

BonDia

EL PRIMER DIARI GRATUÏT I INDEPENDENT

DESEMBRE 2023

Nadal
2023



*Us desitgem una bona salut i
una energia renovada pel*

2024

enGAS 

SUMARI

- 4** Un Nadal a cada parròquia
- 6** Andorra la Vella: El Poblet de Nadal, un clàssic que es reinventa
La Massana: Nadal líric amb 'La Doula'
- 8** Escaldes-Engordany: El Pessebre Vivent es muda al Prat del Roure
Sant Julià de Lòria: Sense Pastorets, però amb documental
- 10** Canillo: Quinze anys i trenta escenes de pessebre XXL
Ordino: Cap d'Any amb Strauss a l'Auditori Nacional
- 12** Encamp: El Saló de la Infància torna tres anys després
- 14** Campanades, raïm i Sant Silvestre
- 16** Què mengem aquest Nadal
- 17** El semicuit d'ànec
- 18** Sopa de galets
- 20** Gall dindi farcit i canelons
- 22** Fent regals a casa
Preparant decoracions



Bon Nadal i Bones festes!

Des de l'FPNSM us donem les gràcies per la vostra confiança, dedicació i suport, per fer realitat la plena inclusió.



FUNDACIÓ PRIVADA
NOSTRA SENYORA
DE MERITXELL



Un Nadal a cada parròquia

Prohibit avorrir-se per Nadal. I d'això se n'encarreguen els comuns amb una oferta àmplia i per a tots els paladars. Començant pel Poblet de Nadal, aquest any amb suculentos novetats a les Fonts de la Rotonda, continuant pels pessebres, el Vivent d'Escaldes i el monumental de Canillo, i aquesta versió teatralitzada que no deixa de ser 'Els Pastorets' escaldencs, i acabant pel Saló de la Infància d'Encamp. Els amants de la música clàssica tenen cita a l'Auditori, i els més esportistes, a Sant Julià, amb la cursa de Sant Silvestre.



GROUP NOVA

Us desitgem unes bones festes!



Marques internacionals



📍 Av. Joan Martí, 73 · Local 2. AD200 Encamp

☎ Tel.: 00376 815 971 · Mòbil: 00376 333 954

www.group-nova.com

SEGUEIX-NOS



UN NADAL A CADA PARRÒQUIA

ANDORRA LA VELLA

El Poblet de Nadal, un clàssic que es reinventa

El Poblet de Nadal torna un any més a la capital amb novetats significatives. La més visible, el nou espectacle de les Fonts de la Rotonda, amb *Colors de muntanya*, banda sonora escrita ad hoc pel músic i compositor Jordi Claret. L'espectacle es podrà veure tots els divendres i dissabtes a les 20.30 hores i els dies 26, 27, 28 i 31 de desembre i 1, 2, 3 i 4 de gener, juntament amb el tema *Viva la Vida*, de Coldplay.

Seguint amb les estrenes, aquest any es podrà veure un espectacle de llum i so que s'ubicarà a l'avinguda Meritxell, a la façana de l'antiga caserna de Bombers. Es tracta de la instal·lació *Simfonia de llums*, una cortina de llum i so amb animacions que cada hora en punt aportaran dinamisme al Parc de Nadal i que oferirà diferents coreografies nadalenques. Serà els divendres, dissabtes i festius a les 18, 19, 20 i 21 hores, i de dilluns a dijous, a les 18 i 19 hores.

El Poblet de Nadal recupera tots aquells elements que el caracteritzen, com les escenografies i els espectacles itinerants. Cada dissabte a les 18.30 h recorrerà l'eix comercial una funció diferent. Torna un dels itinerants que més èxit ha tingut els darrers anys, *Fiers à Cheval* (Cia. Quidams), i novetats, com *Electro Frogs*

(Cia. Caramantran) i *Candore* (Cia. Bambolea).

Al Mercat de Nadal de la plaça del Poble us hi esperen 83 paradetes de decoració, artesanía, regals i gastronomia. Torna a més la pista de patinatge sobre gel sintètic de 200 metres quadrats, no hi faltarà el tió de



El Poblet de Nadal va obrir el 24 de novembre i s'allargarà fins al 6 de gener

Nadal gegant, que es farà cagar els dies previs a Nadal i es programaran activitats infantils a la glorieta el cap de setmana al Talleret dels menairons. Quan no hi hagi activitat a la glorieta s'oferirà l'experiència immersiva de realitat virtual Entre núvols.

D'altra banda, l'Oficina de Correus Màgic retorna a la plaça Guillelmó, on els infants podran lliurar als



LES FONTS DE LA ROTONDA ESTRENNEN ESPECTACLE AMB BANDA SONORA DE JORDI CLARET.



A LA PLAÇA DEL POBLE HI HAN BROTAT LA VUITANTENA DE PARADES DEL POBLET DE NADAL.

Menairons les cartes al pare Noel i a ses Majestats els Reis d'Orient fins al 5 de gener. La programació per a tota la família compta amb una nova activitat, un escape room familiar al Bici Lab Andorra, que proposa enigmes als participants amb la possibilitat de guanyar una bici.

