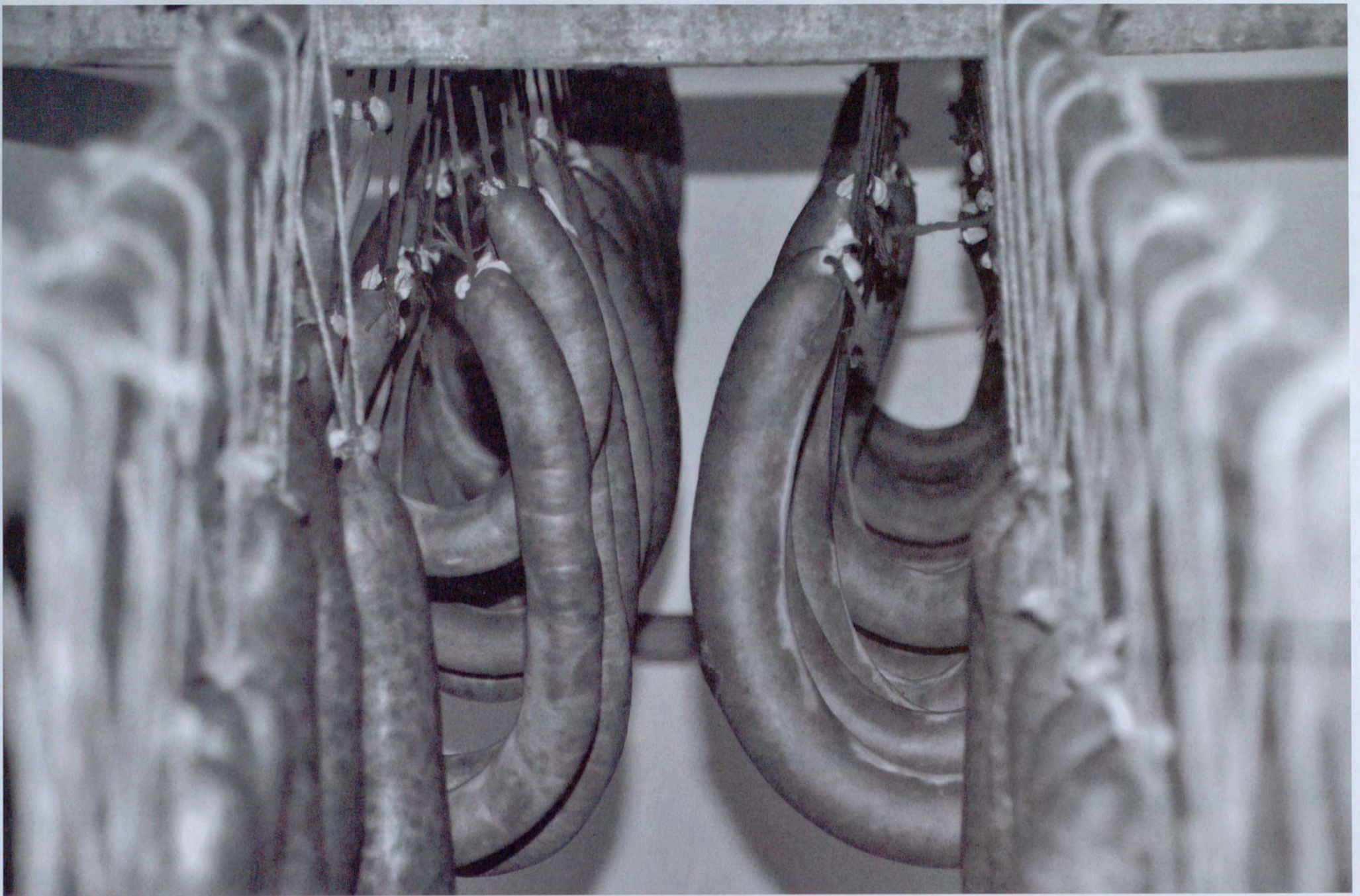
6

14

20

27

maig 2010



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

COCA DE PATATA AMB ALBERCOC I SOBRASSADA

Recepta de Jerònia Oliver Trobat "Perota"

Ingredients:

- 1 kg d'albercocs
- 1 tros de sobrossada
- 1 kg de farina de força
- 200 g de sucre
- 100 g de saïm
- 200 g patates
- 4 ous
- 1 tassó de llet
- 50 g de llevat

Pelam les patates i les bullim. Les passam pel passapuré i les reservam.

