



**AJUNTAMENT**  
**Sant Vicenç dels Horts**

# CALENDARI 2017

## Un poble saborós

La gastronomia vicentina protagonitza el calendari de 2017. Mes a mes, entre fogons, constatem que Sant Vicenç dels Horts és un poble ric en diversitat cultural i en tradicions.

Al calendari, hi trobareu receptes que, tot i ser originàries d'indrets llunyans, avui es cuinen a les llars vicentines. En alguns casos comparteixen ingredients, però tenen resultats diferents, tots ells saborosos. D'aquesta manera, hem volgut descobrir les diferents realitats i cultures dels ciutadans i les ciutadanes de Sant Vicenç dels Horts, ja que la taula sempre és un lloc de trobada enriquidor.

A totes les receptes s'han fet servir productes de proximitat. En aquest sentit, és imprescindible destacar la tasca del sector agrícola vicentí i de l'entorn natural que ho fa possible; uns espais que hem de mantenir i cuidar, no només en memòria de les nostres arrels, sinó com a garantia d'un futur sostenible.

Igual que la pagesia, que veu passar els mesos segons les tasques que cal fer al camp, aquest 2017 entrem a la cuina i parem atenció als esdeveniments gastronòmics que marquen l'any a Sant Vicenç dels Horts: comencem gener amb la Mostra Comercial i Agrícola; tenim menú de Setmana Santa i la Firatapés a l'abril; acabem l'estiu amb el Tapes i Canyes; la Firatapés torna a l'octubre, i acomiadem l'any amb la Fira de Nadal, mentre que al Mercat de Pagès trobem els productes de temporada durant tot l'any.

Us animo a cuinar, a tastar, a descobrir i a compartir sabors que en alguns casos us resultaran nous i en altres, vells coneguts. Tots ells formen un menú del tot vicentí que culmina en una recepta intercultural, amb una combinació de totes les gastronomies presents al calendari.

Aprofito aquestes línies per a agrair especialment a la ciutadania que ha col·laborat en la creació del calendari municipal la seva implicació en aquesta tasca.

Bon profit i bon any!

**Maite Aymerich Boltà**

Alcaldeessa de Sant Vicenç dels Horts



# CALENDARI 2017

## GENER

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
						<b>1</b>
2	3	4	5	<b>6</b>	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	<b>22</b>
<b>23</b>	24	25	26	27	28	29
30	31					

## FEBRER

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

## MARÇ

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## ABRIL

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	<b>14</b>	15	16
<b>17</b>	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## MAIG

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
<b>1</b>	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## JUNY

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	<b>24</b>	25
26	27	28	29	30		

## JULIOL

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
<b>24</b>	25	26	27	28	29	<b>30</b>
31						

## AGOST

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	<b>15</b>	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## SETEMBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
<b>11</b>	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## OCTUBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	<b>12</b>	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## NOVEMBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		<b>1</b>	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## DESEMBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	3
4	5	<b>6</b>	7	<b>8</b>	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
<b>25</b>	<b>26</b>	27	28	29	30	31

**■** FESTIUS

**●** FESTIUS LOCALS



**AJUNTAMENT**  
**Sant Vicenç dels Horts**

Catalunya



# GENER 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22 <i>Dia de Sant Vicenç</i>
23 <i>Festa Major d'Hivern</i>	24	25	26	27	28 <i>Any nou xinès (Festa de la Primavera)</i>	29
30	31					

## DESEMBRE 2016

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## FEBRER 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.	
			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28						



Marcellina Bosch Costa  
(barri del Turó)

## BACALLÀ AMB PANSES

(Per a 4 persones)

### INGREDIENTS

- Farina per a enfarinar bacallà
- Panses sense pinyol
- Pinyons
- 2 ous durs
- 2 tomàquets mitjans
- 1 ceba petita
- 1 got i ½ d'aigua

### PREPARACIÓ

1. Hidratem les panses remullant-les en aigua mineral.
2. Fregim els talls de bacallà enfarinats dins d'una cassola i els reservem a part.
3. Retirem part de l'oli usat per a fregir el bacallà i en el restant sofregim la ceba tallada ben petita. Quan estigui transparent i estovada hi aboquem el tomàquet ratllat (sense llavors). Ho sofregim tot plegat i remenem sovint a foc baix, fins que vagi agafant un to amarronat.
4. Una vegada agafat el color i una textura vellutada hi afegim l'aigua calenta, remenem perquè lligui i hi afegim les panses i, a continuació, el bacallà.
5. Deixem que cogui tot plegat uns 5 minuts més i hi afegim els pinyons passats per la paella i els ous durs pelats i partits en dos.
6. Amb tot dins, fem una lleugera sacsejada a la cassola agafant-la per les nanses, apaguem el foc de seguida i ho deixem reposar uns minuts abans de servir.

