

Varietat,

proximitat,

fàcil d'elaborar.

Antònia

Choro

Elena

M. Angeles

Varietat, proximitat, fàcil d'elaborar.



Menjar és un plaer, sobretot quan es menja en bona companyia i es gaudeix d'una sèrie de plats ben planejats des dels entrants fins a les postres. Per això, a la celebració del 30 aniversari de la CNL, cal un sopar amb el menú que sigui variat i de proximitat, que només d'un cop vista tinguem ganes de menjar-lo. És com tenir al plat tots els productes de l'horta catalana. Sense cap lloc a dubtes, amb aquest plat esdevindreu un primer plat propi de la dieta mediterrània, fresc i apetitós. Serà un plat típic de la nostra cultura.

Llesques de pa pagès amb escalivada i anxoves és, evidentment, un primer plat, però no per això hi trobareu a faltar cap ingredient de la cuina catalana. A més, és fàcil d'elaborar i molt saborosa, cosa que la converteix en uns primers de qualitat i sobretot, fet a la brasa amb foc de llenya. Per tant, animo a la direcció de la CNL començar amb un primer plat de qualitat, llesques de pa de pagès amb escalivada i anxoves és una bona combinació, pels seus colors, la seva textura suau i el seu aroma, per començar una gran festa una nit d'estiu.

Antònia

L'EXQUISIDESA I LA SENZILLESA NO SÓN INCOMPATIBLES



Si sou un amant del bon menjar i us agrada tastar i delectar-vos amb plats característics de cada lloc us puc assegurar que amb aquest plat fet amb carn de vedella, verdures i fruits secs us provocarà una satisfacció increïble. Serà per al vostre paladar una experiència de sabors que mai podreu oblidar. Sense cap lloc a dubtes, aquest plat aconseguirà transportar-vos a un món de sensacions al·lucinants.

El fricandó és, clarament, un dels plats tradicionals més senzills de cuinar, però no per això deixa de ser-ne un dels menjars més sorprenents i succulents. També, és un plat molt complet nutritivament i fet amb productes de proximitat, la qual cosa el fa un dels menjars més populars d'aquesta terra. Per tant, si voleu gaudir d'un exquisit menjar típic, saludable i econòmic, el fricandó és el plat fet a la vostra mida.

Elena



Gelat de Avellana de Reus

Quan et trobes envoltat de bona gent, celebrant anys d'èxits, assaborint un sopar exquisit sota les estels, en una fresca nit d'estiu, al costat d'un dels edificis més emblemàtics de la ciutat i compartint una sola llengua, cal posar un exquisit colofó a aquesta magnífica festa. Un gran final que, sense cap lloc a dubtes, sorprengui a tots els convidats per l'originalitat i el bon gust. Unes postres dolces, delicioses i saludables que agradin a tothom.

Per tot això, el Gelat d'Avellana de Reus són, evidentment, les postres que tancaran el sopar del 30 aniversari del Centre de Normalització Lingüística d'una manera inoblidable i perfecta. A més, el nostre principal producte local per excel·lència endolcirà aquest fi de festa unint, simbòlicament, la nostra terra, gent i llengua, com així mateix ha significat aquests 30 anys del CNL en el seu impressionant recorregut.



shutterstock.com - 264191096

RECORDANT

Si després de menjar uns suculents plats li afegeixes unes broquetes de fruita, aniràs enrere, veuràs com els sabors i els colors et portaran a la teva infantesa, a la casa on estíuejaves, on podies ser i fer, a l'estació de la calor i del sol. És com portar a les mans i al teu paladar uns records que seran com un regal. Per a mi, sense cap lloc a dubtes, és tornar a ser aquella noia petita que pujava als arbres i tastava les cireres de l'hort de l'àvia. Aquestes sensacions formen part de la nostra vida, així, no podràs deixar de prendre-les.

Les broquetes són, evidentment, unes postres ben refrescants i plenes de vitamines, minerals i antioxidants. A més, són fàcils d'elaborar, divertides, lleugeres, saludables i amb qualitat nutricional superior, cosa que les converteixen en l'opció perfecta per menjar productes de proximitat i per arrodonir un sopar exquisit. Per tant, si vols gaudir i celebrar un sopar amb amics, les broquetes de fruita són l'opció més adient per posar punt i seguit a la festa dels 30 Anys amb molta frescor.

Charo