



- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| 1. Patisserie Gironès<br>C/ Anselm Clavé, 10    | 6. Forn de Pa Valeri<br>Ctra. Palamós, 53       | 11. L'Espiga d'Or<br>Rambla Generalitat, 56-60           | 16. Fleca i Patisserie<br>Cortés<br>Av. Córdoba, 46 |
| 2. Patisserie Vidal<br>C/ Sant Pere, 40         | 7. L'Espiga d'Or<br>C/ Joan Maragall, 3         | 12. Fleca i Patisserie<br>Cortés<br>C/ Castell d'Aro, 51 | 17. Patisserie<br>Montserratina<br>C/ Mall, 3       |
| 3. Patisserie<br>La Vienesa<br>Rambla Vidal, 33 | 8. Patisserie Dubé<br>C/ Sant Domènec, 129      | 13. Fleca Sant Antoni<br>C/ Guadalajara, 8               | 18. Forn de Pa del Baró<br>Plaça del Mercat, 20     |
| 4. Forn Ca la Nati<br>C/ Sant Roc, 26           | 9. Patisserie del Puig<br>C/ Garrofer Nou, 58   | 14. L'Espiga d'Or<br>Av. Catalunya, s/n                  | 19. Fleca Tahona<br>C/ Dòmenec Rovira, 13           |
| 5. Fleca Sant Antoni<br>Ctra. Girona, 5         | 10. Forn de Pa Valeri<br>Rambla Generalitat, 51 | 15. Fleca i Patisserie<br>Cortés<br>Av. Catalunya, 99    | 20. Pa Fi<br>Avinguda Saragossa, 69                 |



**Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols**  
**Oficina Municipal de Turisme**  
 Passeig del Mar, 8-12  
 17220 Sant Feliu de Guíxols  
 Empordà\_CostaBrava  
 tel. 00 34 972 82 00 51  
 fax 00 34 972 82 01 19  
 turisme@guixols.cat  
[www.guixols.cat](http://www.guixols.cat)

mercat del  
**“brunyol”**



Organitza



Col·labora

Patisseries i fleques de Sant Feliu de Guíxols



mercat del  
**“brunyol”**



2, 3 i 4 d'abril de 2010

Sant Feliu de Guíxols

# Activitats de Setmana Santa

## Divendres dia 2 d’abril

10.00h - 19.00 h	<b>Papermaniàtics. III Fira de Primavera del Paper a la Rambla Vidal.</b> Hi trobareu postals, còmics, cartells, documents, programes de cinema, fotografies, llibres i tot tipus d’objectes relacionats amb el col·leccionisme.
11.00 h - 19.00 h	<b>Mercat de “brunyols” i productes artesans a la plaça del Monestir.</b> Durant tot el dia, tast de “brunyols” a preus populars.
11.00 h a 14.00 h i 16.00 a 19.00 h	<b>Taller del Cisteller.</b> Iniciació a treballs senzills de cistelleria per a gent de totes les edats.
11.00 h	<b>Espectacle infantil amb Jordi Patxeco.</b>
11.00 h	<b>Visita guiada al Monestir</b> <i>“Un dia al Monestir de Sant Feliu de Guíxols”</i> Inscripcions: el mateix dia de 10.00h a 11.00h o trucant al telèfon 972 82 15 75 (Museu d’Història). Visita gratuïta. Places limitades.
14.00 h	Fi del termini per inscriure’s al Concurs de “Brunyols”.
17.00 h	<b>Visita guiada al Monestir</b> <i>“Un dia al Monestir de Sant Feliu de Guíxols”</i> Inscripcions: el mateix dia de 10.00h a 13.00h o trucant al telèfon 972 82 15 75 (Museu d’Història). Visita gratuïta. Places limitades.
16.00 h - 18.00 h	<b>Taller de Brunyols per a la mainada.</b> A partir de 5 anys.

