



Bases del concurs

- Les butlletes d'inscripció del 10è Concurs de Brunyols s'hauran de lliurar a l'Oficina de Turisme de Sant Feliu de Guíxols. El termini per presentar la butlleta s'acaba el dia 29 de març a les 13 h.
- En el moment de formalitzar la inscripció, es lliurarà als concursants un recipient identificat amb un número que els servirà per presentar els *brunyols*.
- S'ha de presentar el recipient amb set *brunyols* per tal que tots els membres del jurat els puguin avaluar.
- El 10è Concurs de Brunyols tindrà tres modalitats: *brunyols* de triangle de Sant Feliu de Guíxols, *brunyols* de l'Empordà i *brunyols* innovadors, i es donaran tres premis per a cada modalitat. Els/les concursants es poden presentar a la modalitat que desitgin però, en el cas que vulguin fer-ho a totes tres, hauran d'avisar en el moment de la inscripció perquè se'ls lliurin tres recipients.
- Si heu escollit la modalitat de *brunyor* innovador, a la tapa del recipient amb els *brunyols* hi ha de figurar un títol que els descriu (ex. *brunyols* de fruits secs).
- Els *brunyols* hauran de ser fets a casa per la persona que s'inscriu al concurs.
- Els *brunyols* s'hauran de presentar d'11 a 11.30 h del matí del dissabte dia 30 de març, a l'Oficina de Turisme a la Plaça del Monestir. Els *brunyols* que no s'hagin rebut dins d'aquest termini no entraran a concurs.
- El nom dels guanyadors/es del concurs es farà públic a les 13 h, moment en què també es lliuraran els premis.
- En les modalitats de *brunyor* de triangle de Sant Feliu de Guíxols i *brunyor* de l'Empordà no s'atorgaran premis a membres de la mateixa família.
- Els professionals del sector no poden participar a cap modalitat del concurs.

Premis:

- 1r. Un dinar per a dues persones gentilesa dels restaurants Can Salvi, La Cava i Sant Pol.
- 2n. Un val de 50 € per gastar a les botigues de l'Associació de Comerciants Centre Ciutat.
- 3r. Lot de productes de marxandatge de Sant Feliu de Guíxols.

Hi haurà tres premis per a cada modalitat.

Recepta

Brunyols de crema de formatge fresc i daus d'ametlla

Recepta de Maria Carme Shilling Fontrodona, guanyadora del 9è Concurs de Brunyols en la categoria de *brunyor* innovador 2012.

1 LA MASSA

Ingredients:

¼ l d'aigua
100 g de mantega
125 g de farina
4 ous

Elaboració:

Posar l'aigua i la mantega a escalfar dins d'un cassó i remenar fins que la mantega es desfaci completament, abans que l'aigua bulli. Seguidament, remenar enèrgicament i tirar-hi la farina (prèviament passada pel sedàs) tota d'una vegada. Continuar remenant amb un batedor i, a continuació, amb una cullera de fusta fins que la massa quedi tan unida i compacta que es desprengui del cassó. Retirar-ho del foc i afegir-hi dos ous. Remenar fins que quedin ben units a la massa. Tot seguit, fer el mateix amb els dos ous restants. La massa ha de quedar tova, però no líquida. A continuació, formar petites boles de massa amb l'ajuda de dues culleretes i coure-les amb abundant oli. Si la massa està en el seu punt, elles mateixes s'aniran girant a mida que es vagin coent.

2 EL FARCIMENT

Ingredients:

300 g de formatge cremós (tipus *Philadelphia*)
1 iogurt de llimona
1 got petit de sucre
una cullerada de farina (tipus *Maizena*)
raspadures de llimona
3 ous

Elaboració:

Separar els rovells de les clares i batre-les a punt de neu. Reservar. Barrejar el formatge amb els rovells, el iogurt, el sucre, les raspadures de llimona i la farina. Una vegada està ben barrejat, afegir-hi les clares d'ou batudes a punt de neu. Farcir els *brunyols* amb aquest preparat.

Decoració:

Torrar daus d'ametlla i aplicar-los al forat pel qual haurem introduït el farciment. Empolsimar els *brunyols* amb sucre de llustre.

BON PROFIT!



29, 30 i 31 de març de 2013
Sant Feliu de Guíxols



Activitats del Mercat del Brunyol

► Divendres 29 de març

10 - 19 h Papermaniàtics. VI Fira de Primavera del Paper a la rambla Antoni Vidal. Hi trobareu postals, còmics, cartells, documents, programes de cinema, fotografies, llibres i tot tipus d'objectes relacionats amb el col·leccionisme.

11 - 19 h Mercat de *brunyols* i productes artesans a la plaça del Monestir. Durant tot el dia, tast de *brunyols* a preus populars.