Per tercera edició consecutiva torna l'espai de música i gastronomia Neret After Shopping, que tindrà presència de restaurants del país a l'aire lliure. També es mantindrà el format del programa El cuiner convidat, i cada cap de setmana hi participarà un xef nacional.

LA MASSANA



ANDORRA LÍRICA SEMPRE DONA LA BENVINGUDA A LES FESTES AMB UN RECITAL.

Nadal líric amb 'La Doula', a Les Fontetes

Serà el 23 de desembre al teatre de Les Fontetes i en l'habitual funció de Nadal amb què Andorra Lírica dona el tret de sortida del curs. La diferència, grandíssima diferència, és que aquesta ocasió estrenarà *La Doula astuta o el desesper de la Segadora*, una cantata concebuda, gestada i parida a casa. La peça és fruit del triple concurs convocat el novembre passat i d'on havien de sortir el llibret, la música i els cantants. El text és obra de l'escriptor massanenc Oriol Agorreta, la música, del compositor català

Martí Carreras, i la novetat, a banda de la data de l'estrena, és l'elenc protagonista, que integraran la soprano Anna Farrés, en el paper de Rosina; la mezzosoprano Maria Jurado (Cèlia); el tenor Jordi Casanova (Julià); el baix Néstor Pindado (la Segadora), i la també soprano Laura Crespo (criada). Tots ells són catalans i han meregut la confiança del jurat del concurs, format pel contratenor Oriol Rosés, la pianista Olga Kobekina i la directora artística de la Temporada, Jonaina Salvador.

/ Nadal

Aquest any el millor regal el tenim a Jocer

Bon Nadal i Felç Any Nou

#SomJocor



- LAMPISTERIA
- SPA WELLNESS
- CALEFACCIÓ
- ENERGIES RENOVABLES
- BANYS
- CLIMATITZACIÓ
- COL·LECTIVITATS

/ **Jocor**

UN NADAL A CADA PARRÒQUIA

ESCALDES-ENGORDANY



EL PESSEBRE SEMPRE S'HAVIA REPRESENTAT A L'EXTERIOR.

El Pessebre Vivent es muda al Prat del Roure

El Pessebre vivent es renova i per primera vegada es representarà dins d'un espai tancat: serà els dies 22 i 23 de desembre i amb un aforament màxim de 200 persones. Les entrades es podran adquirir en línia (3 euros), a l'Oficina de Turisme i el dia de l'espectacle a taquilles.

D'aquesta manera, el públic que visiti la representació teatral ideada per Esteve Albert l'any 1955 formarà part de l'espectacle. El Pessebre Vivent inclou altres novetats, com ara la presència de quatre músics que tocaran en directe a un espectacle "immersiu i vivencial" i que es reforçarà amb l'ús de les noves tecnologies. La intenció de la directora, Irina Robles, és retre un petit homenatge als pessebres dels segles XX i XXI. A través d'un

audiovisual es projectaran imatges d'antigues edicions del Pessebre Vivent procedents de l'Arxiu Històric d'Escaldes. L'audiovisual anirà més enllà de la simple projecció d'imatges, segons el director, Hèctor Mas, i no pren protagonisme als quadres escènics, perquè s'utilitza com a acompanyament o introducció.

L'objectiu és conservar l'essència del Pessebre d'Esteve Albert, amb una vuitantena d'actors i actrius, inclosos els integrants de l'Esbart Santa Anna, que en representaran les principals escenes, amb especial atenció als oficis tradicionals del Pirineu. El Pessebre Vivent es podrà veure els dies 22 de desembre (20.30 i 22 hores) i també el 23 (18, 19.30 i 21 hores).

SANT JULIÀ DE LÒRIA



DESPRÉS DE 29 EDICIONS AMB 'PASTORETS' PRESENCIALS, AQUEST ANY SERAN VIRTUALS.

Sense 'Pastorets', però amb documental

Davant la impossibilitat de tornar aquest any a l'Auditori Claror, en reformes encara després de l'incendi que el va deixar fora de joc el novembre del 2022, els Pastorets lauredians es reinventen amb un recull audiovisual, una experiència "immersiva" que resumeix les 29 edicions anteriors en una projecció de 50 minuts que s'emetrà a la sala Sergi Mas del 26 al 30 de desembre, i els dies 2, 3, 4 i 6 de gener en dos passis diaris, a les 18 i a les 20 hores.

Divuit projeccions en total, a les quals caldrà afegir altres sis en exclusiva per als lauredians que hi han participat al llarg dels anys, i que es faran per a grups reduïts de 50 persones. L'objectiu és repetir l'aforament habitual, que frega les 1.200 persones. Les entrades ja es poden adqui-

rir (3 euros), i la butaca és gratuïta per als menors de 12 anys.

