

tot

A TAULA

food & drinks



Temps de mones



SECCIÓ ESPECIAL INCLOSA A:

el
tot
Número 1813

MATARÓ I MARESME

Any XXXVII ■ Del 23 al 29 de març de de 2018 ■ www.totmataro.cat

Grup de comunicació eltot.cat



tot MATARÓ.CAT



portalmataro.com

FOSBURY
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

TOTESPORT.CAT
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA

tot

A

TAULA

food
&
drinks



Temps de mones

Text: Redacció

■ Tot i que hi ha una dita catalana que convida a "no fer Pasqua abans de Rams", pel que fa a les postres ens la podem saltar directament a la torera. Ja aquest cap de setmana, hauríem de tenir clar on podem anar a comprar la mona de Pasqua.

Siguem mares, padrines o tietes, l'estima pels petits ens hauria de convidar a una elecció motivada. És Pasqua i per tant toca mona, una sola vegada a l'any. Deixem de banda, doncs, els supermercats i si ens ho podem permetre, confiem en la qualitat –a preus ajustats– dels diferents obradors. Mataró i la comarca són rics en mestres artesans que converteixin la nostra mona en bona, deliciosa i divertida. Confiar en qui treballa bé sempre és sinònim d'èxit. Per això, quan passi Setmana Santa, serà temps de mones. Al Tot a Taula defensem les que són realment bones! ▶



Pâtisseries · Fleques

Rocio

Elaboració artesanal de pa,
bolleria, pastissos, coques ...

A MATARÓ:

Plaça Catalunya, 18 | T 937 994 853
Av. Puig i Cadafalch, 266 | T 937 904 896



L'urna feta mona, un èxit

Com les de l'1-O

La mona de l'urna del referèndum de l'1 d'octubre ha estat elaborada per la Pastisseria Uñó i ha tingut molt èxit

Una base de xocolata amb una urna al centre com les que es van utilitzar durant el Referèndum de l'1 d'octubre:

Aquesta és la forma d'una de les mones més trencadores d'aquest any. Es tracta d'una idea original que ha estat impulsada per la Pastisseria Uñó i que s'ha fet popular amb molt poc temps. La primera tirada de 50 mones ja ha estat venuda i ara estan elaborant-ne de noves per cobrir les comandes ja demanades, i les que vindran. Aquesta mona compta amb parts de xocolata blanca, negra i amb llet.

Després que el seu creador compartís una fotografia de la mona per la xarxa social d'Instagram, moltes persones n'han volgut aconseguir una. De fet, el



diari El País i Elnacional.cat en van fer ressò, fet que encara ha fet que se'n parlés més. Es tracta d'una mona consumida majoritàriament per un públic adult o adolescent.

La idea de 2018

És evident que, si aquesta urna està tenint tant èxit, és per la transcendència d'aquest objecte en l'actualitat del país. Cada any, els pastissers de la Pastisseria Uñó busquen noves idees que puguin tenir èxit entre els compradors. Es fixen en l'actualitat més immediata i en les joguines que més s'hagin venut durant el dia de Reis d'aquell mateix any, per elaborar mones originals i actuals.

Uñó

PASTISSERIA
BOMBERIA

Gran assortiment
de mones
de xocolata
i de pastís

La Riera, 84-86 · Mataró
T 93 755 24 40
www.pastisseriaunio.com



La moda permanent en mones

Les mones del Barça, de personatges Disney i de dibuixos animats són algunes de les més consumides

Text: Laia Mulà

■ Quan s'acosta la Setmana Santa, les pastisseries comencen el seu treball frenètic per tenir a punt una gran quantitat de mones de xocolata per a tots els gustos pel Dilluns de Pasqua. Amb algunes mides diferents, preus, formes i colors, i amb figures, pollets o plomes, les mones disponibles són molt diverses. Tot i la gran varietat, sempre hi ha algunes mones que no passen de moda i que es venen amb facilitat. Així ho expliquen els propietaris d'algunes pastisseries mataronines. En primer lloc, destaquen les mones futboleres, aquelles amb forma de pilota, amb l'escut d'un equip o la imatge d'algun jugador popular com pot ser Leo Messi. Molts infants i joves reben aquestes figures de xocolata amb un gran somriure.