Dins d'un recipient, mesclam ben mesclades les patates tritades amb el saïm, els sucre, els ous, la llet i el llevat en pols fins que tots aquests ingredients quedin ben lligats. Molt a poc a poc, perquè no ens faci grums, hi anam incorporant la farina fins a aconseguir una massa uniforme. Per acabar-la de pastar, ens banyam amb un poc d'oli les mans i la treballam. Quan està al punt, la deixam dins del mateix recipient tapada amb un drap de cuina, i la introduïm dins del forn una mica calent perquè tovi.

Quan la pasta hagi pujat, la xapam en dues parts i tindrem pasta per fer dues coques.

Seguidament, col·locam la massa dins d'una llauna alta i la deixam tovar una estona més. Després hi repartim per damunt els albercocs, la sobrossada i empolsam tota la superfície amb sucre. Enforam la coca amb foc de baix aproximadament 35 minuts a 180°. El temps de cocció és orientatiu, perquè dependrà de la força del forn. De totes maneres, aquesta coca és més bona si ens queda un poc crua.

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

1

St. Just

2

St. Marcel·lí

3

St. Carles L.

4

St. Pere de V.

5

St. Bonifaci

6

Sta. Càndida

7

St. Robert

8

St. Salustià

9

St. Efreu

10

St. Setuli

11

St. Bernabé

12

St. Onofre

13

St. Antoni

14

St. Eliseu

15

St. Bernat M.

16

St. Francesc

17

St. Ismael

18

St. Leoncí

19

St. Romuald

20

St. Florentina

21

St. Lluís G.

22

St. Tomàs M.

23

St. Josep C.

24

St. Joan B.

25

St. Guillem

26

St. Pelai

27

St. Ciril

28

St. Irineu

29

St. Pere i St. Pau

30

St. Marçal



4



12



19



26

juny 2010



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

CARABASSINS FARCITS DE RAP I MARISC

Recepta de Catalina Trobat Oliver "Pixedis"

Ingredients per a 4 persones

- 4 carabassins mitjans
- 2 coes de rap petites
- 200 g de gambes pelades
- 100 g de musclos sense closca
- 2 pastanagues
- 2 porros
- 100 g de mantega
- 1 tassetta de café de crema de llet
- 1 cullerada de farina
- pa ratllat
- sal i pebre bo

Salsa biscaïna:

- 1 ceba
- 1 pebre vermell
- 2 alls
- 2 nyores
- 300 g de tomàtiga
- ½ l de brou de peix
- la molla d'una llesca de pa moreno fregit
- oli d'oliva
- sal i pebre bo

Per fer la salsa biscaïna:

Fregim tota la verdura tallada a trossos i, en esser cuita, hi afegim el brou de peix i ho deixam bullir uns minuts. Hi afegim el pa torrat i ho salpebram. Per acabar, trituram tots els ingredients i ho passam tot pel colador xinès. Ens ha de quedar una salsa que no sigui massa espessa.

Seguidament, bullim els carabassins amb aigua i sal, no més de 12 minuts perquè han de quedar grenyals. Els tallam per la meitat, els buidam la popa i els reservam. A continuació, per una banda tallam el porro i la pastanaga tot ben petit i, per una altra, també a trossets ben petits, el rap, les gambes i els musclos.

A dins d'una greixonera sofregim amb mantega, la verdura i el peix i ho deixam coure tot plegat. Ho salpebram i, després, hi incorporam la polpa del carabassí,

la crema de llet i molt a poc a poc la cullerada de farina. En esser cuit, ho reservam.

