



RACONS DE CARNESTOLTES (Materials)



RECEPTES DE CARNAVAL

Tot seguit tens una recepta típica de Carnaval, però s'han oblidat els ingredients. Sabries dir quins són? (Si pots digues l'ingredient i la quantitat i si no, només l'ingredient). Després comprova si te n'has deixat algun i rectifica-ho.



Bacallà de Quaresma

Preparació

El dia abans de fer el plat, i a fi de dessalar el bacallà, poseu-lo en remull amb aigua, una aigua que hauréu de canviar 4 vegades.
Un cop tingueu el bacallà dessalat, enfarineu-lo i fregiu-lo en una paella amb oli roent. Pel que fa a les carxofes, tal·leu-les i deixeu-les una estona amb aigua i llimona per tal que no quedin negres. Després, enfarineu-les i fregiu-les en la mateixa paella en què heu fregit el bacallà. Per fer el sofregit, comenceu daurant la ceba picada, però no tota, perquè n'heu de reservar una mica per a la picada. Un cop la ceba estigui ben rossa, tireu-hi els tomàquets, sense pells ni llavors i tallat a trossos petits. Poseu-hi també sal, pebre negre i una fulla de llorer. Quan el tomàquet ja estigui una mica fet, tireu-hi una copa de xerès sec i deixeu que redueixi. El següent pas serà afegir-li una cullerada de farina per espessir el sofregit. Remeneu-ho un parell de vegades, poseu-hi una mica d'aigua i deixeu que vagi fent-se una estona més. Mentrestant, feu una picada amb sal, ametlles, 1 clau d'olor i una llesca de pa fregit. Un cop tingueu tots aquests ingredients ben picats, passeu per la paella la ceba que us ha quedat i els alls, poseu-los al morter, i seguiu fent la picada. Quan tingueu la picada a punt, aboqueu-la a la paella on teniu el sofregit, barregeu-ho bé i manteniu-ho uns minuts més al foc. Si voleu que el sofregit quedi massa espès, diluiu-lo amb una mica d'aigua. A part, poseu el bacallà, les carxofes, els ous durs i la truita de mongetes en una cassola de fang, cobriu-ho amb el sofregit, feu-ho coure uns 5 minuts, i ja tindreu el plat a punt.

INGREDIENTS:



RECEPTES DE CARNAVAL

Tot seguit tens una recepta típica de Carnaval, però s'han oblidat els ingredients. Sabries dir quins són? (Si pots digues l'ingredient i la quantitat i si no, només l'ingredient). Després comprova si te n'has deixat algun i rectifica-ho.



Xató del Vendrell

Preparació

En primer lloc, feu la salsa del xató.

Poseu sal, les ametlles i les avellanes en un morter, i piqueu-hu tot ben bé fins que quedi una pasta fina i homogènia, sense grumolls. Seguiu fent la picada amb la nyora, però només amb la polpa, sense la pell ni les llavors. Per treure-li la pell, va bé deixar-la 1/2 hora en remull amb aigua tèbia. A part de la nyora, tireu-hi també una mica de pebre vermell i 1/2 ceba escalivada al forn. Piqueu-ho, i afegiu hi la llesca de pa fregit. A continuació, poseu-hi pebre negre, i els alls i els tomàquets escalivats i pelats. Un cop ho tingueu ben barrejat, aneu-hi tirant oli de mica en mica, sense deixar ce remenar. Per acabar la salsa, afegiu-hi un raig de vinagre, però tingueu en compte que massa vinagre seria contraproduent. Quant tingueu la salsa feta, poseu-la sobre l'escarola, remeneu-ho per tal que l'escarola s'impregni de la salsa, i deixeu-ho reposar de 1/2 hora a 2 hores, al vostre gust. Passat el temps de repòs, poseu l'escarola en una plata, i al damunt, col·loqueu-hi la tonyina, el bacallà, les anxoies i les olives arbequines. El xató, podeu servir-lo acompanyat amb fruites (de mongetes seques, botifarra negra, carxofa, etc.)

