

DESEMBRE 2014

mc mercats

de Cassà de la Selva

MERCAT DE NADAL 2014

El mercat
dels dissabtes
a Cassà!

Mercat de Nadal

Jornada gastronòmica

Receptes de Nadal



Activitats programades

mercat de Nadal 2014

20 de desembre de 2014

Plaça de La Coma

De les 10 del matí a les 8 del vespre

Organitza: Ajuntament de Cassà de la Selva, àrea de Promoció Econòmica

Col·labora: Grup de percussió Retruny, Grup de música tradicional Toc de Xarel·lo, Magnatura, Pastisseria Nèctar, Unió de Botiguers.

Nadal
a Cassà!

De 10:00h. a 20:00h.: Mercat nadalenc, amb parades d'artesans de Cassà i comerços amb productes típics per a les festes de Nadal.

Taller: Fem una polsera.

Lloc: a la parada "Petites Artesanies". Preu: 3€.

10:00h.: Batucada amb el grup RETRUNY.

Lloc: Plaça de la Coma i diversos carrers del poble.

11:00h.: *Taller:* Maquillatge per a les Festes de Nadal, a càrrec d'Isabel Serret.

Lloc: Can Trinxeria. Preu: 6€ si es porta el material de casa (pinzells, maquillatge, ombres,...) i 12€ si no es porta el material.

Inscripcions prèvies: Centre Cultural Sala Galà.

Places limitades. En cas d'haver molts inscrits, es faria un altre grup a la tarda.

16:00h.: Animació a càrrec del grup Toc de Xarel·lo.
Lloc: Plaça de la Coma i diversos carrers del poble.

16:00h.: Demostració de decoració de figures nadalenques amb fondant, a càrrec d'Anna Negre de Pastisseria Nèctar.
Inscripcions prèvies: a nectar@nectar.cat i Centre Cultural Sala Galà.
Lloc: Sala de La Coma. Places limitades. Gratuït. En cas d'haver molts inscrits, es faria un altre grup al matí.

17:00h.: *Taller:* Com decorar la taula per Nadal, a càrrec de Judith Jofre de Magnatura, per a nens/nes i joves de 7 a 15 anys.
Lloc: Can Trinxeria. Places limitades. Gratuït.
Inscripcions: Centre Cultural Sala Galà.

17:30h.: Xaranga de Nadal amb "Los Labradores"
Lloc: Plaça de la Coma i diversos carrers del poble.

19:00h.: Xocolatada popular gentilesa de Pastisseria Nèctar.
Lloc: Plaça de la Coma.

Unió de Botiguers de Cassà organitza per aquest dia:

De 10:30h. a 13.30h.: Dóna menjar al Tió.
Lloc: Plaça de la Coma.

De 10:00h. a 20.00h.: El Pare Noel es passejarà repartint caramels i vals descompte.



Jornada gastronòmica

mercat de Nadal 2014

Menús “Nadalencs” que podreu
degustar aquest dia als següents
restaurants cassanencs:



CAN QUIRZE (POSADA DEL SOL)

Plaça Mossèn Cinto Verdaguer, 6 · Tel. 972 460 208

PRIMERS

Canelons de Nadal
Pernil de “Jabugo”
Escudella de Nadal

SEGONS

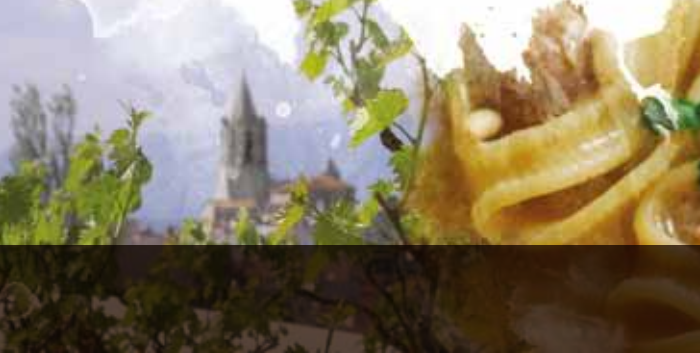
Pollastre de pagès amb tripes de bacallà
Vedella amb salsafins
Niu

POSTRES A ESCOLLIR

Torrans, grana de capellà, flam d'ou, flam de cigaló, gelat, etc
Inclou: Pa, vi, aigua, cava, cafè

Preu: 25€ (iva inclòs)

Important: Cal fer reserva prèvia abans del dia 13 de desembre



CENTRE RECREATIU CASSANENC

Plaça de La Coma, 11 · Tel. 972 460 017

PRIMERS

Canelons de Nadal
Verdures a la brasa amb formatge de cabra
Croquetes casolanes

SEGONS

Rostit Nadalenc
Arròs a la cassola
Bacallà a la “muselina” o a la llauna

POSTRES A ESCOLLIR

Torrons, mel i mató o mousse de xocolata.

