

Calandari de l'an

2010

Resetes de Saúnc

bistes per la mainada de la escuela:

Aiçà, Fiorela, Eloy, Juan, Irene, María y José Luis.

FIORELA

JUAN

MARÍA
CL

ELOY

IRENE

Tamé ha achudau Carmen Castán y molta chen del llugá, grasiés.

Editau per la Casa del Llugá de Saúnc
Colabora la Comarca de RiBAGORZA



Recan

LO QUE CAL: Trunfes, carne de cordero, tabelletes, un trosset de güeso de pernil, un trosset de chullón, sal, y ensundia de baca.

COM SE FA: A una olla se pose aigua, el cordero, el chullón, les tabelletes u altres berdures, el güeso de pernil y les trunfes. Se deixen bulre tot un parell de hores hasta que sigue ben cosen.

Y ya se puede minchá.

Se i puede añadi altres berdures y llegumes: col, bledes, garbanzos, seba y mismo fideos y pasta.

Mo l' ha conta Ana de casa Lacreu

Adobau

LO QUE CAL: Costielles de llitón trencades a trossets, aseite, sal, alls y una rameta de canela

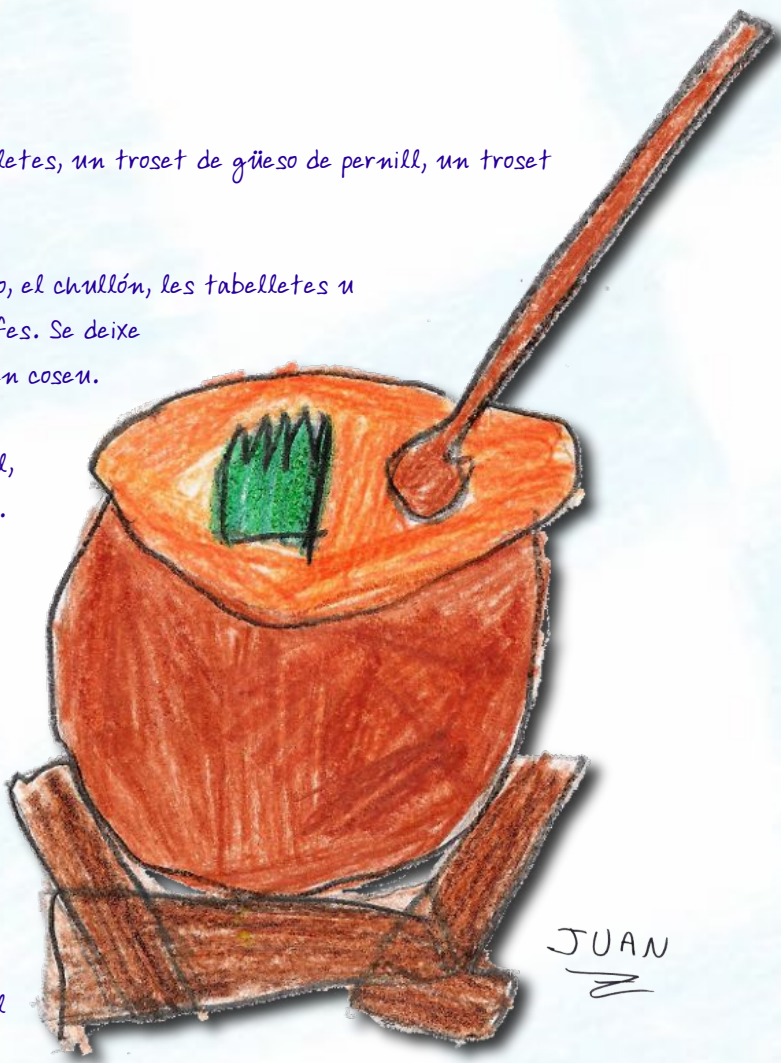
COM SE FA: Se trenguen les costielles a trossets chiquets, se salen y se deixen un parell de dies dan la sal.