11 h "Els fabricants de caramels" de la Companyia La Pantomima. Espectacle amb música i titelles gegants representant els personatges d'una màgica fàbrica de caramels.

11.30 h Visita guiada a l'edifici del Salvament de Nàufrags. Punt de trobada: entrada del Museu-Oficina de Turisme, plaça del Monestir, s/n. Itinerari: pl. del Monestir- pl. del Mercat - passeig del Mar (casa Patxot i Casino dels Nois)- Fortim - Salvament de Nàufrags. Durada: 1,5 h. Activitat gratuïta. Organitza: grup de voluntariat de l'Associació d'Amics del Museu. Inscripcions al Museu d'Història: 972 82 15 75 o al c/e: museuhistoria@guixols.cat. Places limitades.

13 h Fi del termini d'inscripció al 10è Concurs de Brunyols. Inscripcions a l'Oficina de Turisme.

16 h Taller de circ. Hi haurà tot el necessari per esdevenir un bon/a malabarista, equilibrista i xanquer/a. Jocs de fusta del món del circ i taller de maquillatge.

17 h Visita guiada al Tinglado del Port. Punt de trobada: entrada del Museu-Oficina de Turisme, pl. del Monestir. Itinerari: pl. del Monestir- passeig del Mar - Port. Durada: 1,5 h. Preu de l'activitat: 3 € (inclou berenar al Tinglado del Port). Organitza: grup de voluntariat de l'Associació d'Amics del Museu. Inscripcions al Museu d'Història: 972 82 15 75 o al c/e: museuhistoria@guixols.cat. Places limitades.

17 h Taller d'scrapbook: receptari de *brunyols*. Preu: 15€. Més informació i inscripcions a scrapmaniatics@gmail.com; per a imatges www.facebook.com /Scrapmaniatics Associació.

18 h Taller infantil d'elaboració de pa. Gratuït. Places limitades.

► Dissabte 30 de març

11 - 19 h Mercat de *brunyols* i productes artesans a la plaça del Monestir. Tast de *brunyols* a preus populars.

11 - 14 h Taller infantil de cuir. Farem braçalets pirogravats, penjolls, clauers, anells i bosses de pell. Gratuït.

11 - 11.30 h Lliurament dels *brunyols* participants al concurs a l'Oficina de Turisme.

11.30 h Visita guiada al Monestir. Punt de trobada: entrada del Museu-Oficina de Turisme, pl. del Monestir. Itinerari: pl. del Monestir- interior de l'església- torres del Fum i del Corn-Porta Ferrada – edifici barroc. Durada: 1,5 h. Activitat gratuïta. Organitza: grup de voluntariat de l'Associació d'Amics del Museu. Inscripcions al Museu d'Història: 972 82 15 75 o al c/e: museuhistoria@guixols.cat. Places limitades.

12 - 13 h Tast i deliberació del jurat.

13 h Lliurament de premis del 10è Concurs de Brunyols.

16 -19 h Taller infantil de cuir. Farem braçalets pirogravats, penjolls, clauers, anells i bosses de pell. Gratuït.

17 h Visita guiada al Tinglado del Port. Punt de trobada: entrada del Museu-Oficina de Turisme, pl. del Monestir. Itinerari: pl. del Monestir- passeig del Mar - Port. Durada: 1,5 h. Preu de l'activitat: 3 € (inclou berenar al Tinglado del Port). Organitza: grup de voluntariat de l'Associació d'Amics del Museu. Inscripcions al Museu d'Història: 972 82 15 75 o al c/e: museuhistoria@guixols.cat. Places limitades.

17.30 - 19.30 h Curs de cupcakes de Pasqua a càrrec de Claudia Leon de Sweet Art, a l'aula gastronòmica del Mercat Municipal. Dates: 23 i 30 de març de 2013. Preu: 20€ per dia. Més informació i inscripcions al Punt Jove; a través de www.facebook.com/pijguixols, al 972 32 73 60, per correu a pij@guixols.cat o personalment a l'Àrea de Joventut.

18 h Taller infantil d'elaboració de pa. Gratuït. Places limitades.

21 h LIVE! de la Companyia Xuriguera i Faixedes (ex Teatre de Guerrilla). Al Teatre Auditori Narcís Masferrer. Dos còmics en estat pur ens expliquen com ho veuen. Música, improvisació, intimitats, poesia, ironia, passades de rosca... Un *divertimento* en un format àgil i fresc. Venda anticipada d'entrades a l'Oficina de Turisme 12€ o a taquilla 14€.

► Diumenge 31 de març

11 - 19 h Mercat de *brunyols* i productes artesans a la plaça del Monestir. Tast de *brunyols* a preus populars.

11 h Animació a càrrec del grup Percussió Ganxona.

