

# El Nadal a taula.

Les festes de Nadal són un temps ple de tradicions gastronòmiques que dia rere dia ens omplen el paladar de bons gustos i, la memòria del record dels guisats tradicionals:

- Nit de Nadal: a Catalunya antigament no era costum fer grans àpats, donat que les gents anaven a la missa del Gall, i era després, que es reunien en els cafès a menjar xocolata i coca. A la resta de la península, si que era més tradicional fer grans àpats, i ara és un costum importat. Un dels plats típics és el besuc al forn.

- Dia de Nadal: la tradició a casa nostra és l'escudella amb galets grossos, la carn d'olla de la mateixa cocció del brou i les verdures i, capó al forn amb prunes, panses, pinyons i orellanes.

- Dia de Sant Esteve: és molt típic d'aquest dia els canelons, que tradicionalment es feien amb el rostit que havia quedat del dia de Nadal.

- Dia de Reis: el més destacable són les postres, el tortell de Reis, que du amagat en el seu interior una fava i una figureta.

Acompanyen a tots aquests àpats els torrons, els massapans i els "polvorones".

Durant tots aquests dies també es pot veure un ampli assortit de dolços, com les monedes, ampolles i figuretes de xocolata, caramels i sobretot, el carbó que els Reis Mags portaran als nens i nenes la nit de Reis.

Cal dir, que en general, els àpats d'aquests dies són guisats lents, rics en greixos i proteïnes, i per tant, de més difícil digestió.

## Galetes txeques de Nadal:

Aquestes galetes són originàries de Txèquia i a més de per menjar-se, servien per a decorar l'arbre de Nadal.

- 110g de sucre glas -320g de mantega tova- 430g de farina- 150g d'avellanes torrades mòltes

Es barregen tots els ingredients i es deixa reposar a la nevera. Estirar la massa( 3-4 mm de gruix) sobre el marbre enfarinat i tallar amb el tallapastes de dibuixos diferents. Posar al forn pre-escalfat durant 10 minuts a 200°. Passar per sucre amb gust de vainilla. Es pot barrejar la massa amb cacau per fer galetes de xocolata.