El documental, dirigit per Marc Colomines, condensa en 50 minuts de projecció més de 50 hores de filmació de les 29 edicions precedents. L'audiovisual s'ha concebut de manera que els personatges de les diferents edicions dialoguen entre ells i segons Colomines serà una experiència immersiva amb un àudio "evolvent" i la il·luminació imita la tècnica del teatre però en format digital.

Cal recordar que l'edició passada ja es va haver de traslladar a causa de l'incendi d'al Prat del Roure escalenc. El Comú oferirà tallers de teatre, activitat paral·lela als Pastorets, una proposta que anys enrere ja s'havia assajat i que ara s'ha recuperat.

URCOSA

+50 ANYS

DES DE 1971

Bones Festes

ESPECIALISTES EN LA CONSTRUCCIÓ I EL DESENVOLUPAMENT DE PROJECTES DINS DE L'ÀMBIT DE L'EDIFICACIÓ. TÈCNIC CONSULTOR CERTIFICAT EN PASSIVE HOUSE

C. dels Barrers, 21 - Santa Coloma - AD500 Andorra la Vella
T 720 975 - urcosa@urcosa.ad - www. urcosa.ad

COMPANYIA INTERNACIONAL DE BRILLANTS



*Únic despatx d'Andorra especialitzat exclusivament
en venda de diamants i or d'inversió*



MANEL CASTILLO.

Gemmòleg especialista en diamants. **Membre HRD** (consell sup del diamant) Amberes.
Tel.: 00 376 + 339 382

Col·legiat núm. 3136 Jorg
Av. Doctor Mitjavila, 17 baixos. Andorra la Vella

UN NADAL A CADA PARRÒQUIA

CANILLO



M. CASAL

LA NOVETAT DEL PESSEBRE ÉS AQUESTA EDICIÓ LA PARTIDA DE BOTIFARRA.

Quinze anys i 30 escenes de pessebre XXL

Quinze anys, quinze, fa que el pas-seig del riu acull el pessebre monumental de Canillo. Una iniciativa estupenda, amb prop de dos centenars de figures de mida natural sortides del taller de David Ventura i Neus Hosta a la localitat gironina de Navata, on també van néixer, per cert, els gegants de la parròquia. L'epicentre de tot plegat és naturalment l'escena del Naixement, que com sempre s'ha instal·lat a la capella de la Santa Creu, però els quadres de la matança, la corrua de bous i vaques, el forner i les gallines s'estenen passeig amunt fins a la plaça de Carlemany i també n'hi ha de dispersos per altres ubicacions, des de Sant Serni a l'antic molí fariner del carrer Major i l'oficina de Turisme. Aquest any falla, en canvi, el Palau de Gel, que era una de les lo-

calitzacions més transitades, en bres per la instal·lació del tobogan aquàtic. La principal novetat d'aquesta edició, sempre n'hi ha alguna, és la partida de botifarra que tres veïns juguen a l'aire lliure. Tres, sí. El quart és una cadira buida on els visitants poden seure per fer-s'hi la selfie de rigor. Les figures estan construïdes amb resina de polièster i fibra de vidre. Primer es crea el model en fang, d'on surten els motlles, i posteriorment es fa el positiu. Els motlles dels cossos es reaprofiten, però els dels caps són sempre diferents. No hi ha dues figures iguals. Estan concebudes per resistir la intempèrie... però no el vandalisme: recordin que el 2009 algú va robar el Nen Jesús. Va reaparèixer dies després, i no va ser un miracle, sinó penediment.

ORDINO



FUNDACIÓ ONCA

LA MILLOR MANERA DE COMENÇAR L'ANY ÉS AMB ELS VALSOS I LES POLQUES DELS STRAUSS.

Cap d'Any amb Strauss a l'Auditori Nacional

Torna Nadal i torna com és reglamentari el concert de Cap d'Any, que tindrà lloc l'1 de gener a l'Auditori i per al qual Albert Gumí ha cuinat un àpat que planta les arrels en les més sòlides tradicions vieneses però que es permet un toc personalíssim al capdavant de l'ONCA. Aquesta vegada consagra el programa sencer a Johan Strauss II, fill de compositor (Johann I), germà de compositors (Josef i Edward) i sens dubte el més cèlebre de la nissaga, que ja és dir. Seves són algunes de les peces canòniques, imprescindibles en un concert de Cap d'Any. Totes dues sonaran a l'Auditori, junt amb altres vuit valsos que el mateix contextualitzarà en una vetllada que sota el lema Els colors de Strauss posa cada peça sota el

focus d'un tema concret: "Cada-cuna anirà acompanyada de comentaris que la situaran en el seu context, de manera que el públic descobreixi les inquietuds, manies i exotismes que envoltaven Johann Strauss :Júnior", per dir-ho amb les paraules del director. Des de l'Ober-tura (*Llarga vida als hongaresos*) fins al Gran final (*El bell Danubi blau*), passant per Exotismes (*Marxa egípcia*), Fent l'animal (*De cacera*), Flors i violes (*Roses del sud*), La natura (*Sota llamps i trons*), El gran kàiser (*Vals de l'emperador*), La modernitat (*Elektrofor*), Galantejant (*Annen*) i Consells de la casa (*No et preocupis*). No hi busquin al programa la *Marxa Radetzki*. Potser a la tanda de bisos. Les entrades, des d'avui a la venda.