Xina



# FEBRER 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27 <i>Dia del Sàhara</i>	28 <i>Dia d'Andalusia</i>					

## GENER 2017

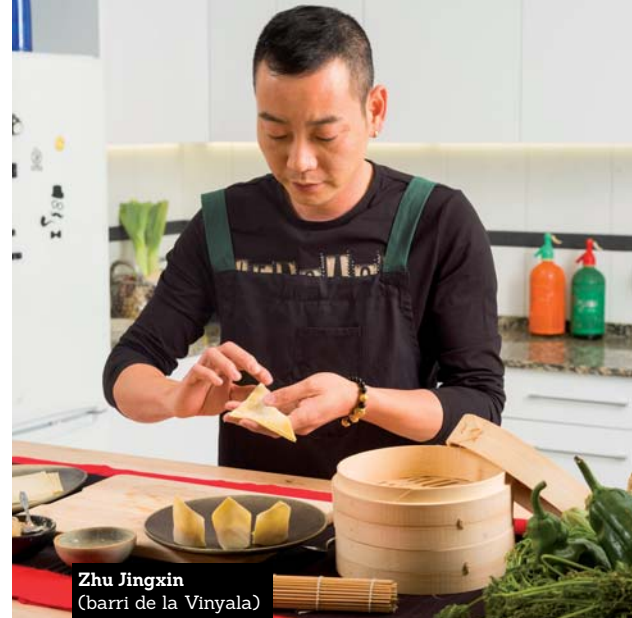
dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg.

					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## MARÇ 2017

dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg.

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



**Zhu Jingxin**  
(barri de la Vinyala)

## WAN-TUNG

### INGREDIENTS

- 100 g de pollastre
- 50 g de gambes
- 10 g de pastanaga
- 10 g de ceba
- 5 g de sal
- 5 g de sucre
- 10 g d'oli de sèsam
- 5 g de vi blanc
- 50 g de salsa dolça i picant

### PREPARACIÓ

1. Per fer el farcit, primerament mesclm tots els ingredients excepte la salsa.
2. Acte seguit separarem 30 fulls de massa de 10 x 10 cm.
3. Un cop fet el farcit el repartirem sobre els fulls de massa de manera que puguem doblegar-la per la meitat formant un triangle.
4. Posem el wan-tung en vapor i el posem, sobre una fulla remullada, al foc durant 10 minuts. Passat aquest temps l'en retirem i, per menjar-lo, suquem el wan-tung en la salsa dolça i picant.

Múrcia





# MARÇ 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
		1 <i>Dia de les Illes Balears</i>	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## FEBRER 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

## ABRIL 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



**Montse Rusinés García**  
(barri de Vila Vella)

## CONILL AL AJO CABAÑIL

### INGREDIENTS

- 1 conill
- 5 patates
- 1 llimona
- 3 grans d'all
- Sal i pebre
- 1 gotet de vinagre
- 1 tassa d'oli d'oliva verge

### PREPARACIÓ

**1.** Un cop net i tallat, amanim el conill amb sal i pebre. Escorrem la llimona, hi ragem la carn i la deixem reposar dues hores. En una paella amb oli daurem el conill. Mentrestant, fem una picada amb l'all i el vinagre i la reservem.

**2.** En una paella a part, fregim les patates tallades *a lo pobre* a foc lent i tapades. Quan estiguin al punt s'escorren i hi afegim la meitat de la picada.