Cal mencionar també les mones de personatges famosos de tota la vida com són, per exemple, el Mickey Mouse o la Minnie. Aquestes es venen sobretot per a nens i nenes petits a qui els agraden aquests personatges Disney.

Per últim, no es pot oblidar la possibilitat de comprar el tradicional ou de pasqua amb diverses mides i xocolates, així com pastissos amb ous pel damunt i figures divertides de diversos animals.

Les Santes sempre venen

Per tots aquells amants de la Festa Major de Les Santes, que n'hi ha i molts entre la quixalla local, a diverses pastisseries podrem comprar mones de xocolata blanca, negra i amb llet amb la Momerota o la Momeroteta, el Drac, el Dragalió, la Família Robafaves, l'Àliga, les Diablasses i totes les imatges de Les Santes. I és que encara que quedin mesos pel juliol, l'estima per les figures és comparable a la que es té pel futbol o els dibuixos animats.



Vine i encarrega la mona a

Forn de pa **Francesc**

Degustació a Mataró i a Premià de Dalt

C. Pompeu Fabra, 20 · Mataró · T 937 573 054
C. Jacint Verdaguer, 7 · Premià de Dalt · T 937 514 926



La pasta de te de moda a Mataró

Text: Redacció

■ La 'Guianduja de macadàmia, toffee i vainilla' de la Pastisseria Avinguda de Mataró s'ha convertit en la pasta de te de moda a Mataró i el Maresme, després que quedés en segona posició al concurs nacional Dulcypas a la Millor Pasta de Te d'Espanya, el passat febrer. La notícia d'aquest èxit d'Avinguda va ser una de les més llegides del mes i ha catapultat el reconeixement d'aquesta Pastisseria mataronina.

Alejandro M.L celebrava el reconeixement "a la feina ben feta" i segueix produint aquest dolç, que s'afegeix a la resta de productes de primera qualitat que elabora artesanalment.

La 'Guianduja de macadàmia, toffee i vainilla', guanyadora d'aquest prestigiós segon premi, és una pasta especial perquè "recorda a la infància", considera Alejandro. Per crear-la, es va inspirar en un torró que va crear el passat Nadal i que, segons afirma, va tenir molt èxit entre els clients.

PASTISSERIA

Confiteria * Xocolateria

tradicional i d'autor

Cwinguda

DES DE 1976

Ja tenim a punt les mones d'aquest any!



Vine, encarrega o personalitza la teva!

Av. Amèrica 47, Mataró · T 937 960 899
pastisseriaavinguda@gmail.com



Uns ous molt 'hipsters'

Sweet Dreams Pastisseria ha posat de nou al mercat una mona que combina tradició i originalitat: els ous hipsters. Es tracta d'un ou, que pot ser de tres mides diferents i que, en lloc d'aparèixer sol, compta amb complementos que li donen un aire 'hipster'. Amb un estil que recorda el mític Mister Potato, aquestes mones poden ser elaborades al gust del client decorant-les amb ulleres, llavis, orelles i molts altres complementos de xocolata en llet, blanca i negra.

Tradició i actualitat poden ser compatibles

Una de les mones més sol·licitades és la basada en la pel·lícula d'animació d'èxit d'aquest any: **Cocos**

Text: Laia Mulà

■ L'oferta de mones de xocolata és molt variada i intenta encaixar amb tots els gustos i demandes possibles. A més de les tradicionals mones que cada any es venen, dels ous de xocolata i dels pastissos, alguns clients busquen productes més originals i que encaixin amb les modes del moment. És per això que les pastisseries estan al dia elaborant mones dels personatges de films, de pel·lícules, de persones famoses i de dibuixos animats populars entre els infants al llarg de l'any.

Un exemple ple d'èxit enguany és la mona basada en la pel·lícula produïda per Pixar: *Coco*. En segon lloc, cal mencionar les mones amb les figuretes dels superherois de *Los Descendientes*, una pel·lícula de cinema fantàstic i acció molt seguida pels infants.