Ascensors Principat

Ctra. de la Creu Blanca · Xalet Els Ascolls
AD400 L'ALDOSA (Principat d'Andorra)
ascensorsprincipat@andorra.ad
Tel. 737 777 · Fax 838 038

INSTAL·LACIÓ,
MANTENIMENT,
REPARACIÓ I REFORMA
D'ASCENSORS

PORTES DE GARATGE

PORTES D'ENTRADA

SERVEI
24h

Avaries:
838 000



AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

LA MÀGIA DE LES FESTES ARRIBA AL TOC

SOPARS D'EMPRESA, DINARS I SOPARS
DE NADAL, SANT ESTEVE I CAP D'ANY

CONSULTA LES PROPOSTES I DEIXA'T SEDUIR
PEL TOC MEXICÀ DE PACO MÉNDEZ

INFO I RESERVES AL +376 738 574 O MAIL
A RESTAURACIO@ANYOSPARK.COM

TOC
RESTAURANT
BY PACO MÉNDEZ

UN NADALA CADA PARRÒQUIA

ENCAMP

El Saló de la Infància torna tres anys després

Torna el Saló de la Infància i la Joventut després d'un parèntesi de tres anys a causa de la pandèmia de la Covid-19. La 29a edició es repartirà en dues setmanes: la del 26 al 30 de desembre, a Encamp, i del 2 al 5 de gener, al Pas de la Casa. La dotació pressupostària s'ha duplicat respecte d'edicions anteriors, i s'enfila aquest curs als 20.000 euros. "Complementa molt bé tant les dates nadalenques com les rutines de turistes i locals. Fem horari de tarda perquè tots aquells infants i joves que dediquen els matins a esquiar puguin venir després al Saló per gaudir de tot el que s'hi oferirà", sosté el conseller d'Esports, Infància i Joventut del Comú d'Encamp, Xavier Fernández. Pell ministre de Turisme, Jordi Torres, "és una gran ocasió de diversificar l'oferta turística i fer gaudir tant visitants com locals". Entrant al de-



El Comú hi ha apostat fort i ha doblat el pressupost fins als 20.000 €

tall del Saló, es dividirà en sis zones, cadascuna de les quals correspondrà a una franja d'edat compresa entre els 0 i els 17 anys. Hi haurà espai de ludoteca, inflables, zona multimèdia, de tallers, jocs de taula i de rol.

L'entrada diària costa 6 euros. L'abonament per als cinc dies a Encamp, 20, i per als quatre al Pas de la Casa, 15.



LA PANDÈMIA VA OBLIGAR A SUSPENDRE EL SALÓ: L'ÚLTIMA EDICIÓ ES REMUNTA AL 2019.

TOT L'EQUIP DE NEIDA US DESITJA

Bones Festes

NEIDA
Neteges industrials i gestió de residus

☎ 877 330
✉ neida@neida.ad

Apaga la llum



Descobreix
la nostra
felicitaçió
de Nadal.



us desitja unes **bones**
i sostenibles festes



UN NADALA CADA PARRÒQUIA

Campanades, raïm i Sant Silvestre per dir adeu al 2023

Hi ha moltes tradicions i supersticions per celebrar el Cap d'Any, entre les quals no falten ni el raïm ni les campanades.

N'hi ha que s'estimen més rebre l'any nou en la intimitat de casa seva i d'altres que, en canvi, opten per fer-ho a fora. Sigui com sigui, no hi poden faltar ni el raïm ni les campanades, encara que se segueixin per la televisió. Són els indispensables per Cap d'Any. De tradicions i de supersticions, però, n'hi ha de tota mena: hi ha gent que porta roba interior vermella per atreure la felicitat i la bona sort, d'altres cremen alguna cosa vella, però tothom, qui més qui menys, es fa un llistat de bons propòsits. Moltes de les supersticions estan relacionades. Hi ha algú que no vulgui que l'any nou sigui millor que l'anterior? Per afavorir que així sigui, cal menjar un gra de raïm en cadascuna de les dotze campanades, o portar roba interior vermella. Sou, dels que, per cada gra de raïm que us empasseu, feu un propòsit o demaneu un desig per al nou any? Després, perquè es compleixin els desitjos i hi hagi força de voluntat per portar a terme els propòsits, hi ha persones que cremen el llistat que han fet en un paper. També n'hi ha que cremen alguna cosa vella, o la roba interior vermella duta aquella nit, per deixar enrere els mals records o espantar els mals esperits, amb la voluntat que l'any que comença sigui pròsper i feliç. En tot cas, el raïm i les campanades hi són presents i també indispensables per rebre el nou any de la millor manera possible.