INGREDIENTS:



RECEPTES DE CARNAVAL

Tot seguit tens una recepta típica de Carnaval, però s'han oblidat els ingredients. Sabries dir quins són? (Si pots digues l'ingredient i la quantitat i si no, només l'ingredient). Després comprova si te n'has deixat algun i rectifica-ho.



Bunyols de Quaresma

Preparació

Comenceu fent la crema: poseu la llet al foc, juntament amb el tros de pell de llimona, la canyella i el sucre.

Mentre espereu que la llet arrenqui el bull, barregeu en un bol a part, els rovellts d'ou, la fècula i una mica de llet, i aneu-ho remenant fins que qued

una barreja ben fina. Quan la llet ja hagi arrencat el bull, aparteu-la del foc, traieu la canyella i la llimona, i tireu-hi la barreja que heu fet prèviament. Tot seguit, poseu-la al foc fins que torni a arrencar el bull, i després deixeu-la refredar. Per fer la pasta dels bunyols, poseu aigua al foc, amb la mantega i un pessic de sal. Quan comenci a bullir, afegiu-hi la farina i aneu remenant durant 1 minut o 1 minut i mig fins que us quedi una pasta ben ligada i homogènia. Ja fora del foc, tireu-h els ous, d'un en un, i procurant de barrejar-los bé amb la pasta cada cop que n'hi tireu un. No deixeu de treballar la pasta fins que quedi ben fina. A continuació, incorporeu-hi la crema i barregeu-ho bé. I, ja per acabar, doneu forma de bunyols a la pasta, amb les mans o bé amb l'ajuda d'una mànega de pastisseria, i fregiu-los en una paella amb torça oil de gira-sol. Un cop fregits, arrebosseu-los amb sucre.

INGREDIENTS:



RECEPTES DE CARNAVAL

Tot seguit tens una recepta típica de Carnaval, però s'han oblidat els ingredients. Sabries dir quins són? (Si pots digues l'ingredient i la quantitat i si no, només l'ingredient). Després comprova si te n'has deixat algun i rectifica-ho.



Coca amb llardons

Preparació

D'entrada, prepareu la pasta barrejant la farina de força 60 amb aigua i un pessic de sal.

Tot seguit, trebal·leu-la i estireu-la amb l'ajuda d'un rodet. Un cop la tingueu ben estirada, poseu-hi al damunt la mantega sencera, emboliqueu-la amb la pasta, i feu-hi 3 plecs senzills i un de doble. Després de cada plec, seguiu treballant i estirant la pasta. A continuació, escampeu els llardons trinxats al damunt de la pasta, torneu a fer la mateixa operació d'abans: és a dir, 3 plecs senzills i un de doble, i estirar la pasta. Quar tingueu la tinguem ben estirada, tal·leu-la segons la mida que vulgueu que tinguin les coques. Poseu-les en una placa d'anar al forn, unteu-les amb ou batut, escampeu-hi pinyons al damunt, i cobriu-les amb una mica de sucre. Finalment, coueu-les al forn a 200 graus i durant 20 minuts.

INGREDIENTS:



Història del CARNESTOLTES

Com hem dit abans el Carnestoltes avui dia és una festivitat on tothom s'ho passa bé, organitza balls, jocs i tot tipus d'activitats relacionades amb aquesta festa. Si busquem a l'Enciclopèdia Catalana la paraula CARNESTOLTES, la trobarem explicada com un període de divertiments públics que precedeix l'època d'austeritat i penitència de la Quaresma. Antigament i també en l'actualitat durant aquestes festes la gent es disfressa, i abans i potser encara en pobles molt remots quan algú veia pels carrers a una persona que no anava disfressada l'empaitaven amb una escombra, l'enfangaven, li llençaven serradures i cendra per tal d'embrutar-lo i quedar d'alguna manera disfressat. És per això que durant aquests dies les persones no partidàries del Carnestoltes procuraven quedar-se a casa i no voltar pels carrers, esperant l'arribada de la Quaresma. També abans es reunia tot el poble en una plaça i pujant a sobre d'una tribuna començaven a fer crítiques d'allò que els desagradava, podien dir qualsevol cosa, i tothom tenia dret a fer-ho, això sí, ho feien amb una màscara per no ser reconeguts i no tenir problemes.