Preu: Socis del Centre 14€ i no socis 15€. Inclou pa, aigua, vi, cafè (*iva inclòs*)

DOSMILDOTZE CAFÈ-PIZZERIA

Plaça de La Coma, 15 · Tel. 972 462 203

MENÚ 1

Pizza gran (3 formatges, pernil dolç, tonyina, carn picada, bacó), beguda i postres

MENÚ 2

Amanida verda, espagueti bolonyesa, beguda i postres

MENÚ 3

Amanida verda, hamburguesa o pollastre amb patates, beguda i postres.

POSTRES A ESCOLLIR

iogurt natural, gelat (xocolata, cafè o llimona) o flam casolà

(Begudes a escollir: refrescs, aigua, canya, copa de vi negre o rosat)

Preu: 12€. Inclou beguda (*iva inclòs*)



Jornada gastronòmica

LA BRASA GRILLADA

c/ Provincial, 97 · Tel. 972 460 003

PRIMERS

Combinat d'enciams amb formatge de cabra, panses, nous i vinagreta de mel i mostassa
Timbal d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco
Croquetes de rostit casolanes
Calamars a la romana

SEGONS

Bistec de vedella amb salsa al pebre verd i guarnició
Brotxeta de conill adobada a la brasa amb guarnició
Garró de porc rostit al vi d' "Oporto"
Palpís de xai a la brasa amb guarnició
Lluç a la marinera.

POSTRES A ESCOLLIR

Postres a escollir: braç de nata amb sucre cremat; gelat de vainilla amb "cookies" de xocolata.

Preu: 22€. Inclou pa, aigua, vi, cafè (iva inclòs)





Esmorzars

mc
mercats
de Cassà de la Selva

del mercat del dissabte

que us oferiran els següents bars i restaurants de Cassà, tots els dissabtes:

CENTRE RECREATIU CASSANENC

Plaça de La Coma, 11 · Tel. 972 460 017

ESMORZAR DE FORQUILLA

Guisat de la setmana (vedella amb bolets, sèpia amb mandonguilles, etc.), aigua, pa, vi i cafè.

Preus: Socis del Centre 7€; no socis 7'5€ (iva inclòs)

COCA TORRADA AMB EMBOTITS DE LA COMARCA aigua, vi o refresc i cafè.

Preus: socis del Centre 6€; no socis 6'5€ (iva inclòs)

ESTACIÓ 14

c/ Estació, 16 · Tel. 872 029 436

ESMORZAR PER A LLAMINERS

Xocolata desfeta amb melindros o croissant. Preu: 2'25€

MINI CALENT (BACÓ, LLOM, TRUITA O BIKINI)

beguda (canya, refresc o copa de vi) i cafè. Preu: 4'65€

LA BRASA GRILLADA

c/ Provincial, 97 · Tel. 972 460 003

ESMORZAR DE FORQUILLA

amb varietat de platillos per gaudir. Preu segons platillo escollit.

PA DE PAGÈS AMB TOMATA I ASSORTIT D'EMBOTITS CATALANS.

Vi, aigua i cafè. Preu: 4'80€



Receptes

pels àpats de les festes de Nadal

que us suggereixen els següents comerços de Cassà, amb ingredients de gran qualitat que podreu comprar als seus establiments. Esperem que us agradin!

CARNISSERIA J. CABARROCAS

c/ Marina, 3 · Tel. 972 461 216 · cavabil@yahoo.es



Ànec o pollastre farcit de foie, figues, codonyat i pernil ibèric regat amb vi dolç o ratafia

Ingredients per a 8-10 persones:

1 ànec o pollastre farcit , 2 cebes, alls pelats, pastanaga, tomata madur, oli d'oliva, conyac o vi blanc sec.