Se pose l'aseite a una casuela tapán les

costielles, una cabeza d'all y una rameta de canela. Se frien hasta que estiguen dorades. Se deixen enfredí y ta guarda-les, se colen a una casuela dan aseite que les tape.

Yei cases que i posen laurel y pimentón dolso.

Mo l' ha conta Ángela de casa Colás.



JUAN
M



CHINERO

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							

● 7 Mingua ● 15 Lluna perduda ● 23 Creixén ○ 30 Lluna al plleno

Els dies de la semana en patués son: Lluns, Marts, Miergues, Chous, Binres (o Biernes), Sapte y Dimenche

Ensalada de chicoines ("diente de león")

LO QUE CAL: Chicoines tiernes, quan encara no han salliu les fuelles y son encara bllanques, aseite, sal y binagre.

COM SE FA: Se plleguen les chicoines i, se llaben ben llabades y se posen a una ensaladera. Se tallen a trossets y se apaïen dan aseite, sal y binagre.

Se acostumbra a fe ta febrero u marzo

Mo l' ha conta Salvador de casa Fustero



MARÍA
CL

Chiretes

LO QUE CAL: Tripa de cordero, budiells de cordero, arrós, sal, pimienta, tosino entreberau seco, alls, un gïeso de pernil y un altro de cordero

COM SE FA: Se llimpien la tripa y els budiells del cordero dan calsina y aigua.

Els budiells se perbullen y la tripa se escalde.

Se talle la tripa de cordero de manera que después podam fe bolses.

Els budiells y el tosino se trenguen a trossets chics y se posen a una pastereta angue i aïadirme l'arrós, la sal, els alls tallats y la pimienta.

Se mescle tot be y se cole la mesilla dintro de les bolses que ya se harán preparau cusin-les.

Quan son replenes, se colen a una olla dan aigua y els dos gïesos de pernil y de cordero. Se diesen bulre entre hora y micha y dos hores y se pueden minchá cosedes, frites u rebosades.

Mo l' ha conta Pilarín de casa Ramunchuán.



FEBRERO

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28														

● 5 Mingua ● 14 Lluna perduda ● 22 Creixén ○ 28 Lluna al plleno

Sopa de ajo (o de pan)

LO QUE CAL: Pan seco, un parell de grans d'all, aseite, sal, dos ous y caldo.

COM SE FA: Se sofríye l'all dan l'aseite. Dispués se talle el pan ta sopes ben ben finetes y se pose tamé a freyí.

Se i tire el caldo bullín y dos ous crudos y se rebolque tot chunto.

La reseta ya ye feta

Mo l' ha conta Angelines de casa Joaquín de Mata

Chiretóns

LO QUE CAL: Budiells y pates de crabit, sal, aseite, polbón del crabit, pimienta, seba, alls, ou duro, caldo, pimienta royo y coñac.

COM SE FA: Se llimpien be els budiells y les pates dan calsina y aigua. Dispués se escalden els budiells y el polbón y se tallen a trosos.

Les pates se parteixen pel mich Dispués pillem les pates y els trosos de polbón y se pían dan les tripes fen un ñut, coma si fuesen madeixetes. Se les ie añadeixe sal y pimienta y se ban posán a una casuela dan caldo, seba a trosos, all tallats y una churradeta de coñac. Se deixen cosé y cuan ya son casi cosedes se i pose el pimienta a trosos allargats y l'ou duro partiu en quatre trosos.

Se pueden fe tamé de cordero

Mo l' ha conta Reyes de casa Ramunchuán.



MARSO

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31											

● 7 Mingua ● 15 Lluna perduda ● 23 Creixén ○ 30 Lluna al plleno

Patatas colgadas

LO QUE CAL: Trunfes, seba, sal, aseite, esquirola, sardines salades

COM SE FA: Se posen les trunfes al fort y cuan son fetes se les saque la pell.