Les joguines mai fallen

Des de la Pastisseria Uñó tenen clar que les joguines que es venen durant el Nadal, són també les mones que tenen més èxit durant la Setmana Santa. És per això que cada any es fixen en les vendes nadalenes per després elaborar aquest dolç que treu cada any un somriure als més petits de la casa.

CONFITERIA GARRIGA

Fem Mones Personalitzades

Reserva ja la teva!
T, 93 790 34 28
Cami Fondo, 2 - Mataró

+Dolç

Xocolateria i Pastisseria Artesana

Elaborem artesanalment amb productes de 1a qualitat

C/ Floridablanca 130 · Mataró
M 636 604 151 · M 677 864 722



Pastisseria Mataró

*Eli i Mari Carmen
ja tenen la teva mona!*



compra la teva, abans que volin!

• Riera, 8 • Mataró • T. 931 703 653 •

• Camí de la Geganta, 1 • Mataró • T. 930 198 945 •

 Pastisseria Mataró S.L.



Cava Pastissers

Qualitat artesanal a l'abast

Publireportatge: Cugat Comas

■ És probable que Cava Pastissers no tingui el nom o la fama d'altres establiments de la ciutat. Ni falta que fa. Tothom qui hi entra o en menja algun dels seus dolços automàticament en queda convençut. Ja fa nou anys que la Maribel va obrir aquesta pastisseria, forneria i cafeteria a la Plaça del Forn del Vidre, amb un obrador artesanal propi d'on tot el que surt duu un innegable segell de qualitat. Per això quan s'acosten dates com aquestes i ocasions com la mona, cada cop són més els que hi van. ▶



Cava

pastissers

*Pastisseria, Forneria
Cafeteria*

Fem Pastissos personalitzats

Plaça Forn del Vidre, 4 · Mataró
T 937 962 932 · M 686 239 860

www.cavapastissers.com ·  cava.pastissers
cavapastissers@yahoo.com



Dolços, pastissos, rebosteria... i també salat!

Aquests són dies de molta feina a l'obrador de Cava Pastissers. La Maribel no para elaborant les diferents mones que li han encarregat i sap que com més s'acosti la Pasqua la feina anirà a més. Ella fa mones per encàrrec i té creacions seves com les que apareixen en aquesta pàgina. Treballa la xocolata elaborant formes ben especials per a cada ocasió. Tot és artesanal, no només les mones. Aquest és el seu secret i allò que fa que el boca-orella que recomana Cava Pastissers sigui cada vegada més intens i arribi a més gent. Perquè els seus croissants competirien per ser dels millors de Mataró.

Molts productes diferents

Tot el que fa té garantia de la màxima qualitat artesanal i compta, a més, amb l'afegit d'un preu a l'abast de totes les butxaques. No és un element a ignorar: i comparant-ho amb altres aparadors ho veurem clar.

A Cava Pastissers podem confiar-hi les postres d'una ocasió especial, ja que dominen tots els



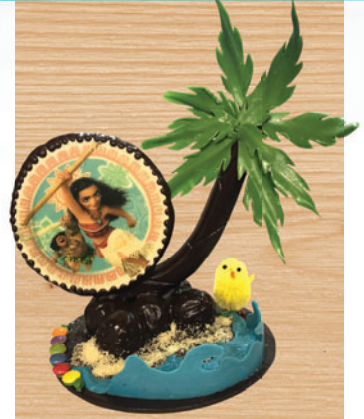
gustos i varietats de pastissos. La seva és una rebosteria de qualitat per l'esmorzar o el berenar i també té zona de cafeteria, amb terrassa inclosa, que la converteix en un espai agradable on prendre alguna cosa.

No només fan dolços, però. El seu salat en càtering per festes i empreses, canapès, pizzes o entrepans porten, també, el seu segell guanyador. ■

Mones per encàrrec

DEL TOT

ARTESANALS



En l'apartat de mones, a Cava responen als encàrrecs amb la possibilitat de decidir temàtica de la figura, gust o tipus del pastís i mida. L'important és que tothom hi pugui trobar la seva opció preferida per tal que l'ocasió sigui recordada. Les seves són unes de les mones artesanals de preus més ajustats del mercat de Mataró.



No coneixeu les 'senyores i senyors'?