11.30 h Visita guiada a l'edifici del Salvament de Nàufrags. Punt de trobada: entrada del Museu-Oficina de Turisme, pl. del Monestir. Itinerari: pl. del Monestir- pl. del Mercat - passeig del Mar (casa Patxot i Casino dels Nois)- Fortim- caseta de

Salvament de Nàufrags. Durada: 1,5 h. Activitat gratuïta. Organitza: grup de voluntariat de l'Associació d'Amics del Museu. Inscripcions al Museu d'Història: 972 82 15 75 o al c/e: museuhistoria@guixols.cat. Places limitades.

12 h Taller d'scrapbook: Capsa de *brunyols* scrapejada. Preu: 15€. Més informació i inscripcions a scrapmaniatics@gmail.com; per a imatges www.facebook.com/Scrapmaniatics Associació.

12 h "A l'aventura" de la Companyia Campi Qui Pugui. Un vell bagul ple de vestits i objectes, un mapa i una misteriosa clau. El mapa ens farà recórrer tots els continents i haurem de superar tots junts les proves.

16 h Taller infantil de *brunyols*. Gratuït. Places limitades.

17 h Visita guiada al Monestir. Punt de trobada: entrada del Museu-Oficina de Turisme, pl. del Monestir. Itinerari: pl. del Monestir- interior de l'església- torres del Fum i del Corn-Porta Ferrada – edifici barroc. Durada: 1,5 h. Activitat gratuïta. Organitza: grup de voluntariat de l'Associació d'Amics del Museu. Inscripcions al Museu d'Història: 972 82 15 75 o al c/e: museuhistoria@guixols.cat. Places limitades.

17 h "Arri, arri ruquet" de la Companyia Campi Qui Pugui. Espectacle de cançons tradicionals, contes, històries i llegendes. Un carro ple d'animals simpàtics amb històries per explicar.

Actes a les Parròquies

► Dissabte 23 de març

18 h Celebració del Perdó i missa. Església de Santa Maria Assumpta.

► Diumenge 24 de març (Diumenge de Rams)

10 h Missa. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

11 h Benedicció dels rams i missa. Església de Sant Joan de Vilartagues.

12 h Benedicció dels rams. Plaça del Monestir.

12 h Missa. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

17 - 18.15 h Representació al·legòrica de la Passió i Resurrecció de Jesús: *Més enllà de la frontera*. Església de Sant Joan de Vilartagues, a la sala gran de la plaça Terol. Gratuït. Organitza: Parròquia de Vilartagues.

19 h Missa. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

► Dimecres 27 de març

20 h Celebració Comunitària de la Penitència i missa. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).
Dijous 28 de març (Dijous Sant)

18 h Missa - Sant Sopar. Església de Santa Maria Assumpta.

20 h Missa - Sant Sopar. Església de Sant Joan de Vilartagues.

20 h Missa - Sant Sopar. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

► Divendres 29 de març (Divendres Sant)

11 h Celebració del Viacrucis. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

18 h Celebració de la Creu de Jesús. Església de Sant Joan de Vilartagues.

18 h Celebració de la Creu de Jesús. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

► Dissabte 30 de març (Dissabte Sant)

19 h Vetlla Pasqual. Església de Santa Maria Assumpta.

22 h Vetlla Pasqual. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

23 h Vetlla Pasqual. Església de Sant Joan de Vilartagues.

► Diumenge 31 de març (Diumenge de Pasqua)

10 h Missa. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

11 h Missa Solemne de Pasqua. Església de Sant Joan de Vilartagues.

12 h Missa Solemne de Pasqua cantada pel cor parroquial. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

20 h Missa. Església de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir).

🕒 Horari del Monestir i Museu d'Història de la Ciutat

Divendres, dissabte i diumenge, de 10 a 13 h i de 16 a 19 h.



SantFeliu de Guíxols

Bressol de la
CostaBrava

Oficina Municipal de Turisme

Plaça del Monestir, s/n 17220 Sant Feliu de Guíxols Costa Brava
Tel. 00 34 972 82 00 51 turisme@guixols.cat www.guixols.cat

Organitza:



AJUNTAMENT DE
Sant Feliu de Guíxols

Col·labora:

Pastisseries i fleques de Sant Feliu de Guíxols



www.facebook.com/guixols



www.twitter.com/guixols

desis

Butlleta d'inscripció (vegeu bases al dors)

Nom i cognoms

Adreça

Població

Telèfon

C/e

Caselles per marcar la modalitat Triangle Empordà Innovador

Les seves dades s'introduran en un fitxer creat per a la gestió del concurs del Mercat del Brunyol. No seran cedides a tercers persones excepte en els casos d'urgència o d'accés a les dades, de rectificació i cancel·lació del sol·licitant o a l'Àrea de Turisme i Promoció Turística de l'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols.

10è concurs
de Brunyols