Se trenguen a trossets y se talle una seba ben fineta. Se mescle tot dan la esquirola y les sardines ben llimpies. Se apañen dan sal y aseite y se rebolque tot ben rebolcau. Y ya se pueden minchá

Mo l' ha conta Reyes de casa Ramunchuán.

Codes de cordero

LO QUE CAL: Codes de cordero, seba, caldo, all, tomate y sal

COM SE FA: Se escalden les codes un poco ta pode llimpia-les be. Dispués se trenguen a trosos y se salen. Se ban posán a una casuela y se les añadeixe el caldo, l'all, la seba a trosos y el tomate y se deixe cosé tot de hora y micha a dos hores hasta que siguen tiernes.

Mo l' ha conta Reyes de casa Ramunchuán



ELOY

ABRIL

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30									

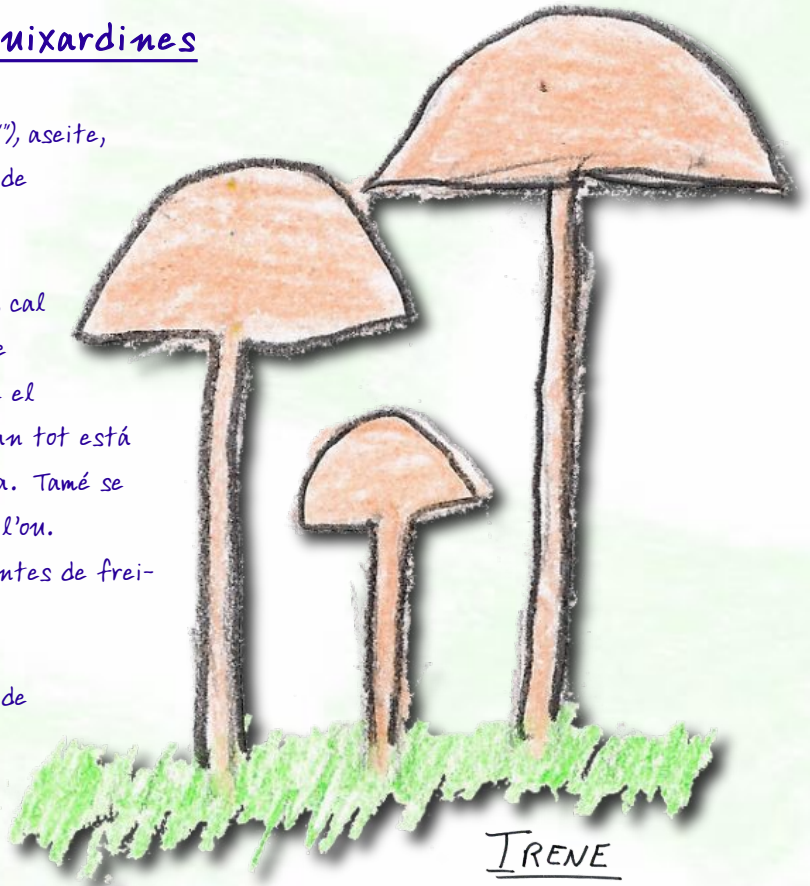
● 6 Mingua ● 14 Lluna perdeda ● 21 Creixén ○ 28 Lluna al pleno

Tortilla u ous rebocats dan muixardines

LO QUE CAL: Muixardines ("Marasmius oreades"), aseite, una rameta de perejil, un dien d'all, un trosset de chullón, ous y sal.

COM SE FA: Ta fe una tortilla de muixardines, cal primero frei-les dan un poco de aseite y cuan se han chupau tota l'aigua que cheten, se les pose el chullón a trossets, l'all y el perejil. Dispués, cuan tot está ben frito, se baten els ous y se fa una tortilla. Tamé se pueden fe dan ou rebolcan sense que se cualle l'ou. Yei cases que les llaben y les bullen dan sal antes de frei-les.

Mo l' ha conta Juan Antonio de casa Joaquín de Mata y Marisú de casa Colás.