El Carnestoltes prové d'èpoques molt antigues, èpoques en què la natura es mostrava més hostil. L'home durant l'hivern observava que tot semblava mort: les fulles dels arbres queien, bufaven freds vents, la pluja es tornava neu, la nit era molt llarga i el sol escalfava poc. És per això que l'home ha de fer quelcom per fer passar l'hivern ràpidament i és d'aquí d'on surten les festes i les celebracions. Tot i així, no se sap gaire bé l'origen del Carnestoltes, se sap que organitzaven gresques i balls i moltes bromes, però a mesura que passava el temps s'anaven creant problemes. Al 1616 practicaven famoses festes, balls, saraus, màscares, caputxades, farses, entremesos i altres coses de folga i entreteniment. És quasi bé el que fem a l'actualitat, però hi falta el personatge principal. Amb les guerres del 1640 fins al 1714 la cosa va empitjorar, ja que les guerres no permetien celebrar festes i molt menys la del carnestoltes. Amb Felip V no millorà la situació. Temia que amb tants balls, disfresses i màscares hom aprofités per realitzar venjances personals, conspiracions o coses per l'estil. Va ser Carles III qui n'aixecà la prohibició i el carnaval tornà a prendre una nova embranzida. A partir d'aquest moment les festes van començar a estendre's per tot arreu. Tot anava molt bé fins que va arribar la Reial Pragmàtica de 1773, que prohibia les màscares, caretes i els saraus. Tot i així la gent feia els ulls grossos i el carnaval es celebrava igualment. A mitjans del segle passat, va començar una de les èpoques de més esplendor del carnestoltes, fins que al 1939 aquesta festa quedà prohibida a tot l'estat espanyol. Tot restà prohibit, tan sols els infants la poden recordar tot disfressant-se, portar caretes o anar a enterrar la sardina. Ara és quan el carnestoltes poc a poc torna a prendre forma, però ja no és el mateix, ja no es viu tan intensament com es feia abans. Tot i així segueix sent una de les festes preferides de tots els infants.



Fins ara no havíem parlat del personatge principal: el Carnestoltes. El Carnestoltes és el personatge que representa aquestes festes, neix a Catalunya al segle XVII o més ben dit, els primers escrits provenen d'aquest segle. En el temps prequaresmal, els nostres pagesos construïen amb uns pantalons i una camisa vella farcits de palla i amb un tarot al cap i un nas llarg. El penjaven al paller i allí restava fins el dimecres de cendra, que el cremaven com a símbol de la fi d'aquest període. Sembla que fou a mitjans del segle passat que amb el ressorgiment del Carnestoltes a Barcelona s'instaurà el ninot tret de la nostre pagesia com a Rei de la Gresca, i com sempre al final d'aquesta festa s'acaba amb la mort i el testament del Carnestoltes.