Farcim les baines dels carabassins amb la mescla que haurem deixat refredar i les arrebossem amb el pa ratllat. Els carabassins farcits es poden fregir o cuinar dins el forn.

Servim els carabassins regats amb la salsa biscaïna.

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

FESTES D'ESTIU DE PINA: 2, 3 i 4 de juliol
FESTES D'ESTIU A ALGAIDA: del 16 al 26 de juliol

1

St. Aharon

2

St. Martinià

3

St. Tòmas A.

4

Sta. Isabel de P.

5

At. Miquel S.

6

Sta. Maria Gotti

7

St. Fermí

8

Sta. Priscil·la

9

Sta. Verònica

10

St. Cristòfol

11

St. Benet

12

St. Joan G.

13

St. Enric

14

St. Gaspar B.

15

St. Bonaventura

16

M. D. Carne

17

St. Aleix

18

St. Arnau

19

Sta. Àurea

20

Sta. Margalida

21

Sta. Praxedis

22

Sta. Maria Magdalena

23

Sta. Brígida

24

Santa Cristina
Revetla de
Sant Jaume

25

St. Jaume
Festa Local a
Algaïda i Randa

26

Sta. Anneta

27

St. Cugat

28

Sta. Caterina T.

29

Sta. Marta

30

St. Abdon

31

St. Ignasi de L.



4



11



18



26

0
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



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

POLLASTRE FARCIT DE FIGUES

Recepta de Jaume Noguera Vidal

- 1 pollastre d'aproximadament 1.200 g
- 500 g de carn magra de porc picada fina
- 150 g de xulla
- 80 g de pomes pelades i trossejades
- 150 g de figues seques
- 50 g de panses
- 30 g de pinyons
- 2 ous
- 2 copes de brandi
- Un poc de llet tèbia
- 1 ceba
- 2 porros
- 3 pastanagues
- 2 tomàtigs
- ¼ l de vi blanc
- saïm
- nou moscada
- sal i pebre bo

Desossam el pollastre i, fora llevar la pell, li treim la carn que picam ben picada. Seguidament preparam el farcit: mesclam la carn de pollastre amb la carn de porc, les panses, els pinyons, els ous, la poma i el brandi. Hi afegim un polsi de nou moscada i salpebram. A part, posam en remull les figues amb la llet tèbia. A continuació, estenem el pollastre i hi posam una capa del farcit, una capa de tires de xulla cobrint el farcit i, llavors, les figues. Repetim la operació. Per acabar tancam el pollastre i el fermam amb fil de cuina. A part preparam la bresa amb les verdures

dins una llauna de forn: la ceba, les tomàtigs, els porros i les pastanagues, tot tallat a trosos i, a damunt, el pollastre farcit untat de saïm i regat amb el vi blanc. Ho enfornam durant una hora i quart, girant-lo de tant en quant. Per a la salsa: Trituram les verdures que hem cuinat al forn amb un parell de figues i la passam pel colador xinès. Rectifiquem de sal. Servim el pollastre a tallades amb la salsa a part.

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

FESTES D'ESTIU DE RANDA: 27, 28 i 29 d'agost

agost 2010

						1 St. Alfons
2 M. D. Àngels	3 Sta. Lídia	4 St. Joan M. V.	5 V. de les Neus	6 La Transfig. del Senyor	7 St. Gaietà	8 St. Domingo
9 St. Romà	10 St. Llorenç	11 Sta. Clara	12 Sta. Hilària	13 St. Hipòlit	14 Sta. Martinià	15 L'Assumpció de Maria
16 St. Roc	17 Sta. Beatriu de S.	18 Sta. Elena	19 St. Magí	20 St. Bernat	21 St. Pitus	22 Sta. Maria Reina
23 Sta. Rosa	24 St. Bartomeu	25 St. Lluís de F.	26 Bt. Juníper Serra	27 Sta. Mònica	28 St. Agustí	29 Martiri de S. Joan
30 St. Adauçte	31 St. Ramon Nonat					





© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

PASTÍS D'ALBERGÍNIA AMB LLAMPUGA

Recepta de Margalida Peña Melis

Ingredients per a 4 persones:

- 8 albergínies
- 4 cebes
- 1 kg de llampuga en trossos grossos o filets
- 200 g de mantega
- 6 ous
- 250 ml de crema de llet
- salsa de tomàtiga
- oli d'oliva
- sal i pebre bo blanc

Torram les albergínies, les pelam i en reservam la polpa.

Sofregim la ceba tallada a juliana i quan comença a enrossir hi afegim la polpa de les albergínies esclafada amb una forqueta. Tot d'una la retiram del foc, la salpebram i la reservam.

A part, fregim la llampuga. En esser cuita la deixam refredar i l'esmicolam amb les mans. Hem d'anar amb molt de compte i hem de llevar bé les espines i les pells. Afegim la llampuga a la mescla d'albergínia i ceba.

Batem la crema de llet amb els ous i ho barrejam tot i ho abocam a dins d'un motlle de púding que prèviament haurem untat amb mantega.

Ho deixam coure dins del forn al bany maria devers 20 minuts a 180° fins que quedi quallat. En esser cuit, ho desemmotllam i ho servim amb la salsa de tomàtiga.

setembre 2010

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
		1 St. Gil	2 Sta. Ingrid	3 St. Gregori G.	4 Sta. Rosalia	5 Sta. Obdúlia
6 St. Petroni	7 Sta. Judit	8 Nativitat de Maria	9 St. Pere C.	10 St. Nicolau T.	11 St. Domingo S.	12 Sta. Lluïsa
13 M. D. de Lluc	14 Exaltació de la Creu	15 M. D. Dolors	16 St. Corneli	17 St. Robert	18 St. Josep	19 Sta. Maria de Cervelló
20 Sts. Màrtirs C.	21 St. Mateu	22 St. Florenci	23 Sta. Tecla	24 M.D. de la Mercè	25 St. Dalmau	26 St. Cosme i St. Damià Festa local a Pina
27 St. Vicenç de P.	28 St Wenceslau	29 St Arcàngels	30 St. Jeroni			



1
8
15
23



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

MACARRONS DE VERDURA I FORMATGE

Recepta de Joana Maria Llaneras Oliver "Eugènia"

Ingredients:

- 500 g de macarrons
- 1 ceba
- 1 carabassí
- 3 carxofes
- 250 g de xampinyons
- 1 manat de porros
- julivert
- 4 alls
- 1 pot de tomàtiga
- ½ l de crema de llet
- formatge rallat
- sal

Coem els macarrons amb aigua i sal.

Sofregim la ceba, els porros, el carabassí, les carxofes, els xampinyons, els alls, el julivert i la tomàtiga, i ho posam bé de sal.

En tenir el sofregit a punt, hi afegim els macarrons cuits, ho mesclam tot i ho abocam dins d'una greixonera. Abans de servir, hi afegim per damunt el formatge ratllat i la crema de llet, i ho gratinam al forn.

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

CANVI D'HORA DIA 31 3:00 >> 2:00

1

Sta. Tereseta

2

Sts. Àngels C.

3

St. Francesc Borja

4

St. Francesc d'Assís

5

St. Plàcid

6

St. Bru

7

Verge del Roser

8

St. Lluís B.

9

Sta. Sara

10

St. Tomàs de V.

11

Sta. Soledat T.

12

Mare de Déu del Pilar

13

St. Eduart

14

St. Calixt

15

Sta. Teresa de Jesús

16

Fira d'Algaida

17

St. Ignaci A.

18

St. Lluç

19

St. Pere A.

20

Sta. Irene

21

Les Verges

22

Sta. M. Salomé

23

St. Joan de C.

24

St. Antoni M. C.