Conill farsiu

LO QUE CAL: Un conill, sal, aseite, carne picada, un ou, pan rallau, el feche de l'animal y un trosset de tosino.

COM SE FA: Se llimpie y se cuse un poco la tripa del bicho ta podé colá el repleno y que no se'n sallga. Se sale la carne picada, el feche trencau a trossets chiquets, el tosino, l'ou y el pan rallau. Se mesclle be y se ba colán tot adrinto de la tripa. Dispués se pose a una casuela dan abundante aseite y se cuese.

Mo l' ha conta Reyes de casa Ramunchuán.



MAYO

L	L	M	Mi	Ch	B	S	D	L	L	M	Mi	Ch	B	S	D	L	L	M	Mi	Ch	B	S	D
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31									

● 6 Mingua ● 14 Lluna perduda ● 20 Creixén ○ 27 Lluna al plleno

Rosquetes

LO QUE CAL: Dos ous, dos tasetes de asucre, dos tasetes de llet, una taseteta de anís, tres sobres de gaseosa, una punteta de sal y farina

COM SE FA: Se separen les clares dels robells. Se baten dan l'asucre, l'anís, la sal y la llet. Se ba tirán la farina hasta que s'encomense a espesá y se le i añadeixen les gaseoses. Se amase tot y se treballe la masa donan-le forma de rosqueta. Dispués se frien y cuan son fredes se les espolse dan un sarpadet de asucre.

Mo l' ha contaú Ángela de casa Colás



Buñuels

LO QUE CAL: Dos ous, un baso de anís de bebida y dos de llet, farina, dos basos de asucre, una cullerada de baimilla y un poco de sal.

COM SE FA: Se baten els robells dan l'asucre y se i añadeixe l'anís y la llet. Se ba tirán la farina aplleret. Cuan ye tot mesclau, se baten les clares a punt de neu y se chunten. Se ban tirán cullerades de masa a una sartén y se frien en aseite. Cuan son ben doradets els buñuels se saquen y se les espolse un poco de asucre.

Mo l' ha contaú Teresa de casa Rin.



CHUNIO

10 y 11 Fiestas locales a Erisué (Sta. Margarita y por San Chuán)

24 Fiesta local a Sarínc (San Chuán)

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30											

● 4 Minguá ● 12 Lluna perduda ● 19 Creixén ○ 26 Lluna al ppleno

Sopes de pastó

LO QUE CAL: Pan de toña, aigua, greix, aseïte, tosino y sal.

COM SE FA: Se pose l'aigua a bullre a una olleta dan la sal, el tosino y el greix, tot chunto.

Se talle el pan ta sopes, fen coma miches llunes ben menudotes.

Cuan l'aigua bull, se tire ensima del pan que'l harem posau a un pllat fondo u escuella. Se le i pose una churrada de aseïte crudo y ya se pueden minchá.

Se soleben fe ta l'estiu, a la montaña, cuan els pastós guardaben les baques.

Mo l' ha contau Tomás de casa Colás.

Seguills

LO QUE CAL: Anís, ous, aseïte, farina, sobrets de gaseosa, asucre, asucre de bainilla

COM SE FA: Se mescle l'anís y l'asucre y se bate ben bateu. Se añaden els ous y después l'aseïte. Se bate molto y se le tire la farina appleret.

A l'acabá de posá la farina, se pose la gaseosa y l'asucre de bainilla. Se deixe reposá una hora.

Se caliente aseïte a una sartén u a una casuela.

Tallem la pasta ben amasada en trosets chiquets y se frie hasta que se tornen ben doradets. Se rebosem dan asucre. Y ya els tenim ta podels minchá

Mo l' ha contau Iveta de casa Chulián.



CHURIOL

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31								

● 4 Minguá ● 11 Lluna perduda ● 18 Creixén ○ 26 Lluna al plleno

Els dies de la semana en patués son: Lluns, Marts, Miergues, Chous, Binres (o Biernes), Sapte y Dimenche

Fideus de torrín

LO QUE CAL: Fideus, caldo, seba, chillón y tomate frito

COM SE FA: Se pose a bulre el caldo. Cuan comense a bulre, se posen els fideus y se deixen una estoneta.

