

La nostra cuina > El calendari del pàgès

>> curiositats



FITXA NÚM. 17

cuinera:

DOLORS
FRADERA
BASSÓ

BUNYOLS DE QUARESMA

ingredients per 4 pers:

- 3/4 de kg. de farina
- 2 i 1/2 gots de llet normal o desnetada
- 20 gr. de matafalluga
- Vainilla al gust
- 30 gr de llevat de Paris
- 1 ou
- 1/2 got gros d'oli d'oliva
- 1 got gros d'anís
- Sal (no gaire)
- Sucre (no gaire)
- 1 llimona

PREPARACIÓ

En un bol fondo, barrejar la farina, la llet, la matafalluga, la vainilla, l'ou (rovell i clara), l'oli, l'anís, la sal, el sucre, la ratlladura de la llimona i el llevat de Paris, que hauran desfet amb aigua tèbia. Deixar-ho llevar 2 hores, millor en un lloc on hi hagi escalfor (aprop del radiador, la de llar de foc, etc...)

Un cop passat aquest espai de temps, ja es pot agafa amb una cullera pasta de la preparada i fregir boletes a la paella generosa d'oli.

un cop fets els bunyols, arrebossar de sucre.

BONA QUARESMA!

BON PROFIT!

Si saps una recepta i vols que la gent la conegui truca al portaveu. 972 86 80 96



És el seu Sant, Felicita'li!

27 DIMECRES	Rupert
28 DIJOUS	Càstor
29 DIVENDRES	Segon
30 DISSABTE	Joan Climac
31 DIUMENGE	Pasqua de Resurrecció
01 DILLUNS	Venanci
02 DIMARTS	Francesc de Paula



sur/ves pont



fases



setmana anterior

27 DIMECRES	5.43/6.11	Quart creixent	11.3
28 DIJOUS	5.41/6.12	Quart creixent	13.6
29 DIVENDRES	5.40/6.13	Lluna plena	12.7
30 DISSABTE	5.38/6.14	Lluna plena	13.2
31 DIUMENGE	5.36/6.15	Lluna plena	6.2
01 DILLUNS	5.35/6.16	Lluna plena	7.4
02 DIMARTS	5.33/6.17	Lluna plena	7.3

Dites populars

•• L'euga ben criada, per març aparellada

•• Fins que el març no sigui passat, no donis parer del teu sembrat

Calendari agrícola

•• El dia 1 va començar el termini de contractació de combinat de pedregada i gelada en coliflor i bròquil.



Per subscriure't al nostre setmanari, has d'omplir aquesta butlleta i entregar-la en un punt de venda i després en posarem en contacte.

nom:.....cognoms:.....

direcció:.....C.P.:.....població:.....

telèfon:.....e-correu:.....

Les subscripcions per el següent trimestre valen 3 euros . Per més informació telf: 972 86 80 96

Òptica Sant Hilari
Font del cirerer, 1
Tel.: 972 87 20 57
17403 Sant Hilari

VINE I MIRA

Irene
fotògraf
Comunions

Tel. 972 869070

PASTISSERIA
CA L'ENRIC
CONFITERIA
Corrent
VIC. 16 - Tel. 86 80 04
SANT HILARI SACALM
P.S.I. 20 8740 CAI

Venezia PELL
i
COMPLEMENTES
TEL: 972 86 95 73

Cargols e la llana
Rosset de fideus
Pop Galic a l'estil d'en Pep
Restaurant
CAN
CARNES
"a brasa"

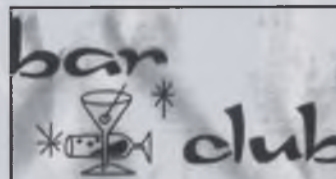
PLATS DE TEMPORADA

- Assortit de verdures a la brasa
- Calçots (per encàrrec)

Tel: 972 86 80 46
972 86 91 39



Roba i accessoris
per a la mainada
Plaça Gravalosa, 19
Tel/Fax: 972 86 96 16



Un café per
recordar