**3.** L'altra meitat, la posem a la paella on tenim el conill i ho deixem coure uns dotze minuts.

**4.** Al final, ajuntem les patates i el conill, deixem que s'evapori una mica el vinagre i seguidament ho servim.

Brasil



# ABRIL 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23 <i>Dia d'Aragó Dia de Castella i Lleó</i>
24	25	26	27	28	29	30

## MARÇ 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## MAIG 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



**Sueli Ramos Marinho de Souza**  
(barri de la Vinyala)

## FEIJOADA

### INGREDIENTS

- 150 g de cansalada
- 500 g de costelles de porc
- 8 salsitxes de porc
- 1 cullerada de farigola de porc
- 2 cebes blanques
- 3 tomàquets
- 1 cullerada de pasta d'all
- Una mica de comí
- Una mica de sal
- Una mica de pebre negre
- 250 g de fesols negres en remull des del dia anterior

### PREPARACIÓ

1. Retirem els fesols negres de l'aigua on els havíem hidratat, els posem en una olla profunda i hi adicionem aigua nova fins que els cobreixi per complet. Hi afegim una mica de sal i la farigola seca.
2. Tallem les costelles a trossos mitjans i les fem al forn a 180 °C durant 20-30 minuts sense oli.
3. En una paella a foc mitjà posem la ceba blanca i el tomàquet a quadres per fer el sofregit base de la feijoada i hi agreguem una mica de farigola seca, sal, pebre al gust i la pasta d'all al gust.
4. Hi incorporem la cansalada tallada a tires primes i les salsitxes a rodanxes i ho deixem daurar amb el sofregit: això donarà molt sabor a la recepta brasilera.
5. Incorporem el sofregit a l'olla que havíem deixat amb els fesols i ho deixem a foc baix durant 10-15 minuts.

Romania



# MAIG 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1	2 <i>Dia de la Comunitat de Madrid</i>	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27 <i>Inici del mes del Ramadà*</i>	28
29	30 <i>Dia de les Illes Canàries</i>	31 <i>Diada de Castella-la Manxa</i>				

ABRIL 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

\* Data probable de celebració

JUNY 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
				3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Iulia Lungu  
(barri de Can Costa)

## SARMALE

### INGREDIENTS

- 1 col gran
- 500 g de carn picada
- 400 g de ceba
- 250 g de pastanaga
- 200 g d'arròs
- Oli, pebre i sal
- Tomàquet fregit

### PREPARACIÓ

1. Remullem la col en aigua calenta fins que s'estovi i se'n desfacin les fulles.
2. Netegem i tallem la ceba fina per a posar-la en oli calent durant 15' i hi afegim la pastanaga ratllada. Deixem que es refredi fora del foc.
3. Preparam la carn picada: la barregem amb arròs, ceba, pastanaga, pebre i sal.
4. Fet això, tallem la col petita per poder embolicar la massa i donar-li forma de rotllet de primavera. Cada rotllet el col·loquem en una olla fins que s'acabi el farcit.
5. Preparam aigua amb el tomàquet fregit i hi afegim les sarmale perquè quedin cobertes.
6. Ho deixarem a foc fort, després a foc lent i finalment una hora i mitja a foc baix.
7. Llest per a servir. Es pot acompanyar, si es vol, amb nata espessa i bitxo.

Marroc



# JUNY 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
			1	2	3	4
5	6	7	8	9 <i>Dia de Múrcia Dia de La Rioja</i>	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26 <i>Final del Ramadà (l'1 al Fitri)*</i>	27	28	29	30		

MAIG 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

\* Data probable de celebració

JULIOL 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Rachida Lichioui  
(barri de la Guàrdia)

## TAYIN DE PEIX

(Per a 4 persones)

### INGREDIENTS

- 2 dorades grans partides per la meitat
- 5 o 6 cebes
- 1 o 2 cullerades d'oli d'oliva
- 3 o 4 dents d'all
- 2 bitxos
- 1 llimona
- Un grapat de panses sultanes
- Espècies moltes:
  - 2 branquetes de coriandre o 4 cullerades si està molt
  - Un pessic de pebre blanc
  - 1 branqueta de julivert
  - 1 cullerada de comí
  - Un pessic de pebre vermell i de bitxo molt
  - Sal al gust

### PREPARACIÓ

1. Piquem els alls i els barregem amb les espècies i l'oli al nostre gust; compte amb el bitxo. Ho reservem per a afegir-ho al peix.
2. Tallem les cebes en juliana o a rodanxes i les col·loquem al fons del *tayin*.
3. Untem el peix amb la picada de les espècies i l'afegim sobre la ceba, amb la llimona a quarts i els bitxos.
4. També hi afegim un got d'aigua, tapem el *tayin* i deixem una petita ventilació posant una forquilla a la tapa.
5. Ho posem a foc alt fins que bulli; aleshores baixem a foc lent fins que la ceba estigui tendra (25-35 minuts), i ja ho podem servir.

