



*Associació de mares i pares*

*Escola Orlandai*

---

Benvolguts/des pares i mares de primer,

Com ja sabeu la Comissió de Festes organitza uns petits berenars, un és per la Festa Major i l'altre és per Carnestoltes i des de fa uns anys hem incorporat com a beguda la llimonada natural i ha tingut força èxit.

Des de la Comissió de Festes us volem proposar als pares i mares de 1r que fóssiu vosaltres els encarregats/des de la **llimonada** i els **bunyols** del berenar de la Festa de Carnestoltes que es farà el proper divendres 12 de febrer. Això suposaria que cada família portés la tarda del divendres de la Festa el suc espremut de 5 llimones, 1 litre aigua mineral. També cal portar 5 paquets de gel (teniu la cuina de l'escola a la vostra disposició).

### **LLIMONADA**

Per elaborar 25 litres de llimonada es necessita el suc de 125 llimones.

125 llimones / entre 25 nens = 5 llimones per nen

Proporcions per elaborar la llimonada = suc de 5 llimones + 1 litre d'aigua + sucre 1 paquet de gel per cada 5 litres aigua.

### **BUNYOLS**

#### Ingredients (per uns 60 bunyols)

- . ¼ de litre d'aigua
- . 80 g de mantega
- . 125 g de farina
- . 3 ous dels més grossos (uns 75 g)
- . 25 g de sucre (1 cullerada)
- . 1 culleradeta rasa de sal

#### Preparació

1. Es desfà la mantega tallada a trossets, el sucre i la sal en un cassó amb el ¼ de litre d'aigua.
2. Just en el moment que arrenca el bull, vigilant que la mantega s'hagi desfet, es tira la farina passada pel sedàs, tota de cop i es remena ràpid amb una cullera de fusta fins que queda la pasta tota feta una bola i que es desenganxa del pot (aprox. 90 segons) Per això a aquesta pasta se li diu també pasta escaldada.
3. Es deixa refredar ½ hora o la canviem de recipient perquè no estigui tant calenta alhora d'afegir-li els ous (si es té pressa no és imprescindible). Millor si la tapem amb un drap de cuina perquè no es faci crosta al estar en contacte amb l'aire.
4. S'hi afegeixen dos ous sencers i es remenen enèrgicament amb l'espàtula de fusta fins que estiguin ben absorbits dins la pasta. Després es posa l'altre ou i es torna a remenar. Ha de quedar una pasta que quan s'agafa amb l'espàtula, al caure, forma un "pico de pato". Alerta amb la mida dels ous. Si la pasta queda massa dura afegirem mig ou o el que la pasta demani perquè caigui com hem dit. Si es fa amb ous grans això no passa quasi bé mai.

Per a fer els bunyols de quaresma o de vent:

S'agafen petites porcions de pasta (poqueta) amb una cullereta de postra i es fregeixen en força oli ben calent, a mitja cocció baixem una mica el foc perquè no es cremin de fora i quedin crus de dins. Es van girant de tant en tant sols i és per això que també a l'Ampurdà se'ls hi diuen "caragrats".

Creiem que és una bona manera i al mateix temps senzilla de fer-vos participar en les festes de l'escola, a més a més, només us tocarà fer-ho dos cops (Festa Major i Carnestoltes) durant tota l'escolarització del vostre/a fill/a.

Agraïm la vostra col·laboració i moltes gràcies a tots per endavant,

Comissió de Festes

Eugènia Gabriel: Eugeniagabriel@yahoo.es

Marta Llado: Mlladog@sindicatura.cat