Mentre, a una sartén, se fa un sofrito dan la seba, el chillón y el tomate frito. Se i añadeixen el fideus y se deixen un poco ta que pillen gusto. Y ya se pueden minchá.

Mo l' ha contau Reyes de casa Ramunchuán.

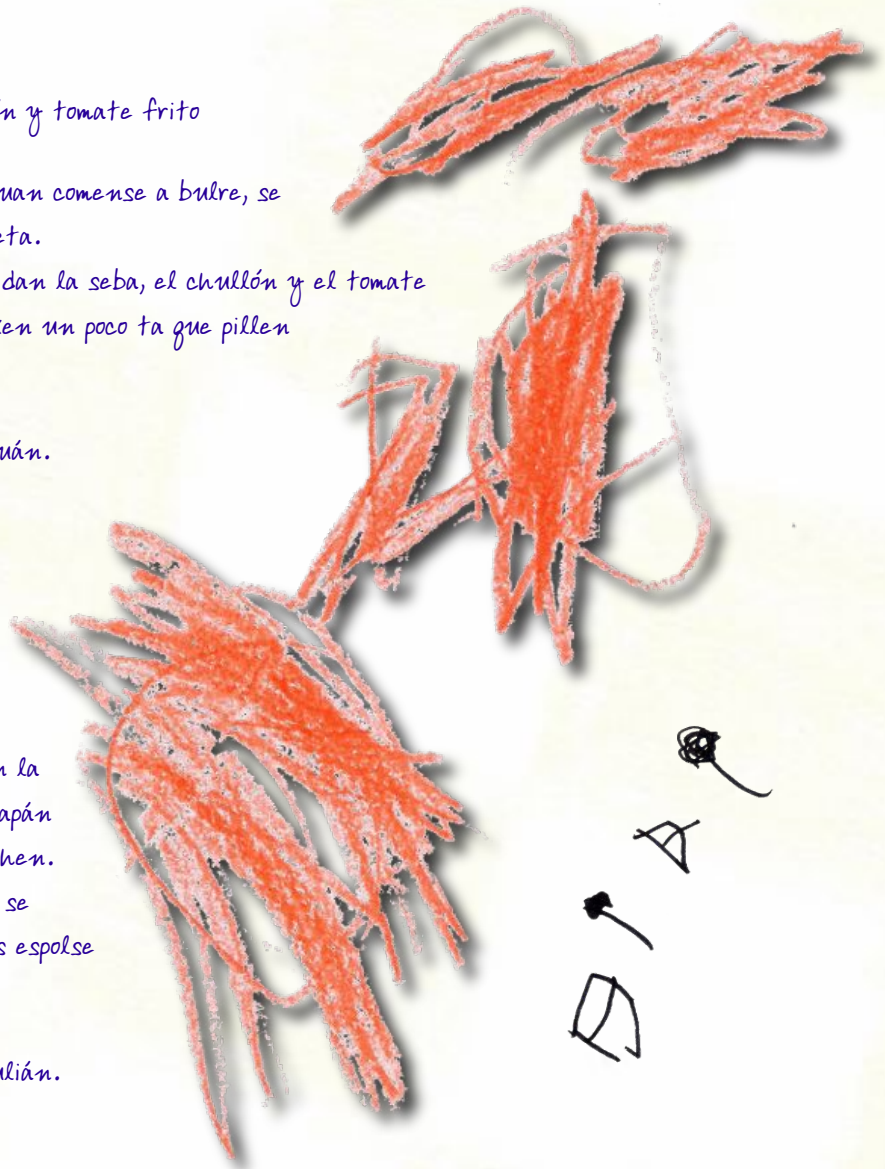
Torrijes

LO QUE CAL: Pan seco, llet, ons, canel y asucre

COM SE FA: Se mescle ben la llet dan la canela y l'asucre. A ixa llet se ban empapán les rebanades de pan hasta que s'esponchen.