Text: Laia Mulà

■ Només uns dies abans del Diumenge de Rams i de la Setmana Santa del 2018, la Pastisseria Uñó treballa frenèticament per tenir a punt un gran estoc de les galetes 'Senyores i Senyors'. Aquesta, però, no és l'única pastisseria que elabora les tradicionals galetes que es mengen el Diumenge de Rams. Horta Pastissers també les elabora i, de fet, comparteixen els motlles d'aquestes galetes amb la Pastisseria Uñó, uns motlles que ja utilitzaven aquestes pastisseries a la dècada de 1930.

Cal destacar que, originàriament, els motlles pertanyien a una pastisseria d'Argentona, la qual els cedia durant uns dies a tres establiments mataronins: Can Miracle, la Pastisseria Uñó i Horta Pastissers. Anys més tard, però, amb el tancament de la pastisseria argentonina, ja només el comparteixen les tres mataronines.

La recepta

Es tracta de galetes fines i molt dures fabricades amb farina, sucre i ous. Les formes són molt diverses: escales, trens, senyores, senyors, ulleres, martells, peres i molt més.


Una tradició molt antiga

La tradició va néixer ja fa molts anys el Diumenge de Rams, quan els que volien beneir la palma o el llaurer, hi lligaven amb un cordill aquesta galeta. Després de beneir-la, els nens i nenes podien estirar el cordill per menjar-se la galeta de 'Senyores i Senyors'! ▶



Cassola de Setmana Santa

LA RECEPTE QUE NO FALLA

 **TEMPS:**
45"

★★★
DIFICULTAT:
Mitjana



INGREDIENTS:

- 8 talls de lluç;
- 4 carxofes;
- 200 g de prunes seques;
- 4 ous durs;
- 100 g de panses;
- una ceba mitjana;
- 2 tomàquets madurs;
- 2 branques de julivert;
- 2 nous;
- 50 g de pinyons;
- una tòfona petita (optatiu);
- 1 got gran d'aigua;
- una cullerada petita de farina;
- farina per enfarinar el lluç;
- oli, sal.

PREPARACIÓ:

1. Salar, enfarinar i fregir el lluç en una paella amb oli abundant i reservar.
2. Treure les fulles dures de les carxofes, tallar la part de dalt i partir-les en quatre parts. Salar, enfarinar i fregir amb l'oli que ha quedat de coure el lluç. Reservar.
3. Tot seguit es posa al foc una cassola, que pot ser de terrissa, amb l'oli que ha quedat de fregir els productes anteriors i hi posem la ceba tallada menuda. Coure a foc lent fins que la ceba quedi transparent. Afegir els tomàquets pelats i ratllats i coure uns 5 minuts.
4. Mentrestant farem la picada: posar les nous, els pinyons, el julivert i la tòfona en el morter i picar-ho finament.
5. Posar l'aigua a la picada i afegir-la a la cassola. Salar. Deixar coure uns dos minuts i posar-hi les prunes, les panses i les carxofes que s'havien reservat.
6. Als 5 minuts, posar el lluç i els ous durs partits per la meitat. Deixar coure una mica i servir ben calent.

recepta de: www.cuinavoraelfoc.cat

Taller



OTTO
SPORT · BAR

de Miki

**PACK DE
INDIAS**

1 ampolla
Seagram's
+ Tònica 1L
ó Sprite
+ Bossa de gel
+ 6 gots



29,95€

"PACKS COPEs" NOMÉS PER A MAJORS D'EDAT

**"PACKS COPEs"
A DOMICILI!**

618 371 500

Rda. Frederic Mistral, 14-16
Mataró - T. 937 573 723

Cervesa premiada

La Montnegre

Cervesa artesana de l'Alt Maresme

La Barcelona Beer Challenge va donar la medalla d'or a la cervesa English Barley Wine creada per la maresmenca Montnegre i Cerveza Rondadora. Les dues cerveuses han creat una cervesa ale d'estil anglès de color robí amb reflexos brillants, d'escuma blanca amb poca retenció. Amb un fort caràcter de malts, té un lleuger aroma de vi. En boca és complexa, forta i intensa.