## Dissabte 3 d’abril

11.00 h - 19.00 h	<b>Mercat de “brunyols” i productes artesans a la plaça del Monestir.</b> Tast de “brunyols” a preus populars.
11.00 h - 11.30 h	Lliurament dels “brunyols” participants al concurs a la parada de l’organització, instal·lada a la plaça del Monestir.
12.00 h	<b>Espectacle infantil Jordi Tonietti i CIA.</b>
12.00 h - 13.00 h	<b>Tast i deliberació del jurat.</b>
13.00 h	<b>Lliurament de premis del Concurs de “Brunyols”.</b>
11.00 h a 13.00 h i 16.00 a 19.00 h	<b>Taller infantil de Ceràmica</b>

## Diumenge 4 d’abril

11.00 h - 19.00 h	<b>Mercat de “brunyols” i productes artesans a la plaça del Monestir.</b> Tast de “brunyols” a preus populars.
11.00 h a 13.00 h i 16.00 a 19.00 h	<b>Taller infantil de Ceràmica</b>
12.30 h	<b>Espectacle infantil de màgia a càrrec del Màgic Raül</b>

## Dilluns 5 d’abril

18.00 h	<b>Concert amb l’Orquestra de Cambra de la Nova Filharmònica de Colònia,</b> al Teatre Auditori Municipal. Obres de: Vivaldi, Mozart, Granados, Paganini i Rossini. Venda d’entrades a l’Oficina de Turisme i a la taquilla del teatre el mateix dia del concert a partir de les 19.00 h
---------	--

*Horari del Monestir i Museu d’Història de la Ciutat:*

*divendres i dissabte de 10.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 20.00 h. Diumenge de 10.00 h a 13.00 h*

## Actes a la Parròquia de la Mare de Déu dels Àngels (Monestir)

<b>Dia 28 de març. Diumenge de Rams</b> A les 10.00 h i a les 20.00 h. Misses d’ofici A les 12.00 h. Benedicció dels Rams i Missa	<b>Dia 2 d’abril. Divendres Sant</b> A les 11.00 h. Celebració del Viacrucis A les 18.00 h. Celebració de la Creu
<b>Dia 29 de març. Dilluns Sant</b> A les 20.00 h. Celebració penitencial de quaresma	<b>Dia 3 d’abril. Dissabte Sant</b> A les 22.00 h. Vetlla Pasqual
<b>Dia 1 d’abril. Dijous Sant</b> A les 20.00 h. Missa - Sant Sopar	<b>Dia 4 d’abril. Diumenge de Pasqua</b> A les 10.00 h i a les 20.00 h. Misses d’ofici A les 12.00 h. Missa solemne de Pasqua

# Receptes

## Brunyols de triangle de Sant Feliu de Guíxols

**Ingredients:**  
500 g de farina (fluixa)  
250 g de sucre  
5 ous  
100 g de mantega a punt de pomada  
20 g de llevat en pols (tipus Royal)  
Canyella en pols i dues pells de llimona ratllada

**Elaboració:**  
Sobre el marbre, prepararem una muntanya de farina amb un forat al centre i hi tombarem la mantega a punt de pomada, el llevat, la llimona i la canyella.

En un recipient a part, muntarem els ous i el sucre fins que quedi una escuma consistent.

Afegirem el sucre i els ous muntats al centre del volcà de farina amb els altres ingredients. Introduïrem la farina mica en mica al centre del volcà i anirem remenant-la amb els dits per mesclar la barreja fins aconseguir una massa consistent. Un cop estigui tot barrejat i amassat deixarem reposar la pasta una hora. Després tallarem la massa en forma de barres estretes i l’estirarem per parts amb un corró fins obtenir un gruix de 5 mm. Per evitar que la massa s’enganxi, de tant en tant l’enfarinarem lleugerament i la desenganxarem de la superfície de treball passant-hi un ganivet per sota. Tallarem la massa en forma de triangles i courem els brunyols en una cassola amb oli molt calent.

## Brunyols de l’Empordà

**Ingredients:**  
1 kg de farina, 60 g de llevat premsat, 250 g de mantega, 200 g de sucre, 10 g de sal, 4 ous, 300 g d’aigua  
Canyella en pols, tres pells de llimona ratllada, coriandre i matafaluga

**Elaboració:**  
Barrejarem tots els ingredients i els amassarem fins que la massa sigui ben fina, de forma que no s’enganxi a les mans. La dipositarem en un recipient untat amb oli i esperarem que llevi fins que dobli el volum inicial. Quan la pasta hagi pujat, i amb les mans untades d’oli, agafarem trossets de pasta i els tirarem en una cassola amb l’oli ben calent.