Sàhara





# JULIOL 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
3	4	5	6	7	1	2
10	11	12	13	14	8	9
17	18	19	20	21	22	23
24 <i>Festa Major d'Estiu</i>	25 <i>Dia de Galícia</i>	26	27	28 <i>Dia de Cantàbria</i>	29	30 <i>Festa del Tro (Marroc) Dia de Sant Nin i Sant Non</i>
31						

JUNY 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

AGOST 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Santi Ruiz Rasero  
(barri de Can Ros)

## CUSCÚS SAHRAUÍ

### INGREDIENTS

- Carn: vedella, pollastre, xai (al gust)
- Verdures: ceba, pastanaga, carbassó, albergínies, col i carabassa
- Espècies: cúrcuma, pebre blanc, coriandre, pebre vermell, gíngebre i safrà
- Panses i cigrons
- Sal i oli
- Cuscús (sèmola) prèviament netejat i mantega per a amanir-lo

### PREPARACIÓ

1. En una olla posem l'oli i la carn assaonada al gust i preferiblement trossegada.
2. Posem la ceba en aigua fins que quedi escalfada.
3. Hi afegim les espècies al gust i, ho cobrim amb aigua i ho deixem coure a foc lent fins que la carn quedi tendra (no feta del tot, ja que continuarà bullint amb els altres ingredients).
4. Hi afegim la resta de verdures i les hi deixem coure, fins que tots els ingredients quedin ben fets i tendres.
5. Mentrestant, sobre aquesta olla hi haurem col·locat una de vapor per a anar-hi coent el cuscús, que ja haurem netejat i amanit amb la mantega.
6. Finalment, hi afegim les panses i els cigrons ja cuits.

Paquistan



# AGOST 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14 <i>Dia de la Independència (Paquistan)</i>	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## JULIOL 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## SETEMBRE 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



Mazhar Iqbal  
(barri de Can Ros)

## BIRYANI

(Per a 2-3 persones)

### INGREDIENTS (PLAT PRINCIPAL)

- 500 g de pollastre desossat i 300 g d'arròs
- 3 tomàquets i pebrots verds
- 2 cebes
- 4 cullerades de mantega i 3 cullerades d'oli d'oliva i de suc de llimona
- 1 culleradeta de sal
- 3 tasses d'aigua i 1 iogurt natural
- Espècies\*

### INGREDIENTS (PER AL MARINAT)

- ¼ de culleradeta de cúrcuma (safrà)
- ½ culleradeta de coriandre, pebre vermell picant i d'all en pasta

### PREPARACIÓ

1. Barregem tots els ingredients per al marinat, tallem en trossets el pollastre i el marinem.
2. En oli posem dues cullerades de mantega, llorer, canyella, clau, pebrot, menta ben picada i coriandre.
3. Posem a la paella les cebes tallades a rodanxes fines i quan s'hagin fegat, hi afegim els tomàquets a tires.
4. Finalment hi incloem la pasta d'all, el pollastre marinat, la cúrcuma, el pebre vermell i la sal.
5. Per cuinar l'arròs, posem en una olla tres tasses d'aigua, iogurt i una tassa de la preparació feta abans, i fins la seva cocció.
6. Ho servim tot decorant-ho i aromatitzant-ho amb mantega fosa i coriandre.

\*2 branques canyella, 5 claus, 2 fulles llorer, 4 fulles menta picada, 2 culleradetes pebre vermell picant, 3 culleradetes coriandre, 1/4 culleradeta safrà

Galicia



# SETEMBRE 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
				1 <i>Festa del Sacrifici (Id al-Adha)</i>	2 <i>Dia de Ceuta</i>	3
4	5	6	7 <i>Dia de la Independència (Brasil)</i>	8 <i>Dia d'Extremadura Dia del Principat d'Astúries</i>	9	10
11 <i>Diada Nacional de Catalunya</i>	12	13	14	15	16	17 <i>Dia de Melilla</i>
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## AGOST 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## OCTUBRE 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



**María José Rogríguez González**  
(barri de la Vinyala)

## RATLLADA O LLUÇ A LA GALLEGA

(Per a 4 persones)