ACABAR L'ANY EN FORMA



COMÚ DE SANT JULIÀ DE LÒRIA

ticipació per a la 31a edició i arribar als 400 corredors de la passada, tot i que el Comú és especialment optimista i ha previst 500 lots de benvinguda amb regals per als participants. Com és habitual, hi haurà tres categories. D'una banda, la baby, per a nens de fins a vuit anys i un recorregut de 300 metres, entre la plaça Major i la plaça de la Germandat. I de l'altra, la júnior, de 9 a 17 anys, i l'absoluta, totes dues amb un circuit de tres quilòmetres amb sortida i arribada a la plaça de

la Germandat.

Les inscripcions es poden formalitzar en línia a www.santsilvestresantjuliadeloria (4 euros) i de forma presencial a LAUesport (5 euros). La meitat de l'import es destinarà a Càritas de Sant Julià, i per primera vegada s'ha posat a disposició dels ciutadans un dorsal zero per a aquells que no tenen previst participar-hi però volen fer una aportació solidària.

La cursa Sant Silvestre de Sant Julià celebra el 31è aniversari. Tota una tradició de Cap d'Any, encara que s'avanci uns dies, al 29 de desembre, sobre la data habitual d'una convocatòria que té més de festiu que no de competitiu, i que serveix bàsicament per passar una bona estona amb la família i amb els amics amb l'excusa de fer esport. L'objectiu de l'organització és mantenir, com a mínim, la par-



Hi ha tres categories: baby (fins als 8 anys), la júnior (de 9 a 17) i absoluta

CAVA
BENITO

Establert 1956

Av. Carlemany, 82
Escaldes-Engordany
820 469

www.cavabenitowhisky.com



Us desitja
Bones Festes

SCOTCH WHISKY SELECCIÓ



Un Nadal per a tots

L'equip de CISA us desitja unes bones festes i felicitat 2024



CONTACTE

Av. Sant Antoni, 32,
AD400 La Massana, Andorra

Mail. comercial@cisa.ad

Tel. (+376) 73 73 73 • Mòb. (+376) 34 97 77

 CISA.Andorra

 inmobiliariaandorra

www.cisa.ad



ELS MENÚS DE NADAL

Què mengem aquest Nadal?

Hi ha famílies que ho tenen claríssim, tenen les seves pròpies tradicions i repeteixen menú cada any perquè si no, el Nadal no és el mateix. D'altres, cada any han de pensar els àpats per als diferents dies festius

Per norma, pensar els menús diaris és una de les feines més feixugues de la llar. Cal pensar dos àpats per a cada dia dels 365 dies que té l'any, i si és com el 2020, 366. Els dies festius, però, hi ha famílies que tenen molt fàcil decidir els menús. Tenen les seves tradicions, pròpies i particulars o més generals. Són moltes les cases on, si no hi ha sopa de galets i gall dindi farcit per dinar, el Nadal no és prou Nadal. A d'altres és el marisc

i el peix el que fa festa. Però també n'hi ha que varien cada any, que no tenen aquestes tradicions i per tant han de pensar també per a aquests dies què fer per dinar, amb la dificultat afegida que no tot s'hi val. Cal que siguin plats festius, no dels que es fan diàriament, o com a mínim vestir-los millor per a la festa.

Sigui com sigui, sempre val la pena donar un cop d'ull a tota mena de propostes, fins i tot a aquelles més

properes a les nostres. Mai se sap quin truc podem aprendre per fer més saborós el nostre rostit, o com fer més fàcil la feina de farcir el pollastre o els galets. També podem inspirar-nos per millorar el plat o donar-li un nou enfocament perquè, encara que el nostre faci festa i sigui tradició a la família, potser el comencem a avorrir o li podem donar un extra de glamur. També podem animar-nos a fer coses que tradicionalment hem comprat ja fetes i preparades, o la inspiració ens pot portar a engegar noves tradicions familiars.

Aquestes són algunes de les raons

que ens han portat a presentar-vos, en les següents pàgines, algunes de les receptes més tradicionals del Nadal a casa nostra, com són el fetge d'ànec semicuit (foie), que se sol presentar com a aperitiu; la sopa de galets i carn d'olla, aquest magnífic primer plat que es fa més festiu farcint la pasta amb la carn de la pilota; i el pollastre farcit, tot un senyor segon plat. Igualment, i encara que és més fàcil, i bo, comprar-lo al pastisser, també es proposa la recepta del tortell de Reis, les postres per excel·lència que animen el dia de Reis i que ens facilita el pastisser Sergi Monteis.

Suport E.C. us desitja bones festes
i un 2024 ple d'harmonia



SUPPORT
Enginyers Consultors S.A.

c.Prat de la Creu 101 · AD500 · Andorra la Vella · Tel. +376 808 640 · www.suportenginyers.com

ELS MENÚS DE NADAL



El semicuit d'ànec

6 / 8 persones

Dificultat: mitjana

El fetge d'ànec semicuit, potser més conegut per foie mi-cuit, és sinònim de festa i glamur. Són poques les cases que no compten amb aquest aperitiu en aquestes dates, encara que molt poques el preparen. Aquí us en proposem una recepta molt senzilla i ràpida.