CONCURS 
Instagram

Participar-hi és molt fàcil: només cal penjar fotos dels teus plats -fets per tu, d'un restaurant, d'on vulguis- a instagram i etiquetar-los amb:

#totataula

 nurietta18  Instagram



GUANYA
EL PREMI DE
PIZZA A PUNT



"Pastís de pastanaga"

 sr_enric  Instagram



GUANYA
EL PREMI DE
LA BURGUESA



"Per sopar: Tartiflette"

 vijardecine  Instagram



GUANYA
EL PREMI DE
TALLER DE PIZZES

"Deliciosa carne de wagyu"

 meisnotmyname  Instagram



GUANYA
EL PREMI DE
TUBEU XARCUTERS

"Fideus amb patata, sípia, pèsols i carxofes del Maresme"

Aquesta setmana tenim tres premis més!

40 Hapo coins (40€ en compra), per a qualsevol dia de la setmana, servei a domicili en poblacions de lliurament o recollida a locals, mitjançant app o web www.hapoweb.com.



Menú de migdia per a 2 persones.
[Auda del Progrés, 47. Vilassar de Mar](#)

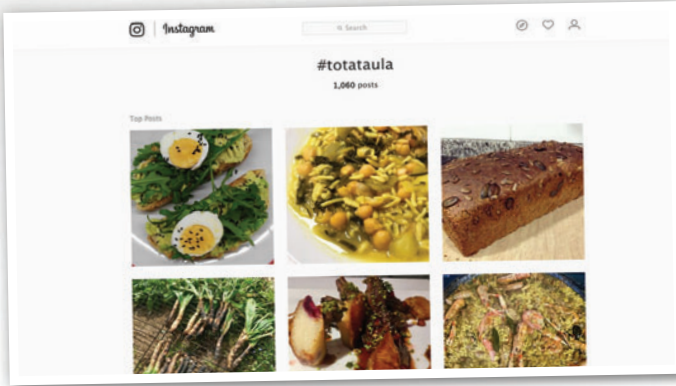


Menú per a 2 persones a Pati Guanyabens.
[Carrer de Barcelona 33 \(Mataró\).](#)



Més de 1.000 fotos ja han participat al #totataula

El concurs d'instagram es consolida entre la comunitat iger amb particulars, aficionats i restauradors pendents i una desena d'establiments col·laboradors



Concursos: Tot a taula

■ Aquesta passada setmana s'ha superat el llindar de 1.000 fotografies participants al Concurs d'Instagram del Tot a Taula. Això vol dir que en tres mesos el concurs s'ha convertit en el referent entre la comunitat iger i cada cop són més els mataronins i maresmcencs que hi participen. Des de la redacció del Tot a Taula us encoratgem a seguir sumant fotografies amb #totataula i seguir aspirant als deliciosos premis que podeu guanyar cada setmana! ■



TUBAU
XARCUTERS

RECOMANA:



FORMATGES DE LLET CRUA

La llet crua és rica en nutrients i probiòtics, facilita la digestió, estimula el sistema immunitari, és rica en amilasa i lactasa. El seu gust és intens i variat, en funció de l'estació de l'any. Llet natural, tal com raja.

.....

TUBAU XARCUTERS

☎ 937 907 939

Sant Francesc d'Assís, 12- Mataró



El tortell de Rams, abans que la mona

Origen i tradició: El tortell és una coca dolça, generalment en forma d'anella, típica de la gastronomia de diverses festes a casa nostra. Per exemple, tenim el de Reis o el de Sant Antoni, amb la mateixa base i petites variants. En aquesta mateixa línia, el tortell de Rams és el pastís típic del Diumenge de Rams –l'anterior a Pasqua– i el regalen els padrins als fillols després de l'ofici de celebració a l'església.

Sense sorpresa: El tortell de Rams, igual que els que es fan per les altres festivitats, pot ser farcit i decorat amb ingredients diversos, si bé el més habitual és amb farciment de massapà i decoració de fruita confitada. A diferència dels tortells de Reis i de Sant Antoni, el de Rams no porta cap sorpresa a dins; es menja tot.



tot

A TAULA



el tot MATARÓ
i MARESME

Grup de comunicació eltot.cat



tot MATARÓ.CAT

 portalmataro.com

FOSBUXY
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

TOTESPORT.CAT
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA