



## Roses, Llibres i Amants

El 23 d'abril, és habitual que les parelles intercanviïn llibres i roses. Els carrers es converteix 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 brotxa 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!!!

<b>Dilluns 1</b> Cuscús saltat amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba) San jacob amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) Fruita del temps ----- Sopa de tomàquet Peixet al forn amb verdures logurt	<b>Dimarts 2</b> Arròs amb bolets Abadeig amb niu de patata i ceba Fruita del temps ----- Crema de porros Bistec de vedella a la planxa amb patates logurt amb ametlles	<b>Dimecres 3</b> Cigrons amb espinacs Pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps ----- Amanida de fruits secs Pizza de tonyina Quèfir	<b>Dijous 4</b> Bròquil saltat amb pernil Mandonguilles amb salsa de tomàquet i timbal d'arròs logurt ----- Col a la gallega Gall dindi al planxa amb patates dau Fruita del temps	<b>Divendres 5</b> Patates estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps ----- Puré de patata Lluç al forn amb poma i verdures Natillec
<b>Dilluns 8</b> Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps ----- Crema de pastanaga Torrada amb tomàquet, alvocat i salmó fumat logurt	<b>Dimarts 9</b> Crema de verdures Salsitxes de pollastre amb amanida de seques Fruita del temps ----- Sopa de peix amb fideus Ous remenats amb xampinyons i espàrrecs logurt	<b>Dimecres 10</b> Sopa de pollastre amb galets Goulash de vedella Fruita del temps ----- Espinacs amb patata Lluç a la planxa amb escalivada Quèfir	<b>Dijous 11</b> Llenties estofades amb costella Ous aurora amb beixamel i base de patata i tomàquet Flam ----- Pa de sèsam amb hamburguesa vegetal, formatge, tomàquet i enciam Fruita del temps	<b>Divendres 12</b> Llacets a la carbonara (nata, ceba i xampinyons) Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) <b>"Ous de xocolata"</b> ----- Wok de verdures saltades Truita amb llesques de patata Fruita del temps
<b>Dilluns 15</b> <b>FESTIU</b>	<b>Dimarts 16</b> <b>FESTIU</b>	<b>Dimecres 17</b> <b>FESTIU</b>	<b>Dijous 18</b> <b>FESTIU</b>	<b>Divendres 19</b> <b>FESTIU</b>
<b>Dilluns 22</b> <b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<b>Dimarts 23</b> <b>JORNADA DE SANT JORDI</b> Macarrons amb sofregit de tomàquet Croquetes de pernil amb xips Pastís de Sant Jordi ----- Crema de porros amb crostons de pa Cuitxetes de pollastre a l'allet amb amanida	<b>Dimecres 24</b> Minestra de verdures Truita de patata i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps ----- Mongeta verda, pastanaga i xampinyons Lluç amb pebrots Sopa de iogurt amb kiwi	<b>Dijous 25</b> Arròs a la cassola vegetarià Llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i cogombre) logurt ----- Sopa d'au amb pistons Wok de pollastre a daus amb ceba, pebrot vermell, pebrot verd, , salsa de soja i sèsam Fruita del temps	<b>Divendres 26</b> Pizza de pernil dolç i formatge Peix fresc segons mercat a la marinera Fruita del temps ----- Salmó a la planxa amb cuscús i verdures Batut de fruita i iogurt
<b>Dilluns 29</b> Sopa de peix amb pasta Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps ----- Puré de verdures amb crostons Broqueta de gall dindi amb alberginya gratinada logurt	<b>Dimarts 30</b> Amanida alemanya (patata, Frankfurt, ceba i maionesa) Pollastre al forn amb saltat campestre Fruita del temps ----- Cuscús amb verdures i panses Lluç arrebossat amb rúcula logurt amb nous	<div data-bbox="1187 1117 2195 1436" data-label="Image"> </div>		