25

St. Crispí

26

St. Lluçia

27

St. Vicenç d'Àvila

28

St. Simó

29

St. Narcís

30

St. Gerard

31

St. Alonso R.



1



7



14

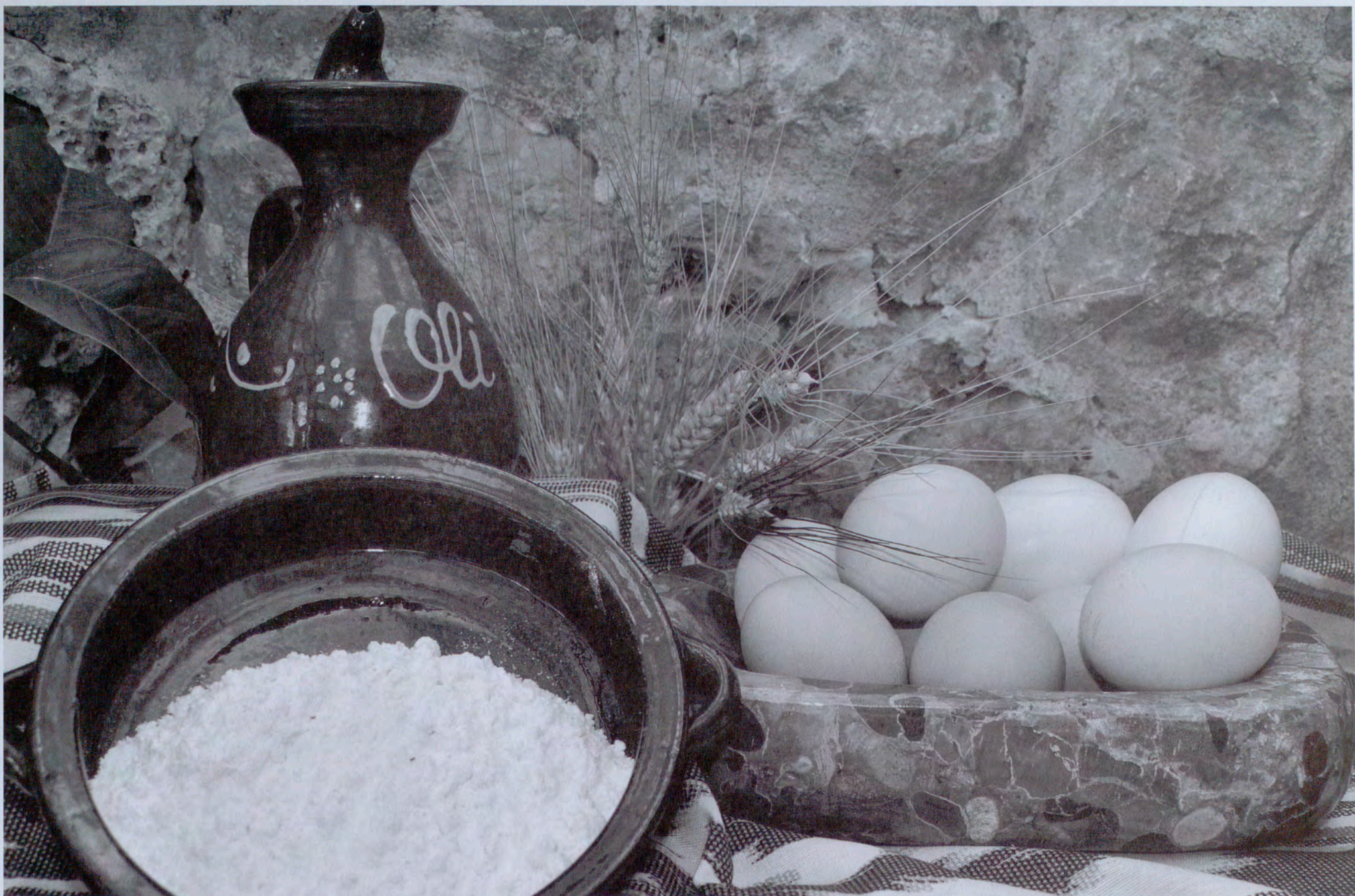


23



30

octubre 2010



© De les fotografies: Catia Perelló Florinda

ORELLANES FREGIDES

Recepta Jaume Oliver Linares "Salem"

