



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 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) (*) Llom al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) Fruita del temps	<b>Dimarts 2</b> Arròs amb bolets Abadeig amb niu de patata i ceba Fruita del temps	<b>Dimecres 3</b> Cigrons amb espinacs Pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	<b>Dijous 4</b> Bròquil saltat amb pernil Mandonguilles amb salsa de tomàquet i timbal d'arròs logurt	<b>Divendres 5</b> Patates estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
<b>Dilluns 8</b> Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	<b>Dimarts 9</b> Crema de verdures Salsitxes de pollastre amb amanida de seques Fruita del temps	<b>Dimecres 10</b> Sopa de pollastre amb galets Goulash de vedella Fruita del temps	<b>Dijous 11</b> Llenties estofades amb costella Ous aurora amb beixamel i base de patata i tomàquet Flam	 <b>Divendres 12</b> Llacets a la carbonara (nata, ceba i xampinyons) Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) (*) "Ous de xocolata ESPECIAL" 
<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 (*) Pollastre a la planxa amb xips (*) Pastís especial	<b>Dimecres 24</b> Minestra de verdures Truita de patata i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	<b>Dijous 25</b> Arròs a la cassola vegetarià Llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i cogombre) logurt	<b>Divendres 26</b> (*) Panini de pernil dolç i formatge Peix fresc segons mercat a la marinera Fruita del temps
<b>Dilluns 29</b> Sopa de peix amb pasta Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>Dimarts 30</b> Amanida alemanya (patata, Frankfurt, ceba i maionesa) Pollastre al forn amb saltat campestre Fruita del temps	 <p>ESCOLA MARÉ DE DÉU DE LA SOLEDAT SALESIANES SANT ANDREU</p> <h1>SENSE FRUITS SECS</h1>		