### INGREDIENTS

- 4 rodanxes de lluç d'un gruix de 2 cm
- 6 patates mitjanes
- 1 ceba
- 1 fulla de llorer
- 4 dents d'all
- 100 ml d'oli d'oliva
- Sal
- 2 cullerades de pebre vermell

### PREPARACIÓ

1. Pelem les patates i les tallem en rodanxes de 2 cm de gruix.
2. Les col·loquem en una olla amb la ceba tallada en dues meitats i la fulla de llorer.
3. Ho cobrim d'aigua, hi afegim una mica de sal i ho deixem coure durant 20 minuts.
4. Ho retirem del foc i, hi afegim les rodanxes de peix i continuem amb la cocció cinc minuts més.
5. Pelem les dents d'all, les laminem i les posem en una altra paella amb oli calent.
6. Quan estiguin daurats ho retirem del foc, hi afegim dues cullerades de pebre vermell i ho remenem.

### PRESENTACIÓ

Escorrem les patates i les col·loquem en una font, amb el peix a sobre, hi afegim l'all i ja estarà llest per a servir.

# Castella - la Manxa



# OCTUBRE 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
2	3	4	5	6	7	8
9 <i>Dia de la Comunitat Valenciana</i>	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## SETEMBRE 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## NOVEMBRE 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



**Tecla Nuño de la Torre**  
(barri de Can Ros)

## PISTO MANXEC

### INGREDIENTS

- 1,5-2 kg de tomàquets ben madurs
- 5 o 6 pebrots verds
- 1 o 2 cebes
- Sal i oli d'oliva verge extra

### PREPARACIÓ

1. Piquem la ceba i el pebrot ben finets i els sofregim. Acte seguit pelem els tomàquets, els tallem a trossets petits i els afegim a la cassola.
2. Ho fregim tot i ho remenem fins que es consumeixi tota l'aigua i sols quedi l'oli en la part superior. Arribats a aquest punt ja ho podem servir acompanyant-ho o barrejant-ho amb qualsevol tipus de carn, ja sigui pollastre, vedella, porc... o peix com bacallà, lluç...

Andalusia





# NOVEMBRE 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## OCTUBRE 2017

dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg.

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## DESEMBRE 2017

dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg.

					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	



Araceli Henares Montero  
Juan Quevedo García  
(barri de Can Ros)

## COCIDO O POTAJE

### INGREDIENTS

- Cigrons
- Ceba
- Alls
- Pebrot vermell
- Oli
- Tomàquet
- Bledes
- Patates
- Xoriço
- Colorant
- Pebre

### PREPARACIÓ

1. Remullem els cigrons 12 hores i els coem amb ceba, alls, pebrot vermell, oli i tomàquet.
2. Seguidament hi afegim les bledes, les patates, el xoriço, un punt de colorant i la ceba.
3. Amb l'all, el pebrot i la ceba fem una picada i la incorporem al *cocido*.
4. Finalment ho remenem i ja podem servir-ho.

Extremadura



# DESEMBRE 2017

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
				1 <i>Dia de Romania</i>	2	3 <i>Dia de la Comunitat Firal de Navarra</i>
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## NOVEMBRE 2017

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## GENER 2018

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



**Mari Carmen Martín García**  
(barri de la Guàrdia)  
**María José Nuñez Serrano**  
(barri de Vila Vella)

## FLORS I ROSCOS

### ROSCOS

#### INGREDIENTS

- 1 dotzena d'ous
- 1 got d'oli
- ½ got de sucre
- 2 sobres de llevat
- Raspadura de llimona
- 2 kg de farina

#### PREPARACIÓ

1. Barregeu tots els ingredients i amb la massa feu forma de rosquilles.
2. Les fregim a foc fort fins que estiguin daurades.
3. Una vegada tretes del foc, escampem el sucre i la canyella per sobre.

### FLORS

#### INGREDIENTS

- 1 dotzena d'ous
- 400 g de farina
- 1 got d'aigua

#### PREPARACIÓ

1. Batem tots els ingredients sense fer escuma.
2. Acte seguit afegim la massa al motlle i ho posem en oli per fregir-ho. Quan estiguin daurades les retirem del foc i escampem el sucre i la canyella per sobre.