Ingredients:

- sucre en pols
- canyella en pols
- abundant oli d'oliva per fregir les orellanes
- mel per decorar les orellanes

Per a la massa

- 125 g d'oli d'oliva
- 6 ous frescs
- 150 g de sucre
- 8 g de sal
- la farina fluixa que prengui

Mesclam tots els ingredients i els deixam reposar 12 hores. Ens ha de quedar una pasta forta. Una vegada tovada, estiram la massa amb un aplanador fins que ens quedi ben prima.

Amb l'ajut d'un motllo redó, o un tassó, feim cercles molt fins i els fregim amb abundant oli d'oliva.

En esser cuits, els empolsam amb sucre en pols i canyella. Per finalitzar hi afegim un fil de mel de bona qualitat per damunt.

novembre 2010

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
1 Tots Sants	2 Memòria dels Difunts	3 St. Martí de P.	4 St. Carles B.	5 St. Zacaries	6 St. Server	7 Bt. Francesc P.
8 St. Victori	9 St. Teodor	10 St. Lleó el G.	11 St. Martí de Tour	12 St. Josafat	13 St. Alexandre	14 St. Millan
15 St. Albertel G.	16 Sta. Gertrudis	17 Sta. Isabel H.	18 St. Ot	19 St. Abdies	20 St. Gelasi I.	21 La Presentació de Maria
22 Sta. Cecília	23 Crist Rei	24 Sts. Màrtirs V.	25 Sta. Catalina	26 St. Amador	27 St. Ramon LLull	28 St. Jaume P.
29 St. Sadurní	30 St. Andreu					



6



13



21



28



© De les fotografies: Catia Perelló Florida

LLOM DE BACALLÀ TORRAT AMB PIPERRADA I EMULSIÓ D'OLIVES NEGRES I CUIXOT IBÈRIC

Recepta de Josep Morro Cardoza.

Ingredients per a 4 persones:

- 4 lloms de bacallà (de devers 200 g cada un)
- 8 làmines de cuixot ibèric
- 500 g de piperrada
- emulsió d'olives negres
- 12 làmines de patata confitada amb oli d'oliva
- oli d'oliva verge
- sal fina

Per a la piperrada:

- 125 g de ceba
- 125 g de pebre vermell
- 125 g de pebre groc

- 125 g de pebre verd
- 40 g de concentrat de tomàtiga
- 1 gra d'all
- farigola seca

Per a l'emulsió d'olives negres:

- 1 l de vi blanc
- 1 escalònia
- 1 l de fumet de peix lleuger
- 400 ml de crema de llet
- 50 g de tapenade (salsa o pasta feta a base d'olives negres o verdes picades, tàperes, oli d'oliva, anxova i all). Es pot adquirir als comerços.

Piperrada:

Tallam finament la ceba i el gra d'all, ho sofregim amb oli d'oliva i hi incorporam un poc de sal i la farigola seca.

A part, netejam els pebres de llavors i els tallam a trossos de devers 2 cm, els afegim a la ceba cuita i ho deixam coure tot junt. En darrer lloc hi incorporam el concentrat de tomàtiga i tastam de sal.

Per fer les làmines de cuixot ibèric, posam les tallades enmig de paper de cuina o forn, les introduïm dins el forn 10 minuts a 160°, per a deshidratar-les i les reservam.

A part, dins d'una paella, dauram el bacallà per la banda de la pell amb oli d'oliva verge. Des-

prés l'acabam de coure al forn.