LA HISTÒRIA DEL CARNESTOLTES

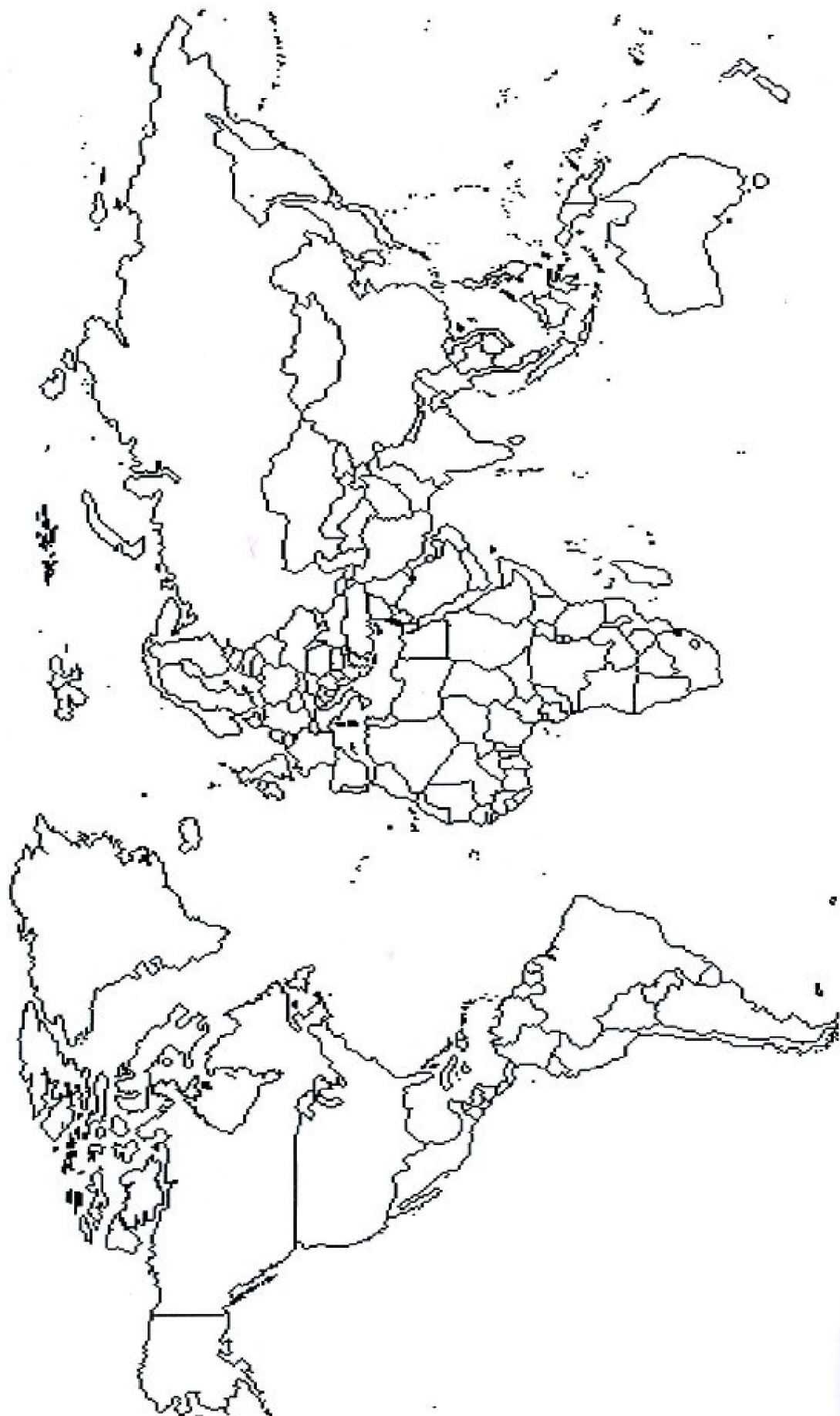
Contesta les següents preguntes:

1. Entre quins dos períodes situaries la festa de Carnestoltes?
2. Per què es va començar a celebrar el Carnestoltes?
3. Per què va quedar prohibida aquesta festa a tot l'estat espanyol al 1939?
4. Quan es troben els primers escrits que parlen del Carnestoltes a Catalunya? Quants anys fa d'això?



EL CARNAVAL ARREU DEL MÓN

Hi ha països i ciutats on el Carnaval és una de les festes principals. Aparella les imatges amb els seus noms i després situa'ls en el mapa.



Activitats de biblioteca





Activitats de biblioteca









CADIS

El Carnaval més popular d'Andalusia, famós pels seus cors, comparses, quartets i *chirigotas*.