# Intercultural



*Interacció positiva, igualtat i reconeixement de la diversitat: aquests són els tres pilars bàsics de l'interculturalisme. Tanquem aquest calendari amb una recepta intercultural, com a homenatge a les interaccions positives i igualitàries entre cultures que es donen a Sant Vicenç dels Horts. És un petit i senzill exemple de com la suma, de com la diversitat ben gestionada, pot aportar un gran valor al nostre territori.*

*El contacte entre cultures, entre les persones, és el que històricament ha fet evolucionar a les civilitzacions.*

*La recepta és obra del vicentí i cuiner professional Carles Ruiz.*

# CALENDARI 2018

## GENER

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Festa Major d'Hivern  
i Dia de Sant Vicenç

## FEBRER

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

## MARÇ

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## ABRIL

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## MAIG

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## JUNY

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Probable data festiva

## JULIOL

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Festa Major d'Estiu  
i Dia de Sant Nin i Sant Non

## AGOST

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## SETEMBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## OCTUBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## NOVEMBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

## DESEMBRE

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Carles Ruiz  
vicentí i cuiner professional

## TATAKI TONYINA AMB GUACAMOLE, MOZZARELLA I QUENELLE D'ESCALIVADA

### INGREDIENTS

- Tatar de tonyina: tonyina, gíngebre i soja
- Guacamole: avocat, tomàquet madur, ceba tendra, coriandre, àcid ascòrbic i tabasco (opcional)
- Quenelle d'escalivada: albergínia escalivada, anxova i anet
- Pa caresanto
- Mozzarella
- Saba Kumxi
- Sal, pebre i oli

### PREPARACIÓ

1. Marquem el dau de tonyina a la planxa, el deixem refredar i, el posem en una bossa d'envasar al buit amb la soja i el gíngebre i el reservem.
2. Piquem tots els ingredients del guacamole i els barregem.
3. Acte seguit escalivem l'albergínia, la pelem i la tallem a daus petits.
4. L'anxova, l'anet i la mozzarella, els piquem i els reservem.
5. Ho barregem tot i ho salpebrem.
6. Tallem la tonyina a làmines fines, les posem al plat amb la seva salsa i dispersem tots els altres ingredients que havíem reservat.

■ FESTIUS

● FESTIUS LOCALS



AJUNTAMENT  
Sant Vicenç dels Horts

# Telèfons d'interès

## Ajuntament: informació general

SIAC	900 111 656
CASA DE LA VILA	936 022 150
LA FONERIA	936 029 200
MOLÍ DELS FRARES	936 807 100
CAN COMAMALA	936 569 826
RÀDIO SANT VICENÇ	936 769 377

## Centres d'atenció primària

CAP SERRAL	936 724 859
CAP VILA VELLA	936 724 569
PROGRAMACIÓ VISITES	902 111 444

## Joventut

CENTRE CÍVIC SANT JOSEP	936 723 132
ESPAI JOVE LA CAPELLA	936 769 780
JOVENTUT I INFÀNCIA	936 029 221

## Seguretat i emergències

ATENCIÓ DONES	900 900 120
BOMBERS	112
EMERGÈNCIES GENERALS	112
EMERGÈNCIES MÈDIQUES	061
GUÀRDIA CIVIL	062
MOSSOS D'ESQUADRA	112
POLICIA LOCAL	936 566 161 / 112

## Casals i esports de gent gran

CASAL DE LA GENT GRAN DE CAN COSTA	931 794 069
CASAL DE LA GENT GRAN DE LA GUÀRDIA	936 560 346
CASAL DE LA GENT GRAN DE CAN ROS	936 566 307 / 619 566 789
CASAL DE LA GENT GRAN DE LA VINYALA	936 564 604
CASAL DE LA GENT GRAN DE SANT ROC	936 561 669
CASAL DE LA GENT GRAN DEL TURÓ	936 769 154
CONSELL DE LA GENT GRAN	931 794 069 / 664 065 616
ESPLAI DE LA GENT GRAN DE SANT ANTONI	936 562 355
ESPLAI DE NOSTRA SENYORA DE MONTSERRAT	936 560 608

## Cultura

BIBLIOTECA MUNICIPAL LES VOLTES	936 560 663
ARXIU MUNICIPAL (edifici antics Salesians)	936 564 941
CAN COMAMALA (Cultura)	936 569 826
FORN ROMÀ (visites concertades)	936 569 826
ESPAI MUSEÍSTIC DEL MOLÍ DELS FRARES (visites concertades)	936 569 826

## Esports

CAMP DE FUTBOL MUNICIPAL LA BARRUANA	936 566 245 / 936 768 960
CAMP DE FUTBOL MUNICIPAL LA GUÀRDIA	936 566 245 / 936 566 439
<b>COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL SANT VICENÇ DELS HORTS</b>	
PISCINA MONTSERRAT CANALS	936 724 448
PAVELLÓ POLIESPORTIU MUNICIPAL SANT JOSEP	936 768 102
PISCINA D'ESTIU SANT ANTONI – LA BLAVA	936 564 904 / 671 053 176
PISTA POLIVALENT MUNICIPAL FRANCESC MACIÀ	936 566 245

## Serveis generals

DEIXALLERIA CAL BOTER	936 769 976
CORREUS I TELÈGRAFS	936 562 256
ENLLUMENAT PÚBLIC	900 131 326
FECSA/ENDESA (avaries 24 h)	800 760 706
GAS NATURAL	900 750 750
JUTJAT DE PAU	936 566 003
MOBILIARI URBÀ I JOCS INFANTILS (avaries 24 h)	902 010 068
ORGANISME DE GESTIÓ TRIBUTÀRIA (recaptació municipal)	936 566 882
OFICINA LIQUIDADORA DE LA GENERALITAT	936 565 529
RECOLLIDA PODA I MOBLES	900 707 171
REGISTRE DE LA PROPIETAT	936 564 155
SOC	936 566 011
TANATORI I CEMENTIRI MUNICIPAL	936 564 460
UTE AIGÜES SANT VICENÇ (avaries 24 h)	900 304 070

## Transport

Bus urbà i interurbà, Soler i Sauret	936 325 133
FGC	932 051 515
Taxi	619 793 916

## Educació

CA L'ARAGALL (Servei de Català)	936 768 191
CAN COMAMALA (Educació)	936 569 826
CEE IRIS	936 569 051
CENTRE DE RECURSOS PEDAGÒGICS (Serveis Educatius del Baix Llobregat)	936 769 386
SALESIANS SANT VICENÇ DELS HORTS	936 562 058
CFA GARROSA (escola d'adults)	936 566 951
ESCOLA JOAN JUNCADELLA	936 724 851
ESCOLA LA GUÀRDIA	936 561 295
ESCOLA LA VINYALA	936 723 034
ESCOLA SANT ANTONI	936 565 752
ESCOLA SANT JORDI	936 561 556
ESCOLA SANT JOSEP	936 724 739
ESCOLA MARE DE DÉU DEL ROCÍO	936 560 415
ESCOLA SANT VICENÇ	936 561 569
ESCOLA LA IMMACULADA	936 560 202 / 936 567 521
ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL L'ALEGRIA	936 563 749
ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL PETIT MAMUT	936 564 828
INSTITUT FREDERIC MOMPOU	936 563 801
INSTITUT GABRIELA MISTRAL	936 560 000

\*L'Ajuntament agraeix la col·laboració dels propietaris de Cal Baburrufó, on s'han realitzat les sessions fotogràfiques

\*Les comunitats representades en aquest calendari s'han escollit en base a les procedències més habituals dels vicentins i les vicentines segons el padró municipal o per la seva relació destacada amb el municipi

Fotografies: Enrique Marco

Escenografia: Oymo

Disseny i maquetació: Quid Comunicació

Impressió: Gràfiques Ferpala

Producció i coordinació: Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts

**Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts** Plaça de la Vila, 1 - 08620 Sant Vicenç dels Horts - Tel.: 936 561 551 - Fax: 933 969 833



www.svh.cat



@ajuntamentsvh



AjuntamentSVH



ajuntamentsvh



**AJUNTAMENT**  
**Sant Vicenç dels Horts**

Plaça de la Vila, 1 · 08620 Sant Vicenç dels Horts  
Tel. 93 656 15 51 · Fax. 93 396 98 33

 [www.svh.cat](http://www.svh.cat)  [@ajuntamentsvh](https://twitter.com/ajuntamentsvh)  [AjuntamentSVH](https://www.facebook.com/AjuntamentSVH)  [ajuntamentsvh](https://www.instagram.com/ajuntamentsvh)

