



endermar

ENDER CONSELL

ABRIL 2019

Roses, Llibres i Amants

El 23 d'abril, és habitual que les parelles intercanviïn llibres i roses. Els carrers es converteixen en una enorme "llibreria-floristeria" a l'aire lliure, plens de gent que camina entre llibres i roses, buscant el seu regal.

Les últimes novetats editorials envaeixen tota la ciutat. Es pot veure als autors dedicant i signant còpies dels seus exemplars, entre l'aroma de les roses.

Aquest dia, tindrem el pastís de Sant Jordi. La recepta d'aquest senyor pastís és un pa de passic, mousse de nata, xocolata i crema, i es pot decorar com es vulgui.

L'origen d'aquesta curiosa celebració és una barreja de tradicions de diferents èpoques. Coincideix, d'una banda, amb el fet que Sant Jordi és a partir del segle XV el patró de Catalunya; d'altra banda, la famosa llegenda de Sant Jordi i el drac.

Un príncep valent, una bella princesa en dificultats, una lluita contra una bestia espantosa i un final feliç amb una rosa vermella com a brotca final. A més, també hi havia l'antic costum medieval de visitar la capella de Sant Jordi del Palau de la Generalitat, on es feia la fira de les roses o "dels amants".

La diada de Sant Jordi, és una celebració on s'uneixen cultura i romanç.

Per aquest motiu, Sant Jordi també es coneix com a patró dels enamorats a Catalunya.

Que tinguis una bona diada!!!

Dilluns 1 Cuscús saltat amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba) (*) Llom al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) Fruita del temps	Dimarts 2 Arròs amb bolets Abadeig amb niu de patata i ceba Fruita del temps	Dimecres 3 Cigrons amb espinacs Pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	Dijous 4 (*) Bròquil saltat amb ceba Mandonguilles amb salsa de tomàquet i timbal d'arròs (*) logurt sense lactosa	Divendres 5 Patates estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
Dilluns 8 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Dimarts 9 (*) Crema de verdures (sense llet) Salsitxes de pollastre amb amanida de seques Fruita del temps	Dimecres 10 Sopa de pollastre amb galets Goulash de vedella Fruita del temps	Dijous 11 Llenties estofades amb costella (*) Ous durs amb base de patata i tomàquet (*) logurt sense lactosa	 Divendres 12 (*) Llacets saltats amb ceba i xampinyons Contracuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) "Ous de xocolata especial"
Dilluns 15 FESTIU	Dimarts 16 FESTIU	Dimecres 17 FESTIU	Dijous 18 FESTIU	Divendres 19 FESTIU
Dilluns 22 DILLUNS DE PASQUA	 Dimarts 23 JORNADA DE SANT JORDI  Macarrons amb sofregit de tomàquet (*) Pollastre a la planxa amb xips (*) Pastís especial	Dimecres 24 Minestra de verdures Truita de patata i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	Dijous 25 Arròs a la cassola vegetarià Llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i cogombre) Fruita del temps	Divendres 26 (*) Panini de tonyina (sense formatge) Peix fresc segons mercat a la marinera Fruita del temps
Dilluns 29 Sopa de peix amb pasta Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Dimarts 30 (*) Amanida de patata (patata, ou dur, ceba i maionesa) Pollastre al forn amb saltat campestre Fruita del temps	 <div style="text-align: right;">  <h2>ESCOLA L'ESTEL SENSE LACTOSA</h2> </div>		