INGREDIENTS

- 2 fetges d'ànec (de 500 grams cadascun aproximadament)
- Sal
- Pebre blanc
- Sucre
- Brandy o armanyac

PER EMPLATAR:

- Torradetes
- Compota de poma o mermelada al gust (de taronja, de gerds...)
- pebre
- farina de galeta o molla de pa
- llet

PREPARACIÓ:

1. Per començar a treballar amb el fetge cal que estigui a una temperatura mitjana, que no estigui ni massa dur ni massa desfet perquè es pugui treballar. El primer pas és treure-li venes. Per això partirem el fetge per la meitat i anirem retirant les més visibles, i després anirem fent petits talls, sense acabar de tallar-lo per anar-les localitzant i retirant.
2. Tretes les venes, posem el fetge en aigua freda perquè recuperi consistència durant una hora, i després l'eixuguem i l'amanim amb la barreja de sal, sucre i pebre, i les quatre cullerades de brandi o armanyac. Hi ha qui hi posa també nou moscada o altres espècies.
3. Amb paper film de qualitat apte per a microones, emboliquem el fetge com si fos un gran caramel. Cal que quedi ben premat i sense aire a l'interior. I cap al microones!
4. Cal coure'l al 100% de la potència a raó de 40 segons per 500 grams de fetge, deixar-lo reposar un minut, girar-lo i altres 40 segons de cocció. Aquest temps s'incrementa si el fetge és més gran. Seran 45 segons de cocció, un minut de repòs i 45 segons més de cocció si el fetge és de 600 grams.
5. Un cop el tenim semicuit, cal que el deixem refredar entre dos i tres dies a la nevera abans de degustar-lo. Quan arribi el moment, només cal preparar les torradetes i les mermelades i servir-lo a taula.

als

Andorra La Vella
Barcelona

Servel de bus pel Túnel del Cadí i C-16 (Autopista)

Bus service by the Túnel del Cadí and C-16 (Highway)

NOUS ABONAMENTS PER ESTUDIANTS!!!

ANDORRA - BARCELONA - ANDORRA

10 viatges per 150,00 euros
Caduca als 60 dies de la compra

20 viatges per 240,00 euros
Caduca als 120 dies de la compra

Altres destinacions amb abonaments per estudiants. Manresa, Terrassa i Sabadell. Consulta condicions a la nostra web.

Sortides i arribades a Barcelona des de l'Estació del Nord situada a 5 minuts de Plaça Catalunya.

Departures and arrivals at Estació del Nord, 5 minutes away from Plaça Catalunya.

Preus / Prices

P. V. P. Bitllet Senzill : 31,00 € / Public price single ticket : € 31,00
Descompte anada i tornada : 36,00 € / Return discount : € 36,00
i Comprant el teu bitllet d'anada i tornada, la tornada et surt per 5 €!
Buying your return ticket, get the return trip for only € 5

Descompte Grups / Discount Groups:

2 persones..... 32,40 euros / 2 people € 32,40
3 persones 38,85 euros / 3 people € 38,85
4 persones 43,20 euros / 4 people € 43,20

ANDORRA LA VELLA, ESTACIÓ	↓	6:00	11:00	14:30	15:00	17:15	19:15
BARCELONA, EST. NORD	↓	9:20	14:15	17:45	18:15	20:30	22:30
		D	D-1	FEST.	LAB.	D-2	D
BARCELONA, EST. NORD	↓	7:00	10:30	13:00	15:00	19:00	19:30
ANDORRA LA VELLA, ESTACIÓ	↓	10:15	13:45	16:15	18:15	22:20	22:50
		D-1	D	D-2	D	LAB	FEST.

D: Diari, excepte 25/12 / Daily, except 25/12

LAB: De dilluns a dissabtes feiners. / Monday to Saturday

D-1: Diari, excepte 25/12 i 01/01 / Daily, except 25/12 and 01/01 FEST: Diumenges i festius / Sundays & Holidays

D-2: Diari, excepte dissabtes. 25/12 i 01/01 / Daily, except Saturdays. 25/12 and 01/01

ELS MENÚS DE NADAL

Sopa de galets

A moltes llars del país, el dia de Nadal sense la sopa de galets no és Nadal. N'hi ha diverses versions: amb més o menys ingredients, amb galets grans o petits, i fins i tot farcits! Aquí us explicarem una de les opcions més tradicionals, i algun truc per facilitar-nos la vida.

12 persones

Preparació: 3 hores aprox.

