

XII

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
cireres

DE CALDES DE MONTBUI

SOPARS CONCERT D'ESTIU

DEL 10 DE JUNY AL 10 DE JULIOL

2015



www.visiteucaldes.cat

COMPARTIM LES POSTRES! COMPARTIM LA LLENGUA!

1

Vaset de granissat de llimona i cireres amb escuma de iogurt

INGREDIENTS

- cireres
- 2 llimones
- 100 g de sucre
- 3/4 l d'aigua
- 1 iogurt
- 30 cl de crema de llet

ELABORACIÓ

Granissat de llimona: poseu en una placa al congelador el suc de les llimones dissolt amb aigua i sucre, un parell d'hores com a mínim. Ho traieu del congelador i ho deixeu temperar uns minuts. Ho raspeu amb una forquilla o espàtula per damunt fins a obtenir la textura de granissat.

Escuma de iogurt: barregueu el iogurt i la crema de llet amb una mica de sucre i ompliu el sífó. El carregueu amb un cartutx de gas i el deixeu reposar a la nevera en posició horitzontal.

Col·loqueu el granissat de llimona en el vas, hi afegiu les cireres tallades a quarts i hi incorporeu l'escuma de iogurt per sobre.



Font: Cuines TV3

2

Mussaca dolça de cireres

INGREDIENTS

Per a la mermelada d'albergínia:

- 1/2 kg d'albergínia
- 350 g de sucre
- polpa de llimona
- 500 g de polpa de cireres
- 200 cl de licor de cirera

Per a la crema d'arròs amb llet:

- 50 g d'arròs
- 1/2 l de llet
- 1/2 canonet de canyella
- 50 g de sucre
- pela de mitja llimona

ELABORACIÓ

Poseu les cireres sense cua ni pinyol en un bol, tritureu-les amb la batedora, afegiu-hi el licor de cirera, remeneu-ho bé i poseu-ho al congelador.

Mermelada d'albergínia: poseu en un cassó l'albergínia tallada a daus, el sucre i la polpa de la llimona, i deixeu-ho coure a foc molt suau, durant una mitja hora. Remeneu-ho de tant en tant. Quan ja tingui textura de mermelada, retireu-ho del foc i deixeu-ho refredar a la nevera.

Crema d'arròs amb llet: poseu en un cassó la llet, la pela de la llimona, la canyella i el sucre i deixeu-ho coure. Quan la llet bulli, afegiu-hi l'arròs i deixeu-ho coure durant 20 minuts més. Retireu la pela de la llimona i la canyella i tritureu-ho amb la batedora fins que quedi una crema ben fina. Deixeu-la refredar a la nevera.

I ja per acabar, poseu la mermelada a la base d'un got, poseu-hi el granissat de cirera a sobre i cobriu-ho amb la crema d'arròs amb llet.



Font: Cuines TV3

3

Cireres amb vi negre

INGREDIENTS

- 150 g cireres
- 500 cl vi negre
- 1/4 canonet de canyella
- 1/2 taronja
- 150 g sucre moreno
- 1 branca de farigola
- 1/2 llimona

ELABORACIÓ

Macereu les cireres amb el vi, la canyella i la farigola durant un dia.

Feu un caramel amb el sucre i els sucs de la llimona i la taronja. Quan estigui daurat, hi afegiu el vi de la maceració i ho poseu al foc una mica fort perquè faci un almívar. Quan comenci a espessir-se hi afegiu les cireres i les deixeu coure a foc lent fins que s'inflin.



Font: Cuines TV3

ANEM A COMPRAR EN CATALÀ!

CATALÀ I COMERÇ. JA ESTÀS AL DIA?

Millora la qualitat del teu negoci!

Atendre els clients en català...

- Fa créixer la **competitivitat**.
- Permet aconseguir **proximitat** i, per tant, més **satisfacció**.
- És un valor afegit que pot ajudar a **fidelitzar** els clients.
- És un signe més de qualitat i **bon servei**.

El sector del comerç, on treballen prop de 500.000 persones, és un punt de trobada dels 7,5 milions de persones que viuen a Catalunya.



Cal que els comerços estiguin en disposició d'atendre en català els consumidors tant de forma oral com escrita.

PLATS GASTRONÒMICS AMB CIRERES

ALS RESTAURANTS DE CALDES DE MONTBUI

BALNEARI BROQUETAS

Pl. de la Font del Lleó, 1 • Tel. 93 865 01 00

- Amanida de primavera amb cireres
- Llom de bacallà amb samfaina de cireres
- Crema de iogurt amb reducció de cireres confitades

BALNEARI TERMES VICTÒRIA

C. de Barcelona, 12 • Tel. 93 865 01 50

- Gaspatxo de cireres amb dauets de formatge fresc
- Costella de porc confitada amb salsa de cireres
- Pastís casolà de formatge i cireres

BURG & GINTONIC

Pl. de l'Àngel, 5 • Tel. 93 865 41 00

- Timbal d'amanides amb cireres
- Hamburguesa de carxofes amb reducció de cireres
- Gelat de fruits vermells

CÀMPING EL PASQUALET

Ctra. BV-1243 a St. Sebastià, km. 0,3 • Tel. 93 865 46 95

- Carpaccio de meló amb vinagreta de cireres i pernil de Terol
- Pollastre de pagès amb cireres i llit de poma
- Sorbet de llimona amb xarrup de licor de cirera