Elaboració:

Es posa tot en fred, menys el vi o conyac, que es posarà al cap d'hora i mitja de cocció i després es podrà girar i coure una altra l'5 hora. Passem el suc de la cocció amb les verdures pel col-lador xinès per a obtenir la salsa per a acompanyar. Si es vol, es pot afegir pinyons i/o figues, encenalls de pernil o bé, desfer una mica de foie en la salsa obtinguda.

Un cop fred, o l'endemà, es talla l'au a rodanxes d'un dit de gruix i es posa en una safata plana al forn, amb la salsa per sobre, durant uns 15 o 20 minuts. Vigilar que no quedi massa sec.

CARNISSERIA JESÚS I MARIA

c/ Nou, 1 · Tel. 972 461 511 · carnsxirgu@grn.es



Entrants: taula de foies i patés (*amb poma, pinya, tomata, peres al vi,...*), petits fours d'aperitiu (*pruna, préssec, ou de guatlla,...*), cargols i croquetes casolanes (*pollastre, bolets, escalivada, foie amb figues, espínacs,...*)

Cuixa de xai farcida amb “tatin” de peres

Ingredients:

Una cuixa de xai d'1'5kg desossada, una llauna de tòfona, 100gr de foie, 300gr de fruits secs (avellanes, panses, orellanes, ametlles, pinyons), 1 copa de porto, 1 copa de conyac, herbes aromàtiques (julivert, menta, cebollí, romaní), llard, pasta brisa, peres fortes, sucre, mantega, romaní, sal i pebre.

Elaboració:

Posarem en un bol, els fruits secs tallats petits i els cobrirem amb el conyac, el porto i un xic d'aigua. Salpebrarem la cuixa i untarem l'interior amb el foie. Escamparem, ben repartits els fruits secs (guardarem el suc), les herbes i la tòfona tallada. Cosirem la cuixa, l'untarem amb llard i la salpebrarem. La saltejarem a foc viu, per segellar bé la carn i la posarem 40 minuts al forn. L'anirem regant amb el suc dels fruits secs i la girarem a mitja cocció. Quan falti poc, hi tirarem una mica de sucre perquè quedi lluenta. La deixarem refredar per a tallar a rodelles.

L'acompanyament: agafarem un motllo, si pot ésser individual i el folrarem amb pasta brisa. El posem uns minuts al forn. Tallem les peres a grills i les estofem amb una cullerada de mantega. Quan siguin toves hi afegim un xic de sucre (millor si és morè) i el romaní. Un cop caramel·litzades, les posarem damunt la pasta brisa i les acabarem de coure al forn. Disposarem unes 3 rodelles de cuixa amb una “tatin” per comensal.



Receptes

CARNISSERIA J. BAULIDA

c/ Joan Gener, 1 · Tel. 972 460 782 · jbaulida@gmail.com



Peus de porc amb gambes

Ingredients:

4 peus de porc cuits i partits per la meitat, 12 gambes, 1 ceba grossa, 3 tomates madurs, 2 grans d'all, 2 llesquetes de pa fregit, 1 cullerada de farina, 100 ml de vi blanc, 10 ametlles torrades, 1 trosset de xocolata negra, brou de carn o peix, oli i sal.

Elaboració:

En una cassola amb oli sofregiu una mica les gambes. Reserveu-les. Amb el mateix oli féu un sofregit amb la ceba i les tomates ratllades, tot ben picat. A continuació, afegiu-hi la farina; remeu-la bé perquè es cogui. Regueu-ho amb el vi i una mica de brou. Deixeu-ho coure. Fregiu el pa. A la cassola del sofregit, tireu-hi els peus de porc i deixeu-los coure uns 10 minuts. Poseu-hi un cullerot de brou. Afegiu-hi les gambes i una picada feta amb les ametlles, el pa fregit, els alls i la xocolata, tot deixat amb un xic de brou. Tasteu el punt de sal.



CARNS I EMBOTITS CARLES CASELLAS

c/ Raval, 59 · Tel. 972 460 828 · marta2430@hotmail.com



Rostit variat de Nadal

Ingredients:

pollastre, costelló de porc, botifarres, conill, salsitxes, oli i llard, ceba, alls, 1 tomàquet madur gran, 1 copa de conyac, 2 gots grans d'aigua, prunes, pinyons, sal i pebre.