TENERIFE

L'illa ha estat nomenada Capital mundial del Carnaval Internacional per la Fundació Europea de Ciutats del Carnaval (FECC). Gràcies al clima, el Carnaval és una festa que es viu al carrer en tots els municipis de Tenerife, però és a Sant Cruz on arriba al seu màxim esplendor. A més de les ja clàssiques desfilades, comparses, i concursos de disfresses, la gran apoteosi esclata el dimarts amb el *coso*, una cavalcada que comença a mitja tarda.

VENÈCIA

Les màscares estan molt presents en el Carnaval d'aquesta ciutat.

BRASIL

Un Carnaval molt vistós a ritme de samba.

CANADÀ

Un Carnaval molt lligat a l'hivern.

MÈXIC

En algunes zones del país comença el Carnaval amb l'anomenada *callejoneada*. També hi ha desfilada de disfresses.



COM ESTÀS DE GEOGRAFIA?

Si vols conèixer els llocs a Catalunya on se celebren els carnavals més vistosos, intenta esbrinar el nom de la població:

1. Declarat com la Festa Tradicional d'Interès Nacional, el Carnestoltes de la capital del Garraf surt al carrer el dissabte. Dins del seu menú d'activitats, presenta les comparses, els mantons de Manila, la batalla de merengues del Dijous Gras, la batussa de caramels del diumenge, les rues, els mascarots i el ball de màscares.

Població:

2. Com mana la tradició, Dijous Gras comença una de les festes més emblemàtiques d'aquest poble del Garraf: el Carnaval. Durant aquesta setmana, tots els seus habitants es vesteixen de gala per participar en les carrosses i les desfilades de disfresses que omplen el carrer de llum i color.

Població:

3. És el més famós de la Costa Brava. A més de les tradicionals desfilades de bandes, carrosses i comparses també hi ha concerts a dojo.

Població:

4. A la comarca de la Segarra la festa del Carnaval comença una setmana abans amb els tradicionals Brut i Bruta.

Població:



5. A la gran ciutat comença una setmana on el color, les màscares, les disfresses i la bogeria inunden els carrers de la ciutat. També la gastronomia típica és una de les protagonistes de la festa amb la celebració del Concurs de Truites i la gran botifarrada popular.

Població:



COM SABER QUAN ÉS CARNAVAL?

El Carnaval és una celebració que pertany al culte lunar. Per aquest motiu, és una festa mòbil. Aquesta s'ha d'emmarcar dins un cicle sencer amb sentit propi, el cicle que precedeix la Quaresma. Per tal de situar el Carnaval en el calendari, hem de buscar la primera lluna plena posterior a l'equinocci de primavera, el 20 de març. El diumenge següent és Diumenge de Pasqua i el diumenge de la setmana anterior és Diumenge de Rams. A partir d'aquest últim comptem quaranta dies enrera i tenim el Dimecres de Cendra, el primer dia de Quaresma i últim de Carnaval. Així, doncs, Dimecres de Cendra es mourà entre el dia 4 de febrer i el 10 de març, mentre que el Dijous gras ho farà entre el 29 de gener i el 4 de març.

Un cop llegida aquesta informació i amb el calendari lunar de l'any 2008 dels mesos de febrer i de març, sabríes dir quin serà el **Diumenge de Carnaval** de l'any 2008? I el **Dijous Gras**? I el **Dimecres de Cendra**?

Solució:

- **Diumenge de Carnaval 2008:**
- **Dijous Gras 2008:**
- **Dimecres de Cendra 2008:**

Activitats de biblioteca



Fases Lunares para el mes de Febrero del año 2008						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
				1	2	3
4	5	6	7 Nueva	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21 Llena	22	23	24
25	26	27	28	29		

Fases Lunares para el mes de Marzo del año 2008						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2
3	4	5	6	7 Nueva	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21 Llena	22	23
24	25	26	27	28	29	30



TRADICIONS DE CARNAVAL

Llegeix atentament:

Dijous Gras. Comença el Carnaval. Aquest dijous és popularment conegut com el dia de la truita, per la tradició de menjar la truita amb botifarra. La més popular en aquesta diada, però, és la botifarra d'ou.