Per a l'emulsió d'olives negres:

Reduïm cinc vegades el seu volum 1 l de vi blanc amb una escalònia picada molt fina. A continuació hi afegim 1 l de fumet lleuger de peix i la crema de llet, i ho deixam tornar reduir al gust i ho salpebram. A aquesta reducció hi afegim 50 g de tapenade, ho trituram i ho colam.

Presentació:

Col·locam tres làmines de patates confitades al mig del plat i, tot seguit, la piperrada. A damunt hi posam el bacallà, l'emulsió d'olives negres i el cuixot ibèric cruixent. Ho decoram amb fines herbes i un rajolí d'oli d'oliva verge.

desembre 2010

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1

St. Eloi

2

Sta. Bibiana

3

St. Francesc Xavier

4

Sta. Bàrbara

5

St. Sabes

6

Dia de la Constitució

7

St. Ambrós

8

La Puríssima Concepció

9

Sta. Leocàdia

10

Sta. Júlia

11

St. Damas

12

Mare de Déu de Guadalupe

13

Sta. Llúcia

14

St. Joan de la C.

15

St. Valerià

16

Sta. Adelaida

17

St. Joan de M.

18

M. Déu de l'Esperança

19

Sta. Eva

20

St. Juli

21

St. Pere C.

22

Sta. Francesca C.

23

St. Joan de K.

24

St. Delfi

25

Nadal

26

St. Esteve Segona Festa

27

St. Joan E.

28

Sants Innocents

29

St. Tomàs B.

30

St. Sabi

31

Sta. Coloma



5



13



21



28

Bombers: 085
 Guàrdia Civil (urgències): 062
 PAC de Lluçmajor (urgències): 061
 Telèfon d'emergències: 112
 Policia Local d'Algaida: 639 681 170
 Protecció Civil d'Algaida: 971 66 50 86
 Apotecaria d'Algaida: 971 66 80 26
 Assistència Social: 971 66 57 10
 Biblioteca Municipal d'Algaida: 971 66 56 79
 Camp Municipal de Futbol Es Porrassar: 971 12 56 78
 Casal dels Joves d'Algaida: 971 66 80 66
 Centre Universitari d'Algaida: 971 66 56 79
 Col·legi Públic Pare Bartomeu Pou: 971 66 53 48
 Emissora Municipal d'Algaida, Titoieta Ràdio: 971 12 53 81
 Empresa de Transports Caldentey (línia): 971 58 01 53

Escola d'Educació Infantil: 971 66 80 06
 Escola Municipal d'Infants Flor de Murta: 971 66 58 20
 Escola Municipal de Música: 971 66 56 79
 Guàrdia Civil d'Algaida: 971 66 51 05
 Mancomunitat Pla de Mallorca (Petra): 971 83 04 41
 Oficines LEADER PLUS: 971 66 54 04
 Pavelló Municipal d'Esports: 971 66 52 63
 Piscines Municipals: 971 12 57 71
 Punt d'Informació Juvenil: 971 66 56 79
 Rectoria d'Algaida: 971 66 50 22
 Subministrament d'Aigua (SOREA): 971 64 40 04
 Avaries SOREA: 902 25 03 70
 Unitat Sanitària d'Algaida (Cita prèvia): 902 07 90 79
 Unitat Sanitària d'Algaida (Administració): 971 12 52 19
 Unitat Sanitària de Pina: 971 12 54 78
 Unitat Sanitària de Randa: 971 66 92 51

Oficines Municipals de la Casa de la Vila C/ del Rei, 6. 07210 - Algaida
 Tel.: 971 12 50 76; 971 12 53 35. Fax.: 971 12 50 44
 E-mail: ajuntament@ajalgaida.net
 Web: www.ajalgaida.net

Oficines Municipals de la Casa de la Vila C/ del Rei, 6. 07210 - Algaida
 Tel.: 971 12 50 76; 971 12 53 35. Fax.: 971 12 50 44
 E-mail: ajuntament@ajalgaida.net
 Web: www.ajalgaida.net



AJUNTAMENT D'ALGAIDA