Se saquen, se pasen per l'ou de rebosá y se frien. Se posen a un pllat gran y se les espolse asucre y canela per ensima.

Mo l' ha contau José Ramón de casa Chulián.



AGOSTO

2 y 3 Fiesta local a Grist (por 1 de agosto, San Félix, y 20 de chinero, San Sebastián)

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

● 3 Minguá ● 10 Lluna perdida ● 16 Creixén ○ 24 Lluna al plleno

Els dies de la semana en patués son: Lluns, Marts, Miergues, Chous, Binres (o Biernes), Sapte y Dimenche

Trunfes dan sanc

LO QUE CAL: Sanc de cordero, sebo de riñón, caldo, trunfes, sal seba, alls y aseite

COM SE FA: Se tallen les trunfes a trossets fins y se posen a una olla dan el caldo. Dispués, sofreim a una sartén la seba, l'all, el sebo y la sanc. Cuan ye freiu se cole a la olla angue tenim les trunfes bullín y se deixen cosé una hora més u menos. Y ya tenim la reseta preparada ta minchá

Mo l' ha contaú Pilarín de casa Ramunchuán.

Paté

LO QUE CAL: Feche de llitón, greix del llitón, sal, pimienta y un all.

COM SE FA: Se pica la grasa y el feche y se mescllen ben mescllats. Se i pose la pimienta, l'all y la sal. Se cole adrinto de pots de bidre y se bull al baño María. Tamé se i puede añadi bella muixardina o seps.

Mo l' ha contaú Teresa de casa Riu y José Ramón de casa Chulián.



IRENE



NOBIEMBRE

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29	30												

● 6 Lluna perdeda ● 13 Creixén ○ 21 Lluna al pleno ● 28 Mingua

Llonganisa de polbón

LO QUE CAL: Sal, alls, tosino, carne magra, polbón de cordero, budiells y binagre.

COM SE FAN: Se talle a trossets el tosino, la carne magra, els polbons bullits. Se pigue tot y se mesclle. Se apañe dan sal, els alls tamé ben picats y el binagre. Se rebolgue ben y se preparen el budiells ta anals embutín dan la mesclla adrinto. Les llonganises se fan dan la mida que se quergue.

Mo l' ha contaú Reyes de casa Ramunchuán.

Coguetes

LO QUE CAL: Sanc de llitón, sebo de llitón, arrós, pan, sal, pimienta, anís en grano, farina, esguinaso y pates de llitón.

COM SE FAN: Se trengue el sebo a trossets chiquets y se cuese a una sartén. Se deixe enfredí un poco. Se pose l'arrós a bulre dan aigua uns bint minuts. A una pastera se fan sopes de pan ben menudetes y se i añade l'arrós bulliu. Se mesclle la sanc del llitón dan el sebo, la sal, la pimienta y un sarpat de anís de grano. Se rebolgue tot y se le ba posán la farina poguet a poguet hasta que la masa estigue ben feta. A una olla u caldera se posen a bulre dan aigua les pates y l'esguinaso dan un poco de sal y cuan el caldo ye feto se saquen els güesos. Dan la masa se fan boles que se apllasten dan la man y se ban tirán a la olla. Cuan ye ben plena se deixen que bullguen uns bint minuts. Dispués se saquen y se posen a enfredí, estenedes y separades.

Yei cases que no i posen arrós. Tamé se les ie puede posá un poco de asucre si se gueren més dolses.

Mo l' ha contaú Iveta de casa Chulián Mata y Pilarín de casa Ramunchuán.



DiSiEMBRE

Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D	Ll	M	Mi	Ch	B	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31									

● 5 Lluna perduda ● 13 Creixén ○ 21 Lluna al pleno ● 28 Mingua

Els dies de la semana en patués son: Lluns, Marts, Miergues, Chous, Binres (o Biernes), Sapte y Dimenche