EL CAFÈ DEL CENTRE COOPERATIVA

C. dels Corredossos de Baix, 1 • Tel. 625 807 490

- Gaspatxo de bacallà amb cireres i vinagreta de cireres
- Magret d'ànec amb chutney de cireres
- Escuma de mató amb coulis de cireres i patxaran

EL REMEI

Pg. del Remei, 78 • Tel. 93 865 00 02

- Amanida de pasta amb cireres, formatge, gambetes, bacallà i vinagreta de cireres
- Filet de porc amb salsa de cireres
- Mousse de cireres amb xocolata

LA RECTORIA

Sant Sebastià de Montmajor • Tel. 626 498 035

- Crema freda de cireres, meló i pastanaga
- Melós de vedella amb compota de ceba i cirera
- Iogurt amb melmelada de cirera
- Licor de cirera amb bola de gelat de cireres

MEDITERRÀNIA

C. Major, 42 • Tel. 93 865 23 10

- Amanida de mató amb cireres i cruixent de carquinyoli
- Pizza de canonges, sèsam i cireres amb formatge de cabra
- Crep de confitura de cireres, nata i flamejat amb rom

NA MADRONA

C. de la Canal, 8 • Tel. 93 862 68 31

- **Timbalet de quinoa amb verdures, xampinyons i vinagreta de cireres**
- **Confit d'ànec amb gorgonzola i cireres amb marsala**
- **Cannoli de ricotta amb cireres deshidratades**

ROBERT DE NOLA

Pg. del Remei, 48 • Tel. 93 865 40 47

- **Xarrup fresc de cireres amb menta i meló**
- **Milfulls d'ànec amb cireres**
- **Bacallà amb confitura de cireres a l'almadroch**
- **Trifàsic de cireres**

ROSSET

C. d'Asensi Vega, 2 • Tel. 93 865 35 31

- **Crema freda d'all i ametlla amb cireres**
- **Mandonguilles de carn mixta farcides de cireres**
- **Formatge fresc de Caldes amb melmelada de cirera**

POSTRES I LICORS

FLEQUES I PASTISSERIES

L'ESPIGA D'OR

Av. de Josep Fontcuberta, 134, B • Tel. 93 865 48 23
C. Major, 12 • Tel. 93 865 04 86

- **Pa de cirera**

MUNTADA

Av. de Pi i Margall, 4 • Tel. 93 115 04 83

- **Bescuit i compota de cireres amb bavaresa de festuc i mousse de xocolata blanca aromatitzada amb fava tonca**

SANT ANTONI

C. d'Asensi Vega, 9 • Tel. 93 865 47 00

- **Sacher amb melmelada de cirera**

GELATERIA

CAFFÈ ISEO GELATERIA

Av. de Pi i Margall, 82 • Tel. 93 188 98 69

- **Gelat artesà de cirera**

VINOTECA

LA VALLESANA

Av. de Pi i Margall, 15 • Tel. 93 865 01 45

- **Licor de cirera**

SOPARS CONCERT D'ESTIU ALS RESTAURANTS DE CALDES DE MONTBUI

Cal reservar
taula al
restaurant

DIVENDRES 12 DE JUNY 21.30 h

El Remei (Terrassa)
Zzilo Jazz Quartet

DIVENDRES 19 DE JUNY 21.00 h

Burg & Gintonic - Restaurant & Lounge
(Terrassa-Chill out pl. de l'Àngel)
4 BSQO Quartet – *música de pel·lícules, amb arranjaments del grup*
Trio Bosch-Carreras-González – *música clàssica*

DISSABTE 20 DE JUNY 21.00 h

La Rectoria (plaça de Can Rius)
Glass Onion – *pop britànic*

DIVENDRES 26 DE JUNY 20.30 h

El Centre, Ateneu Democràtic i Progressista
Mònica Guech – presentació del disc *Soulove: Soul, pop i R&B*

DISSABTE 27 DE JUNY 21.00 h

Càmping El Pasqualet (Terrassa)
Escape de Jazz

DIJOUS 2 DE JULIOL 21.30 h

Robert de Nola (Terrassa pg. del Remei)
Grup H3o – amb les cantants Alba Pérez i Raquel Jezequiel
música americana
Mostra de pintura en directe i tast de vins (a partir de les 19.30 h)

DIVENDRES 3 DE JULIOL 21.30 h

Balneari Termes Victòria (Terrassa)
Flaustaff – *música eclèctica*

DIJOUS 9 DE JULIOL 21.30 h

Rosset (Terrassa pl. de l'Església)
Poques Vergonyes – *pop-rock d'autor en català*

DIVENDRES 10 DE JULIOL 21.30 h

Na Madrona (Terrassa c. Major)
Quartet de Jazz Fusió Own



Ajuntament de
Caldes de Montbui



THERMALIA
MUSEU DE CALDES DE MONTBUI
OFICINA DE TURISME



ESCOLA MUNICIPAL
DE MÚSICA
JOAN VALLS
CALDES DE MONTBUI



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



Generalitat
de Catalunya
Departament
de Cultura



Thermalia. Oficina de Turisme
Plaça de la Font del Lleó, 20
Caldes de Montbui • Tel. 93 865 41 40