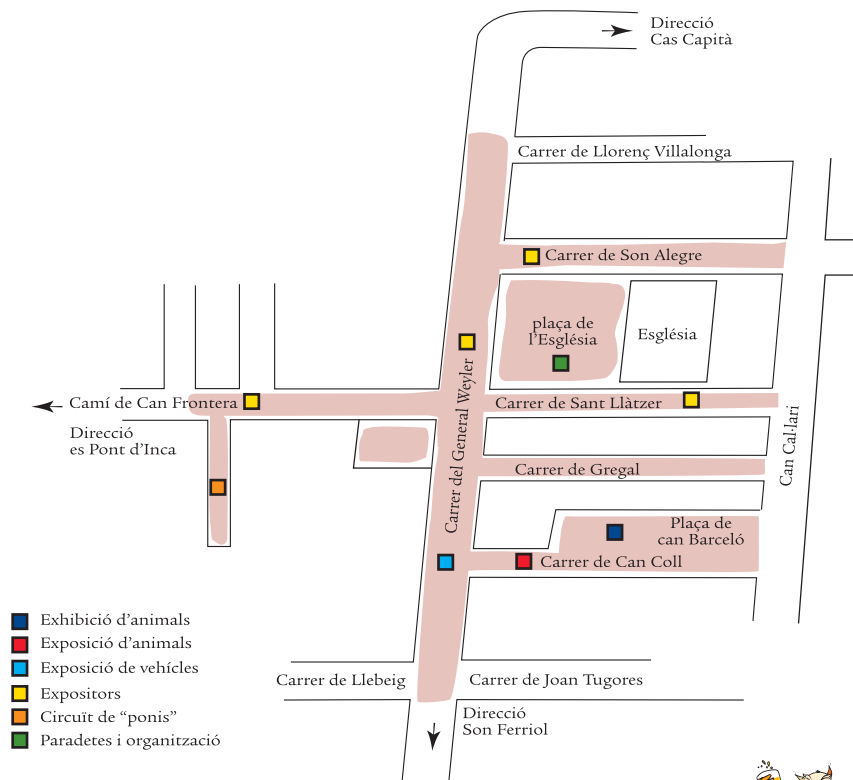


RECINTE FIRAL
Plaça de l'Església i voltants



Ho organitzen:

Comissió de Festes d'es Pla de na Tesa



Hi col·laboren:

Bernat Cabot
Pep Pocoví
Angel Galdón e hijo
Es Puntet



Agraïments:

A totes les entitats participants en aquesta Fira

Fotos: Miquel Caimari · Imprès a amadip.esment · DL: PM/1851-2010

V Fira de la llet d'ametla

19 de desembre

2010



Es Pla de na Tesa

... 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:

22, 23, 24, 30 i 31 de desembre

Horari:

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

Bernat Cabot

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

Dies:

20, 21, 22, 23 i 24 de desembre

Horari:

de 8 a 20 h.
(dia 24 només matí)

Programa

DISSABTE 18 DE DESEMBRE:

20.00 h. “Xerrada de la Llet d’Ametla dins els Convents dels Mínims”.
A càrrec de Bernat Cabot
Lloc: Convent de ca ses Monges

DIUMENGE 19 DE DESEMBRE:

9.30 h. 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

11.00 h. Cercavila amb els Gegants de Marratxí, Xeremiers i Batucada.

11.30 h. Recepció d’autoritats.

12.30 h. Actuació de la Banda Municipal
de Música de Marratxí (Església).

17.00 h. Cloenda de la Fira amb Ballada Popular:
a càrrec del grup Aires des Pla de Marratxí.

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