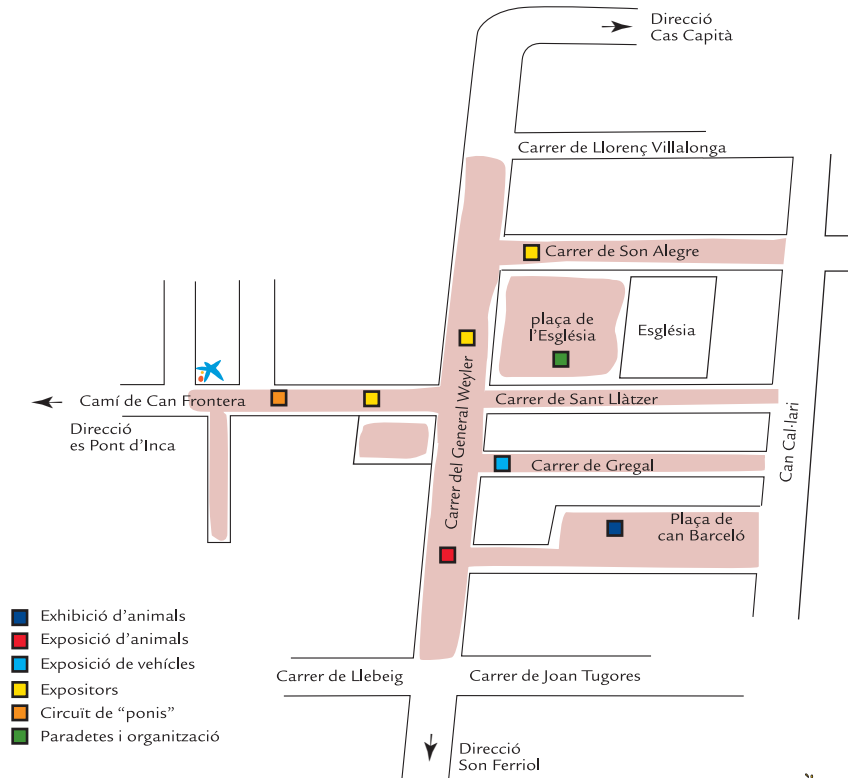


RECINTE FIRAL

Plaça de l'Església i voltants



Ho organitza:

Comissió de Festes d'es Pla de na Tesa



Hi col·laboren:

Bernat Cabot
Pep Pocoví
Es Puntet



Agraïments:

A totes les entitats participants en aquesta Fira

VIII Fira de la llet d'ametla

Es Pla de na Tesa
15 de desembre 2013



... la història

La llet d'ametla ha estat present a la cuina mallorquina al llarg de la història. Tenim constància a través del Llibre de Sent Soví, que és el text català més antic conegut sobre cuina (S. XIV).

Hi ha moltes maneres de cuinar la llet d'ametla. A Marratxí ens arriba la recepta dels santamariers, poble on els frares mínims van deixar la seva pròpia elaboració.

A Marratxí quatre famílies conserven els molins per fabricar-la i continuen encara aquesta tradició. Concretament, a es Pla de na Tesa, trobam les famílies Pocoví i Cabot, que any rere any fan llet d'ametla per Nadal.

La llet d'ametla tal com surt del molí no pot ser consumida; s'ha de cuinar. Vet aquí la recepta clàssica per delectar paladars i començar a degustar sabors nadalencs.

Recepta:

- El bessó que és duit al molí, primer ha de ser escaldat i pelat. Així la llet sortirà més fina.
- El molí capola l'ametla al mateix temps que la mescla amb aigua.
- Bullirem la llet resultant dins una olla grossa, tot remenant-la de tant en tant fins aconseguir el primer bull.
- Després, a foc lent, la deixarem bullir devers dues hores, afegint aigua si és necessari.
- Mitja hora abans d'aturar el foc, li afegirem sucre segons agradi, clovella de llimona i canyella de canó.
- Aturarem el foc, traurem la clovella de llimona i tendrem la llet a punt de consumir.

Bon profit i per molts d'anys!

A on anar a fer-la:

Pep Pocoví

Camí Son Alegre, 14
Tel.: 971 60 17 73 · 971 60 01 58

Dies:

21, 22, 23, 24, 30 i 31 de desembre

Horari:

de 8 a 13 h. i de 15 a 19 h.
(dies 24 i 31 només matí)

Bernat Cabot

Carrer Joan Miró, 1
Tel.: 971 60 01 90

Dies:

del 19 al 24 de desembre

Horari:

de 9 a 13 h. i de 15 a 19 h.

Programa

- 9.30h. Inici de la Fira. Hi haurà diversitat d'estands: comercials, artesanals, exposició de vehicles antics, exposició d'animals i d'altres...
- 11h-13h. Recollida de cartes per als Reis Mags, amb la presència d'un patge d'Orient.
- 11h-14h. Exposició i Exhibició d'aus rapinyaires diurnes i nocturnes.
Lloc: Plaça de can Barceló
- 11.00h. Cercavila i Passacarrers amb els Caparrots acompanyats pels Xeremiers de Marratxí.
- 11.30h. Recepció d'autoritats.
- 12.00h. Actuació de la Banda Municipal de Música de Marratxí.
Lloc: Església de Sant Llutzet.
- 17.30h. Cloenda de la Fira amb passacarrers dels Dimonis de la Factoria de Por.

Si és necessari, els organitzadors es reserven el dret de modificar el programa.

Els dies 15, 16, 17 i 18 l'Associació Es Puntet cantarà nadeses casa per casa per celebrar l'arribada de les festes. Els donatius seran en benefici d'aquesta associació.

Recorda que durant tota la Fira hi haurà recollida d'aliments pels més necessitats. Recepció a la paradeta de l'organització