Dificultat: mitjana / baixa

INGREDIENTS (PER AL CALDO):

- 1 tros de vedella
- 1 tros de xai
- 2 botifarres negres
- 2 botifarres blanques
- 2 talls de cansalada viada
- 1 tros de cua o d'os d'espina
- 1 tros d'os de pernil
- 1 carcanada de pollastre i un quart de gallina

- 4 patates
- 2 pastanagues
- 1 branca d'api
- 1 xirivia
- 1 nap
- 1 porro
- 1 grapat de cigrons remullats
- 1/2 col
- 300 g de galets de Nadal
- sal
- aigua
- farina

PER A LA PILOTA:

- 150 g de carn de porc picada
- 150 g de carn de vedella picada
- 1 gra d'all trinxat
- una mica de julivert picat
- sal
- pebre
- farina de galeta o molla de pa
- llet

PRERACIÓ:

1. El primer que cal fer és, la nit abans, posar els cigrons en remull amb una mica de bicarbonat. Si no,



sempre es poden posar cigrons ja cuits mitja hora abans d'acabar el temps de cocció.

2. L'endemà al matí, cal entrar a la cuina relativament d'hora, doncs tot el procés portarà més de tres hores de feina, així que... Calculeu-ho bé si no voleu berenar en comptes de dinar! Es prepararan totes les carns, excepte les botifarres i la pilota, i es posaran dins d'una olla amb aigua abundant i sal. Per anar bé, hem de deixar un bon marge perquè quan bulli l'aigua no vessi de l'olla.
3. Després cal preparar les verdures. Cal rentar-les ben bé i eliminar-ne les arrels, i no estarà de menys pelar les pastanagues, el nap i la xirivia. I cap a dins de l'olla tot. La col i la patata ens esperarem que les carns i les verdures hagin fet xup-xup durant dues hores.
4. Mentre esperem que sigui el moment de posar els cigrons a l'olla (es necessita una hora de cocció, i per tant caldrà posar-los mitja hora abans que les patates, la col i les

botifarres) podem anar preparant la pilota o pilotes. Per fer això picarem l'all i el julivert i els posarem en un bol amb la molla de quatre o cinc llesques de pa de pagès. Amb una mica de llet i un ou en fem una pasta abans d'incorporar-hi les carns picades. I ho salpebrem.

5. Ara podem donar-li forma de pilota i enfarinar-la abans de posar-la a l'olla juntament amb la patata, la col i les botifarres (i els cigrons si eren cuits) quan el caldo porti dues hores i mitja bullint. Si volem fer els galets farcits amb la carn de pilota, el millor que podem fer és posar la pasta en una màniga pastissera i començar a omplir-los. Es calcula que cada ració de sopa tingui de quatre a sis d'aquests galets farcits.
6. Un cop han passat tres hores des que l'olla ha començat a bullir, ja podem preparar la carn d'olla i posar el caldo al foc una altra vegada per coure els galets, que haurem enfarinat lleugerament per sege-llar-los i evitar així que el farcit s'escapi del galet.

Us desitgem
BONES FESTES
i feliç 2024!

GRUP





Financera
d'Assegurances

Prevenir és assegurar-te



890 300

info@e-financera.com

313 300



Bon
Nadal



ELS MENÚS DE NADAL

Gall d'indi farcit



Per aquestes festes és molt habitual preparar un gall dindi farcit. El primer que cal fer és posar en remull les prunes, panses i orellanes amb una mica de vi

ranci. Mentrestant, sofregim ceba, a la qual afegirem daus de poma i trossos de salsitxa de porc. Si es vol, també s'hi pot afegir cansalada, taronja o altres ingredients. Quan la carn està feta, s'hi afegeixen les fruites remullades i els pinyons. Amb aquest preparat farem el gall dindi, que haurem demanat al carnisser de confiança que ens el netegi. Això sí, abans d'introduir el farcit dins l'au, cal salpebrar tant l'animal com el farcit.

Un cop farcit, untem ben untat

amb llard el gall dindi. Afegim vi ranci a la safata i el portem al forn, on s'estarà entre tres i sis hores a 180°C. Depenent de la mida i pes requerirà més o menys temps de cocció. De tant en tant cal remullar el gall d'indi amb els seus propis sucs i girar-lo a cada hora. Quan ja estigui gairebé cuit, s'escampa el que ha sobrat del farcit pel voltant i es deixa coure uns últims minuts. La millor opció és deixar reposar el gall dindi fins a l'endemà. Bon profit!

Canelons

Els canelons sempre fan festa, i això que és un plat pensat per aprofitar les restes del dia anterior. Siguin de carn, de verdures o de peix, conquereixen el paladar de la majoria.

Per fer-los, tant es pot fer un bon rostit de carns, preparar les verdures que més us agradin, o cuinar un bon plat de peix i marisc, com aprofitar el que hagi sobrat del dia anterior. Es tritura ben bé i s'amoro-seix amb una mica de beixamel. Aquesta es prepara cuinant uns minuts farina amb mantega, i anar afegint, a poc a poc, llet tèbia, sense deixar de remenar. Quan s'obtingui la textura volguda, s'hi posa una mica de sal, pebre i nou moscada que li donaran el toc de gràcia.

D'altrabanda, es bullen les plaques de pasta. Un cop cuites s'enrotllen al voltant del farcit escollit i es van disposant en una safata apta per

anar al forn.

Finalment, es cobreixen els canelons amb beixamel, s'empolvora una mica de formatge ratllat per sobre i es gratinen uns minuts al forn fins que el formatge agafa un color ros deliciós.