Elaboració:

Tallem tota la carn en talls regulars o petits i afegim sal i pebre. En una cassola posarem el greix o l'oli, segons com el vulguem cuinar. Quan sigui calent es posa la carn i es va girant procurant que quedi ben ros. Mentre la carn es va coent, aprofitem per pelar les cebes i preparar els alls (han de ser sencers i sense pelar). Quan tinguem la carn ben rossa, l'afegim tota a la cassola i tirem les cebes (si són grosses, tallades) i els alls. Remenem i ho deixem coure 2 minuts. Tot seguit, tirem el tomàquet tallat a daus. Tornem a remenar i si volem, hi afegim herbes aromàtiques. Tot seguit, afegirem ½ got de conyac o vi blanc deixant-lo rossejar una mica i després, un o dos gots d'aigua. Ha de quedar la carn quasi coberta. Tapar la cassola i deixar a foc mitjà i que es vagi coent durant ½ hora o ¾ d'hora. Vigilem que no s'enganxi i, si queda eixut es pot afegir una mica més d'aigua. Quan falti més o menys 15 minuts, hi afegirem les prunes i pinyons. És important que quedi tota l'aigua absorbida. Millor deixar-ho refredar i tornar-ho a escalfar abans de servir.



Receptes

CARNS I ELABORATS VILÀ

Rbla. 11 de setembre, 93 · Tel. 972 460 042 · carnsvila@hotmail.com



Pollastre farcit de Nadal

Ingredients:

1 pollastre desossat farcit de la mateixa carnisseria, 2 cebes grans, 2 pastanagues, 1 cabeça d'all, ½ gotet de conyac, oli d'oliva, llard de porc, prunes, pinyons i orellanes.

Elaboració:

En una cassola amb oli i una mica de llard hi posem el pollastre a rossejar, juntament amb les cebes tallades en quatre talls, les pastanagues a rodelles i els alls. Quan sigui rosset hi tirarem el conyac i ho anirem girant. Deixar-ho rostir durant 1 ½ hora o 2 hores (per comprovar si és cuit, es punxa amb un escuradents; si no surt suc, ja està cuit). Deixar-ho refredar a la nevera fins l'endemà. Tallem el pollastre a rodelles, passem la bressa pel passapuré, que serà la salsa per a acompanyar, juntament amb les prunes, pinyons i orellanes, prèviament passades per la paella amb el suc del rostit. Ho escalfem tot i ja es pot servir.

DEVISSY, ESPAI GASTRONÒMIC

c/ Mel, 8 · Tel. 972 465 058 · devissyvinoteca@gmail.com



Torradetes amb formatge Tou de Til·lers i anxoves de l'Escala

Elaboració:

Untem les torradetes amb el formatge i li posem una anxova al damunt. Ho posem a gratinar 5 minuts al forn o el temps necessari per tal, es fongui el formatge. Servir calent.

Tacs de formatge Idiazabal amb codonyat

Elaboració:

Agafem els tacs de formatge i posem al damunt la mateixa quantitat de codonyat, enfilat amb un escuradents. Ho posem en una plata al forn, 5 minuts a 180° i servim.

Rotllets de salmó fumat amb Mascarpone i nous

Elaboració:

Barrejem el mascarpone i les nous a talls petits. Agafem tires de salmó fumat i les omplim amb la pasta. Les enrotllem i les servim en una safata. Servir fred.



Receptes

PEIXOS BOU

c/ Barraquetes, 46 · Tel. 972 460 038 · peixosbou@gmail.com



Saltejat de calamars amb bolets i pinyons

Ingredients:

Calamars, bolets, ceba, pinyons, julivert, oli i sal.

Elaboració:

Netegem els calamars i els reservem. Netegem els bolets i els saltem amb l'oli d'oliva i sal. Tallem la ceba i la sofregim a foc lent, emprant la mateixa paella utilitzada pels bolets. Torrem els pinyons al forn a 170° fins que quedin una mica torrats. Piquem el julivert ben petit. Saltem els calamars, no excessivament, i un cop cuits hi posem els bolets, la ceba, els pinyons i finalment, pel damunt, el julivert picat. Servir calent.

L'Ajuntament de Cassà de la Selva us desitja

Bon Nadal i Feliç Any Nou



m̃c

mercats

de Cassà de la Selva

Fes
mercats,
fes
Cassà!



Ajuntament de Cassà, Rambla Onze de Setembre 107
Tel. 972 46 00 05, Fax 972 46 43 71 · www.cassa.cat

Col·labora:



Diputació de Girona