



Mengeu de Festa

Del 20 al 23 de juliol

El Renaixement no solament representa una renovació en el món de l'art, la filosofia, la política i la cultura. A la taula, també es fa un salt en el que es menja, com es fa aquest menjar i, fins i tot, com es menja. A Catalunya, a causa de la seva relació més estreta amb els regnes d'Itàlia, aquestes innovacions són assimilades abans que als regnes veïns de la Península. Són els catalans els primers de menjar a taula, asseguts, utilitzant coberts i cadascú amb el seu plat individual, en contra del costum dels castellans de menjar asseguts al terra i en una escudella comuna.

Aquest gust per la cuina es reflecteix en l'edició de diferents receptaris que durant anys seran llibres de referència, com el Llibre del Coch (1525) del Mestre Robert, i que ara serveixen de font per als restauradors de Platigot a l'hora de preparar el Mangeu de Festa.

Durant els dies de la **Festa del Renaixement** deixeu-vos dur per un món de sabors i olors ja desaparegut. **El Mangeu de Festa**, les jornades de la cuina del Renaixement, és una oportunitat per conèixer la cuina catalana més antiga i copsar com ha evolucionat fins avui dia.

Tot i això, algunes receptes de la cuina medieval catalana amb el pas del temps s'han perdut. Sabeu com es feia el menjar blanc a l'època del Renaixement? Aquí teniu la recepta del Llibre del Coch, per si voleu provar-la a casa.

De menjar blanc

Menjar blanc se fa daquesta manera: Primerament pren una Gallina e VIII honçes de farina de arròs e mija liura de aygua ros: e una liura de sucre fi: e VIII liures de let de cabres e sino ni ha pendràs tres liures de ametles blanques: e après pendràs la gallina que sie bona e grossa e tellosa: e com volràs fer lo menjar blanc mataràs la Gallina e plomar la has en sech e renta-la bé e vaja a bullir ab una olla de part que no si aja cuynat nenguna cosa: e com la gallina sia mes de mig cuyta pendràs los pits dela gallina e esfliar la has axí com Açafrà: e après pendràs la aygua ros e ruxar ho has a des a des sobre los fils de la gallina: e après vaja tot açò dins a la olla mas no sia de coure ni stanyada de nou sino pendria la sabor del estany e si es estanyada de frech fareu la bullir ab molt pa e estubar la heu molt be: e açò perquè la sabor del estany hisca de fora: après met-hi la gallina e pendràs del brou de

la gallina mateixa: e metràs hi esemps de sobre la gallina: he hajes hun menador de fust e desfés-ho perquè no prenga la sabor de la leya: e pendràs la meytat de la let e metrà la dins la olla ab la dita gallina: e après metràs hi la farina de bona manera poch a poch e menant tostems perquè nos prenga ab la olla: e metràs hi VIII dines de sucre dins la olla e vaja a bullir mas mena tostems de una manera sens may reposar: e com mancara de la let met ni: mas vaja a poch a poch que no tot plegat: e guardat be del fum: e com lo menjar blanc tornarà clar la gallina es bona: e sinó guarda no metes mes let: e com lo menjar blanc se tornarà axí com lo fromatge torrador: lavors es cuyt e metràs hi la aygua ros e après lo greix de la olla empero que sie net que no y haja carn salada: e sapiès que de una gallina ne trauràs VI escudelles: e vaja defora a estubar se be e après fes scudelles e metràs hi damunt sucre fi. E de aquesta manera se fa lo menjar blanc bo e perfetament: e es provat de tot axí.

**Per la Festa del Renaixement,
Mengeu de Festa!**

RESTAURANT PAIOLET

Rambla Felip Pedrell 56
977 446 653

LES BONES PITANCES DEL PALLOL

Bona ffruyta fresca
Sopes daurades
Albergínies farcides
Bunyololets d'abadejo ab mel
Bon lop en pa
Búrnia de figues e roses, un gentil menjar e bella cosa
Vi de vernaça ab pimentes de clareya

La dita pitança val 20 diners aytambé enclou impost de costums

RESTAURANT MATADERO

Rambla Felip Pedrell, 94
Tel. 977 441 120

Ous remenats amb lardufes
Bons escabetxos
Tripes
Cassola de carn
Baborada de peix fregit
Mirraust de pomes e vainilla

Flaó de mató
Ginestada
Postres típics de l'època

LO LLAÛT

C. Comerç, 41
Tel. 977 500 223

1r. plat (PICA-PICA A TAULA):

Taula de bons embotits ibèrics e formatges
Albergínia a la morisca farçida ab bona carn

Bones carxofes fresches ab formatge e let de amelles e lagostins

2n. plat (a escollir):

Abadejo ab crosta de ays e oli e e bones carxofes fresches

Galtes de tocino ab potatge seliandrat (avellanes i ametlles)

Postres (a escollir):

Flaó farcit de mirraust de pomes
Menjar blanch

Bodega: Vi de la nostra terra e aygüa

Preu: 22.72€ + iva (10%) = 25€

tel.: 964 471 119

fax: 964 467 462

e-mail pirotecniatomas@pirotecniatomas.com

web www.pirotecniatomas.com

**"Tienda de venta al publico,
Pirotecnia Recreativa
y material de Fiestas."**



Pirotecnia

TOMÁS S.L.

RESTAURANT BAR NOU

Av. Generalitat, 85
Tel. 977 441 023

PLATS

Enciamada reial
Abadejo e cloïsses ab julivertada
Pa torrat ab baldana e llonganissa
Conill ab pebrada bruna
Bona cassola de cargols
Costelles de moltó e verduretes a la brasa

POSTRES

Dolços del renaixement
Préssec a l'agredolç
Brossat ab mel e romer

LIZARRAN

C. Teodoro González, 26
Tel. 977 445 337

ENTRANTS

Bona letuga ab codonyat, formatges e ffruyts sechs e salsa camelina (salsa de magranes, pa, vinagre i espècies)
Pa torrat ab ays e oli, baldana, carn adobada e llonganissa
Albergínes a la morisca farçides ab bones carns

PEIXOS

Abadejo ab crosta de ays e oli e bones carxofes fresches

CARNIS

Bon janet de vedella a la Sarraina
Galtes de tocino ab potatge seliandrat (avellanes i ametlles)

POSTRES

Menjar blanch
Flam de brossat

Tot l'equip de SECURITYPLA
els desitja BONES FESTES

www.securitypla.org



Tracte personalitzat



SECURITYPLA
977 077 066 (24h)



SEGURETAT

KIT COMPLET DE SEGURETAT PER AL TEU LOCAL O LLAR. INCLOU CENTRALETA, DETECTORS I TECLAT



Connexió central receptora d'alarmes 18€/mes



CCTV

CÀMERES AMB VISIÓ REMOTA DES DEL MÒBIL I CENTRAL RECEPTORA D'ALARMES



Controla el sistema amb el teu smartphone o tablet

Visualització de gravacions realitzades i en directa

Sense Quotes Mensuals !!!

Informa't al comercial 654 11 41 62 jpla@securitypla.org