## Brunyols farcits de fruites del bosc

### Recepta de Joana Valls, guanyadora del Brunyol Innovador 2009

**Ingredients:**  
1 kg de farina, 400 g de sucre, 4 ous, 2 sobres i mig de Royal  
50 g de mantega, 3 cullerades barrejades de celiandre i matafaluga, 1 envàs de iogurt d’oli, 1 envàs de iogurt de moscatell i anís barrejats.  
Les peles ratllades de tres llimones  
300 g barrejats de gerds, maduixetes i mores ( 100 g de cada )  
1 litre i mig d’oli. Meitat oli d’oliva i meitat oli de gira-sol.

**Elaboració:**  
En un bol hi posarem el sucre i els ous, tot ben batut. Tot seguit hi afegirem la barreja, les peles de les llimones, el iogurt d’oli, la mantega tèbia, el celiandre, la matafaluga i els sobres de Royal.  
Afegirem a aquesta barreja 800 g de farina i ho pastarem, afegint-hi petits polsims de farina, fins aconseguir una pasta d’una textura que permeti enfonsar-hi el dit, sense que hi quedi enganxat.

Sobre un marbre hi estendrem un grapat de farina i la pasta, que tallarem en tires i cargolarem com si fos un caneló. En farem petites porcions d’uns quatre centímetres de gruix, que tot seguit amb l’ajuda del corró aplanarem. Damunt de cada tall hi posarem una cullerada de postres de la barreja de fruits, que prèviament haurem saltejat amb una bola de mantega. Cal tenir cura d’embolicar els fruits amb la pasta per tal que a l’hora de coure no surtin.  
Posarem la cassola al foc amb l’oli que farem escalfar. Coneixerem que l’oli és a punt posant un tall de pasta fins que suri.

### Bases

- Les butlletes d’inscripció del 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 2 d’abril a les 14.00 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 deu brunyols per tal que tots els membres del jurat els puguin avaluar.
- El 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 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 Innovador, a la tapa del recipient amb els brunyols hi ha de figurar un títol que els descrigui (ex. Brunyols de fruits secs).
- Els brunyols hauran de ser fets a casa per la persona que s’inscrigui al concurs.
- El brunyols s’hauran de presentar d’11.00 h a 11.30 h del matí el dissabte dia 3 d’abril, a la parada de l’organització, instal·lada a la plaça del Monestir. Els brunyols que no s’hagin rebut dins aquest termini de temps no entraran a concurs.
- El nom dels guanyadors/es del concurs es farà públic a les 13.00 h, moment en què també es lliuraran els premis.
- En les modalitats de Brunyol de triangle de Sant Feliu de Guíxols i Brunyols de l’Empordà no s’atorgarà premis a membres de la mateixa família.
- Els professionals del sector no poden participar a cap modalitat del concurs.

### Premis

- Passi d’un dia, per a 2 persones, al circuit d’aigües i dinar al Curhotel Hipòcrates, gentilesa de Curhotel Hipòcrates.
- Un val de 90 € per gastar a les botigues de l’Associació de Comerciants Centre Ciutat.
- Dinar per a 2 persones gentilesa dels restaurants Can Salvi, Acuario i St. Pol.

Hi haurà tres premis per a cada modalitat.



## Butlleta d’inscripció

Nom i cognoms \_\_\_\_\_

Adreça \_\_\_\_\_

Població \_\_\_\_\_

Telèfon \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Modalitat  Triangle  Empordà  Innovador

Les seves dades s’introduiran a un fitxer creat per a la gestió del concurs del Mercat del Brunyol. No seran cedides a terceres persones excepte en els casos previstos legalment. Vostè pot exercir el seu dret d’accés a les dades, de rectificació i cancel·lació tot sol·licitant-ho a l’Àrea de Promoció de la Ciutat de l’Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols.

