

nom i cognoms:
adreça:
ciutat:



FESTA MAJOR TERRASSA 1996
del 28 de juny al 3 de juliol

Primer. Objecte i característiques del concurs

L'Ajuntament de Terrassa, a través de l'Institut Municipal de Cultura i Esports i del Servei de Promoció Turística, i l'Escola d'Hostaleria Torre de Mossèn Homs, convoquen la II Mostra popular de cuina de Festa Major a la nostra ciutat. L'objecte del concurs és escollir, d'entre tots els plats presentants, el Menú de Festa Major de Terrassa per a l'any 1997. Amb la creació d'aquests Menús es proposa recuperar la tradició del dinar de Festa Major en totes les cases de Terrassa. El Menú guanyador figurarà en el programa de la Festa Major de Terrassa de l'any 1997.

Segon. Participants

Podran participar tots els terrassencs i terrassenques que ho desitgin. Els participants podran presentar un plat o un menú complet, compost per un primer i segon plat i les postres, utilitzant tot tipus d'ingredients culinaris. Només caldrà presentar un full que inclourà les següents dades:

Nom de la recepta

Descripció dels ingredients per a quatre persones

Procediment culinari

Breu història de la recepta, si es coneix

Nom, edat, adreça i telèfon del/la concursant

La inscripció per participar en el concurs es farà a l'Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa, al Raval de Montserrat número 14, abans del divendres dia 28 de juny, a les 14 hores.

Els participants hauran de cuinar a casa seva el plat o plats del concurs i presentar-los per a la seva exposició el dia 1 de juliol de 1996 a les 12 del migdia en el punt instal·lat en el Parc de Valparada.

L'acte oficial de lliurament dels premis serà a partir de les 13 hores i, següentment, l'empresa PRYCA oferirà un aperitiu per a tots els participants i assistents.

Tercer. Jurat

El Jurat serà compost per:

Sra. Rosa Maria Fernández, Regidora de l'Ajuntament de Terrassa

Un representant de l'empresa PRYCA

Un representant de l'associació gastronòmica "Terregada 30"

Un representant de l'Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa

Un representant del Gremi d'Hostaleria de Terrassa i comarca

Un representant de l'Escola d'Hostaleria Torre de Mossèn Homs

Srs. Jaume Fernández Lamata i Alonso Losillas Salas i Sra. Dolors Sánchez Rojas, guanyadors del Menú de Festa Major per a l'any 1996.

El Jurat, a l'hora d'avaluar la recepta tindrà en compte la seva presentació, originalitat, la tradició, que estigui realitzada amb productes típics de la zona i la degustació del plat. El Jurat queda facultat per resoldre tots aquells punts no previstos en les Bases.

Quart. Premis

El Jurat farà públic el seu veredictes el mateix dia del concurs, a partir de les 13 hores.

L'empresa PRYCA, patrocinadora del concurs, obsequiarà a tots els participants. Es lliuraran 3 premis que correspondran a un primer plat, segon plat i les postres. Els premis consisteixen en un fantàstic televisor de 29", per al guanyador/la de cada categoria.

Ajuntament  de Terrassa

Tu fas PRYCA

PRYCA
CENTRE COMERCIAL TERRASSA

m
de
ostra
cuina
terrassenca

popular
festa major

96

Ajuntament  de Terrassa

PRYCA

Primer plat

Pastís de bolets

Presentat pel Sr. Jaume Fernández Lamata

Ingredients:

200 g de bolets variats, 200 g de cebes de figueres, 3 grans d'all, 1 cullerada de trompetes de la mort, 175 cc de nata líquida, 5 ous, julivert

Elaboració:

Es posa oli i mantega en una paella grossa i s'ofega primer de tot la ceba. Després s'hi afegeixen els bolets i es deixa que es beguin l'aigua. S'assaonen. S'escampa per sobre la cullerada de trompetes, l'all i el julivert, es remena i es treu del foc. Mentrestant, en un bol es baten els ous, s'hi afegeix la nata calenta, s'assaona i es barreja amb els bolets preparats. S'aboca en un motlle rectangular folrat amb paper en el fons i untat amb mantega, i s'escampa farina de galeta per damunt.

Per la salsa:

100 g de bolets variats, 50 g ceba picada, 1 grà all i julivert trinxat, 1 pebrot sec o unes, 12 fulles d'espínacs, 1/4 l brou, 100 cc nata líquida

Elaboració salsa:

En un cassó amb oli i mantega s'ofega la ceba. Una vegada tova s'hi afegeixen els bolets trossets, l'all i el julivert. S'hi aboca el brou, la polpa del pebrot o bé les fulles d'espínacs escaldades. Es fa bullir i es passa per la batedora, es cola i es torna al foc. Es comprova l'assaonament i, finalment, s'hi incorpora la nata líquida.

Segon plat

Creps de peus de porc gratinades amb allioli

Presentat pel Sr. Alonso Losilla Salas

Ingredients:

4 peus de porc, 4 pastanagues, 2 cebes tallades en 4 trossos, 1 cabeça d'all, 1 branca de farigola, 6 fulles de llorer, 1 cullerada sopera de pebre en gra, 1 cullerada de sal, 8 creps per farcir

Elaboració dels peus de porc:

Es posen els peus de porc en una olla amb les pastanagues, les cebes, la cabeça d'all, la branqueta de farigola, les 6 fulles de llorer, el pebre i la sal. Es cobreix d'aigua i es posa a bullir. Una vegada comenci l'ebullició es deixa a foc mig durant 6 hores.

Quan els peus estiguin bullits, es treuen del brou i se'n reserva una part per al final. A continuació es desossen els peus i es posen en una cassola de fang.

Es fa un sofregit de tomàquet i se li afegeix la meitat del brou de bullir els peus, les pastanagues, les cebes i la cabeça d'all. Es tritura tot i es passa per un colador xinès.

Aquesta salsa s'afegeix a la cassola amb els peus desossats. S'hi afegeix també la picada i es posa al foc 10 minuts.

A continuació es farceixen les creps i s'emboliquen en forma de caneló. Es col.loquen en una safata de forn, es cobreixen amb una capa d'allioli i es gratinen fins que estiguin daurades.

S'acompanyen amb escalivada i arròs.

Postre

Creps de mató d'Ullastrell amb mel de mil flors i fruits vermells de temporada

Presentat per la Sra. Dolors Sánchez Rojas

Ingredients:

Mel de mil flors, Mató d'Ullastrell, Gerds, una pell de taronja i una pell de llimona tallades a daus petits

Elaboració:

Es fan les creps i es farceixen amb la mel, el mató i els gerds i es dobleguen en forma de flor i s'aboca la salsa de mel amb llimona i taronja per sobre.

Butlleta d'inscripció

II Mostra popular de cuina de Festa Major

Nom i cognoms: _____

Edat: _____

Adreça: _____

CP: _____

Població: _____

Telèfon: _____

Nom de la recepta: _____

Dades que adjunta: _____

II Mostra popular de cuina de Festa Major

Nom del / de la participant: _____

El plat o plats es presentaran a concurs el dia 1 de juliol de 1996 a les 12 del migdia, en el punt instal·lat en el Parc de Vallparadís