Dimecres de cendra. És el dia de l'enterrament de la sardina i el comiat de les festes de Carnaval. Abans de cremar el Carnestoltes es llegeix en veu alta el seu testament i després es procedeix a l'enterrament o la seva crema.

La Quaresma.

Comença el primer dijous després del Dimecres de cendra. Dura 40 dies com el seu nom indica. Popularment la Quaresma és l'enemiga del Carnestoltes perquè representa la tristesa vers l'alegria, la disbauxa i el color.

Ara situa en el mes de febrer:

- Dijous Gras
- Festa de Carnaval a l'escola
- Dimecres de Cendra
- Començament de la Quaresma

FEBRER 2007

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				



SOLUCIONS

Bacallà de Quaresma

INGREDIENTS:

- 1 Kg de bacallà dessalat
- 6 alls
- 4 carxofes
- 2 ous durs
- farina
- 1 copa de xerès sec
- sal
- 1 clau d'olor
- 1 ceba
- 2 tomàquets
- 1 truita de mongetes seques de 2 ous
- 30 g d'ametlles
- ½ l d'aigua
- oli
- pebre negre
- 1 llesca de pa fregit
- 1 fulla de llorer

Xató del Vendrell

INGREDIENTS:

- 2 escaroles
- 80 g d'avellanes
- 1 llesca de pa fregit
- 1 cabeça d'alls escalivada
- oli i sal
- 120 g de bacallà dessalat i trossejat
- 4 filets d'anxova
- 100 g d'ametlles
- 1 nyora escaldada
- ½ ceba escalivada
- 3 tomàquets escalivats
- vinagre
- pebre vermell
- 120 g de tonyina dessalada i trossejada
- 80 g d'olives arbequines



INGREDIENTS:

Bunyols de Quaresma

Per a la pasta:

- 250 g de farina fluixa
- 250 g d'aigua
- 175 g de mantega
- 10 g de sal
- 7 ous
- sucre
- oli de gira-sol

Per a la crema:

- 250 g de llet
- 1 trosset de pell de llimona
- 1 canó de canyella
- 2 rovells d'ou
- 50 g de sucre
- 15 g de fècula

INGREDIENTS:

Coca de llardons

- 400 g de farina de força 60 (especial per a pasta de full)
- una mica d'aigua
- un pessic de sal
- 250 g de mantega o llard
- 250 g de llardons
- pinyons
- sucre
- 1 ou



SOLUCIONS

LA HISTÒRIA DEL CARNESTOLTES

1. Entre Nadal i la Quaresma.
2. Perquè l'hivern era molt dur, la nit era molt llarga i el sol escalfava poc i l'home necessitava fer quelcom per fer passar l'hivern ràpidament.
3. Perquè va ser l'any que va acabar la guerra civil i va començar la Dictadura de Franco.
4. Es troben al s.XVII. D'això fa uns 400 anys.



SOLUCIONS

EL CARNAVAL ARREU DEL MÓN

- **Imatge 1:** Mèxic
- **Imatge 2:** Tenerife
- **Imatge 3:** Venècia
- **Imatge 4:** Cadis
- **Imatge 5:** Canadà
- **Imatge 6:** Brasil



SOLUCIONS

COM SABER QUAN ÉS CARNAVAL?

- **Diumenge de Carnaval 2008:** 3 de febrer
- **Dijous gras 2008:** 31 de gener
- **Dimecres de cendra:** 6 fe febrer



SOLUCIONS

COM ESTÀS DE GEOGRAFIA?

1. Vilanova i la Geltrú
2. Sitges
3. Platja d'Aro
4. Cervera
5. Barcelona