

LES CASSOLES DE TROS DE JUNEDA

Pol, Joel, Marc i Gerard

Les cassoles de tros son típiques de Juneda. La festa de les cassoles de tros es celebra a l'estiu. Aquesta festa es va originar perquè abans es volien divertir i i perquè els agradava cuinar. A la festa de les cassoles de tros de Juneda hi pot participar tothom qui vulgui de la comarca

Aquesta festa es celebra des del 1979 fins ara, i es pot veure que durarà molts més anys. Les cassoles de tros de Juneda fa 39 anys que es celebren. Abans, aquesta festa es celebrava a la plaça Catalunya però en aquell moment era un lloc molt petit per a tantes persones. Després aquest problema es va solucionar, perquè ja fa uns anys que aquesta festa es celebra a la vora del canal, un lloc on hi ha ombra. La festa de les cassoles de tros es un bon dia per fer una cassola i també per fer un passeig per allí. A més, es celebra a prop de les piscines per si algú es vol anar a refrescar.

La festa consisteix a preparar una cassola de tros, i es treballa en equip per guanyar el premi a la millor cassola. A l'acabar de cuinar una cassola, el més important és tastar-la i dir si és prou bona, perquè el que compta és com ha sortit i que agradi a tot l'equip.

Aquesta festa de les cassoles de tros també es celebra a Linyola, però en la nostra opinió, són millors les de Juneda.

La recepta per fer una bona cassola de tros

A l'hora de preparar una cassola de tros, cada cuiner o cassolaire hi posa els seus ingredients preferits i els combina a la seva manera per tal que la cassola surti deliciosa.

Ingredients per a 12 persones:

2 kg d'espínacs	1,5 kg de patates
500 g botifarra negra	600 g de cargols
900 g de botifarra	1 Bitxo
5 alls	tres pessics de sal
1/2 L d'aigua	un pessic de pebre
	200 ml de oli

Preparació:

Primer de tot posem una mica d'oli a la cassola.

Llavors, les altres persones de l'equip pelen les patates per després ficar-les a la cassola.

Pujarem la temperatura perquè l'oli bulli una mica .

El primer ingredient que ficarem com a base de la cassola seran els espinacs.

Després tallarem a trossets totes les botifarres.

Afegim als espinacs una mica de sal i de pebre perquè la cassola agafi una mica de gust.

Al cap d'un estona hi afegirem els cargols i les patates.

Després hi posarem el bitxo perquè agafi una mica de picant i llavors els trossos de botifarra que haurem tallat i per acabar hi afegirem un pessic de sal.

Després tapem la cassola amb la tapa, esperem una estona i ja estarà feta.