I a taula hi falta gent!



Que la màgia del Nadal
il·lumini la teva llar.

Bones Festes i
Feliç 2024.

W&M
Windsor & Meyers
LEGENDARY REAL ESTATE

T. (+376) 80 82 83
www.windsorandmeyers.com

kw ANDORRA
KELLERWILLIAMS.

T. (+376) 80 82 82
www.kwandorra.com

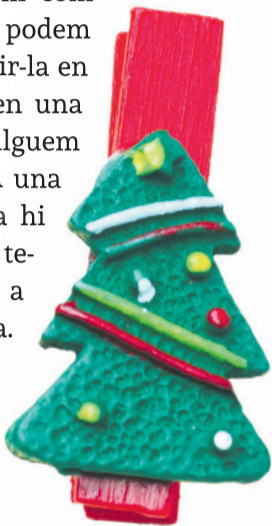
MANUALITATS

Fent **regals** a casa**IMANT PER A LA NEVERA**

Agafem una pinça d'estendre roba de fusta i la decorem com més ens agradi. Li podem afegir ales per convertir-la en una papallona, o bé en una emoticona, o el que vulguem gràcies a la goma Eva. A una de les cares de la pinça hi enganxem un imant i ja tenim una nova peça per a la col·lecció de la nevera.

Aquest imant no és només decoratiu, també

serveix per deixar missatges, aguantar la llista de la compra, o aquell dibuix tan bonic que han preparat els nens de la casa.

**TRES EN RATLLA**

Primer de tot haurem de sortir d'excursió a buscar pedres. Preferiblement hauran de ser arrodonides, en forma de petits còdols. En necessitarem un mínim de sis, de mides similars. Quan les hàgim aconseguit tornem a casa i les pintem. Tres d'un color i les altres tres d'un altre. O unes les pintem imitant una abella i les altres una ovella. Les possibilitats són infinites! També necessitarem una caixa on es puguin desar les pedres, que ja hem convertit en fitxes per jugar al tres en ratlla, i que alhora pugui esdevenir el tauler del joc. La pintem de tal manera que una de les cares tingui les quatre ratlles formant nou quadrats (o rectangles). No cal que siguin perfectes, però sí que dins de cada quadre hi càpiguen les nostres fitxes. Quan la pintura estigui seca, ja podem embolicar el regal. O simplement posar-hi un llaç, perquè la caixa ja l'hauem decorat!

Preparant **decoracions****RECORDS PER A L'ARBRE**

Què hi dieu a fer les vostres pròpies decoracions, i alhora records, per a l'arbre de Nadal? Prepareu una pasta amb dues tasses de farina, una de sal i una d'aigua, que es podrà estirar i tallar amb les formes que es vulgui. Per guardar-ne un bon record, fem que nens, adults i mascotes de la família

deixin la seva empremta en les creacions. Aquestes decoracions caldrà coure-les durant unes dues hores a 125°C. No oblideu fer-hi els forats per passar-hi una cinta i poder penjar-les a l'arbre! Un cop cuites i fredes, és el moment de pintar-les i donar-hi algun toc amb purpurina, per exemple.

UN PESSEBRE DIFERENT

Si tens por que la canalla trenqui les figures del pessebre, sempre pots fer-ne un d'especial i passar una tarda entretinguda amb els més menuts. Podeu fer les figures amb plastilina o fang. Si opteu per l'argila, un cop assecades les figures es podran pintar al gust de cadascú. Una altra opció és fer les figures amb cartró, clavant-les en perpendicular a un tros de cartró

perquè es puguin aguantar dretes. Una opció més senzilla serà utilitzar rotllos de paper de vàter, als quals dibuixar i pintar les diferents figures del pessebre.



Telèfons 24 hores: 726 223 / 686 223

Concessionària Forn Crematori

noucamifuneraria@andorra.ad

**Av. del Pessebre, 2
AD700 Escaldes-Engordany**

AFM



ASPIRADOR ESCOMBRA Samsung Bespoke Jet Pro Extra VS20A95973B/WA, 210 AW



sense bossa,
sense cable,
120 min,
negre

~~PVP: 1099 €~~

**PREU NADAL
AFM**

699 €



ASPIRADOR ESCOMBRA Samsung BESPOKE Jet Pet VS20A95823W/WA, 210 AW



autonomia
60 min,
inalàmbric,
negre/blanc

~~PVP: 849 €~~

**PREU NADAL
AFM**

599 €

www.andorrafreemarket.ad

Tel. 845 986

Av. Tarragona, 50. · AD500 Andorra la Vella



Els comuns de les set parròquies us desitgem
unes bones festes de Nadal i un feliç any 2024



COMÚ DE CANILLO



Comú d'Encamp
ANDORRA



COMÚ D'ORDINO



COMÚ DE LA MASSANA



COMÚ
D'ANDORRA LA VELLA



COMÚ DE
SANT JULIÀ DE LÒRIA



COMÚ
D'ESCALDES-ENGORDANY