

ARA FA 5 ANYS

Aquest any els Xics celebrem el nostre 5è Aniversari i per aquest motiu hem preparat un seguit d'actes que tot seguit us presentem. Tothom hi està convidat o sigui que no us ho perdeu! Els actes previstos des d'ara fins al final de l'aniversari són els següents:

Durant tot el mes de Maig hi haurà el Concurs d'Aparadors de la Fira i Festes de l'Ascensió, on el tema d'enguany serà els castells.

Els dissabte 6 de juliol els Xics aixecaran un pilar a La Mòmia, una de les emblemàtiques agulles del massís de Montserrat.

El mateix dissabte 6 de juliol: Xics a la fresca! Al vespre i al solar del Gra, hi haurà un concert de música i un tapeo.

Del 27 d'agost a l'1 de setembre es podrà veure una exposició, al Museu de Granollers, amb un recull de tot tipus de material, tant de la colla com del món casteller en general.

Diumenge 1 de setembre, a la plaça de la Porxada es realitzarà un homenatge d'agraïment a les colles de blanc i blaus. A més, es farà el lliurament d'una camisa als gegants de les dues colles (en Galí i en Biscarri).

Del 2 al 10 de novembre es celebrarà la 5a diada dels Xics. Les celebracions finalitzaran amb l'actuació del diumenge (amb la participació quasi assegurada dels Minyons de Terrassa) i el posterior dinar de la colla.

A part, també es duran a terme, durant

tota la temporada un altre tipus d'activitats com: la I escola de Grallers, la II escola de castells, el I concurs de fotografia, etc... i també es confeccionarà el vídeo "Xics cinc anys", per al final de la temporada, i s'introduirà una web a la xarxa d'informació INTERNET.



Xics Cinc Anys

LA RECEPТА

MARMITAKO

1Kg. Bonítol
(pot fer-se amb tonyina)
1Kg. Patates
150 gr. Cebes
250 gr. Tomàquets madurs
200 gr. "Pimientos choriceros"
250 gr. Porros
2 dl. Oli
1 l. de brou de bonítol
0.5 l. Vi blanc sec
Julivert i sal

PREPARACIÓ

Poseu en remull els pimientos choriceros.

Talleu en daus el bonítol i bulliu-los dos o tres minuts. Retireu el bonítol i reserveu el brou.

Peleu les cebes, talleu-les i ofegueu-les amb una mica d'oli fins que quedin daurades, en una cassola de fang.

Peleu les patates, talleu-les a daus i ofegueu-les amb la ceba. Afegiu-hi el vi blanc, deixeu-lo evaporar una mica i afegiu-hi el brou.

Quan les patates s'acabin de coure, agregueu els tomàquets fets puré, els porros tallats en rodanxes molt primes i la polpa dels "pimientos

choriceros". Deixeu-ho coure uns minuts.

Afegiu el bonítol i amaniu-ho amb sal i julivert picat.

Deixeu-ho coure cinc minuts i deixeu-ho reposar uns 15 minuts.

Serviu-ho en cassola de fang.



L'arguiñano s'hi hagués llepat els dits!

