

Tots Sants La Castanyada

La **Castanyada** és una festa popular de Catalunya que se celebra el dia de Tots Sants, 1 de novembre, tot i que darrerament se n'ha desplaçat la celebració a la vigília d'aquesta diada.

La gent té costum de reunir-se en masos i cases per degustar els menjars típics que mana la tradició.

Consisteix en un àpat en que es mengen castanyes, panellets, moniatos i fruita confitada. La beguda típica de la 'castanyada' és el moscatell. Pels volts d'aquesta celebració, les castanyeres venen al carrer castanyes torrades i calentes, i generalment embolicades en paper de diari (paperina). Sembla que el costum d'ingerir aquestes menges –altament energètiques– prové del fet que durant la nit de Tots Sants, vigília del dia dels morts segons la tradició cristiana, es toca a morts sempre seguit fins a la matinada; amics i parents ajuden els campaners a fer aquesta dura tasca, i tots plegats consumeixen aquests aliments per no defallir.

A les nostres escoles també es celebra la castanyada!

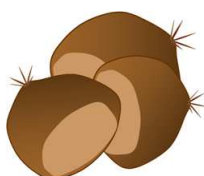
Rebem a la Maria Castanyera que baixa de la muntanya amb un cistell de castanyes i ens en reparteix un grapat, nosaltres li oferim cançons i danses que hem treballat i preparat durant aquesta setmana!

Preparem i fem els panellets amb l'ajuda i col·laboració de totes aquelles famílies que s'ofereixen!

Treballem dites, cançons i contes dedicats a aquest moment de l'any:

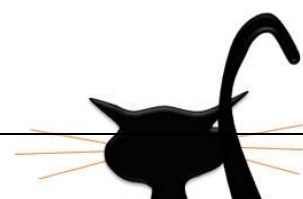
Per Tot Sants Castanyes
I caragols amb banyes.

Vora el foc tinc la mainada
que castanyes fa torrar;
quan estigui bufadeta



Marrameu torra castanyes
a la voreta del foc
Ja n'hi peta una als morros
ja tenim Marrameu mort!

Pica ben fort, pica ben fort



el gatet hi jugarà,
el gatet hi jugarà,
el gatet hi jugarà.

La castanya reinflada
pega bot i surt del foc;
qui té la sort d'agafar-la
no n'ha d'anar a plegar a l'hort,
no n'ha d'anar a plegar a l'hort,
no n'ha d'anar a plegar a l'hort.



que piques fusta, pica ben fort!

Marrameu i Marrameua
S'emboliquen amb un llençoll!
feien veure que era un home
i era una fulla de col.

Recepta dels panellets:

Per fer la pasta base:

- 1/2 kg. d'ametlles ratllades
- 1/2 Kg. de sucre
- 1 patata o moniato de 200g (bullits)
- 1 rovell d'ou

Es barregen tots aquest ingredients i tindrem la pasta base.

Amb 150g de pinyons: Es fan boletes, es passen per clara d'ou batuda i s'hi enganxen els pinyons. Amb un pinzell es pinten amb rovell d'ou per donar un color daurat.

Es poden fer amb diversos gustos i formes. Afegint-hi:

- coco ratllat
- cacau en pols
- cafè en pols
- ratlladura de pela de llimona, etc.

Es couen al forn al màxim uns 5/10 minuts.