



Ajuntament de  
Sant Antoni de Portmany



[www.santantoni.net](http://www.santantoni.net)

**Sa Salsa  
de Nadal 08**  
Felicidades y Buen Provecho

# La "Salsa de Nadal"



Edita: Ajuntament de Sant Antoni de Portmany

Fotos: J. A. Porras

D.L.:



Editorial MIC

Producción Editorial:

Tel.: 902 271 902

Fax: 902 371 902

mic@editorialmic.com

www.editorialmic.com



Editorial MIC es miembro de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas, a su vez miembro de la FIPP

Es un postre típico de Ibiza que se prepara para el día de Navidad y se toma durante todas las fiestas, acompañado del "cóc de bescuit"

Tradicionalmente la Salsa se preparaba el "sábado de Navidad", es decir, el día 24 de diciembre. Se dedicaba buena parte del día a la elaboración de este plato, implicando a casi toda la familia, pero sobre todo a las mujeres. Por la mañana temprano los hombres hacían "sa xorca", como se llama la matanza del cordero; el animal se troceaba y se preparaba el caldo que era la base para la Salsa. El resto del día se dedicaba a preparar la Salsa y por la noche se iba a la Misa del Gallo. A la vuelta, a veces dejaban a los más jóvenes probar la Salsa, aunque se había preparado para tomar al día siguiente después de la comida de Navidad.

A lo largo de los años cada familia ha cocinado su propia versión de Salsa. No hay ninguna receta ni procedimiento generales, sino que cada casa prepara la Salsa a su manera y el resultado depende mucho de los gustos de cada uno. Eso sí, la norma común es que hay que removerla constantemente y prestar mucha atención para que no se cuaje.

Sa Salsa de Nadal 08

María Boned Prats recuerda que cuando ella era muy pequeña en su casa la Salsa se cocinaba con un caldo muy consistente, que se preparaba con sobrasada, butifarra, pollo, la cabeza y el cuello de un cordero, costillas de cerdo y un buen trozo de grasa. Lo que mejor recuerda María era lo buena que estaba la carne que se utilizaba para el caldo, ya que para las familias de esa época un plato así de carne era una gran fiesta. Además, la almendra que después se añadía no se pelaba, de modo que la piel del fruto seco proporcionaba aún más consistencia a la Salsa. Ahora ya hace muchas navidades que María prepara su propia receta de Salsa, pero es una variante mucho más ligera que la que se cocinaba cuando ella era pequeña. La principal diferencia es que la de ahora se hace con agua y no con caldo y, además, se le añaden más huevos.



El primer paso es partir y quitar las cáscaras de las almendras y pelarlas. Para esto se pone agua a hervir, lo justo para remojar las almendras unos minutos: no se tienen que hervir, sino que se tienen que escaldar para poder retirarles la piel muy fácilmente. Ya sin piel, se dejan airear durante uno o dos días, si es posible en un sitio donde, además de corriente de aire, reciban algún ratito de sol. Una vez peladas y secas ya las podemos tostar. Tenemos que fijarnos en el color que coge el fruto, cuanto más oscuro más tostadas. El tiempo de tueste dependerá de si se prefieren más o menos tostadas, lo que también hará cambiar el sabor final de la Salsa.

María nos recomienda, si es posible, utilizar las almendras “patrones”, que quedan muy bien para preparar la Salsa.

El siguiente paso es picar las almendras. Se pueden picar



finas casi como la harina o se pueden dejar con algunos grumos. Este paso se tiene que hacer según las preferencias de quien prepara la Salsa y depende también de los utensilios que se utilicen, por ejemplo, hay quien pasa la almendra picada por un colador para que quede aún más fina. Para empezar a juntar los ingredientes cogemos un llibrell (recipiente grande de cerámica) con el agua tibia y mezclamos poco a poco la almendra.

Su receta incluye los siguientes ingredientes:

- 9 litros de agua
- 1,625 gramos de almendra picada
- 1,250 gramos de azúcar
- 1 kilo de miel
- 12 huevos
- 2 cajas de azafrán en hebra
- 4 ramas de canela bien molida
- Medio cucharón de aceite de oliva
- Un puñado de sal

Después vamos añadiendo los huevos. El agua no debe estar muy caliente para evitar que los huevos se cuajen. Para que no queden grumos nos podemos ayudar pasando la mezcla de una tinaja a otra mientras vamos removiendo.

Una vez mezclada el agua con la almendra y los huevos se pone al fuego. Se tiene que remover constantemente y es importante ir con mucho cuidado para que no se pegue. Antes de que empiece a hervir le añadimos un puñado de sal. Si se sala más tarde podríamos romper la ebullición.

Cuando comience a hervir vamos añadiendo poco a poco el aceite, el azafrán, la canela, el azúcar y, finalmente, la miel. Tiene que estar hirviendo al menos durante una hora sin dejar de remover y con mucho cuidado para no romper la ebullición. Pasado este tiempo podemos ir probando la Salsa hasta que nos parezca que está a nuestro gusto. La dejaremos tapada para que repose y es aconsejable poner un paño debajo de la tapa para que no caigan en la Salsa las gotas de agua del vapor que se acumula.

# Programa Navidad 2008

## Viernes 12 de diciembre

Día del niño: Feria 1€

**19.00b** Encendido de las luces de Navidad y Felicitación del Alcalde.

El Ayuntamiento te invita a brindar todos juntos.  
Passeig de ses Fonts.

Un Altre Oci: Para jóvenes de 12 a 23 años

**4 20.00b** Concurso Ko, de mates y triples. Anexo Instituto.

**21.00b** Torneo de Sing-Star. Centre Juvenil Es Club.  
*Organiza: Un Altre Oci.*

## Sábado 13 de diciembre

**Te recordamos: hoy, Fiesta del Vino en Sant Mateu**

**20.00b** Día de artes urbanas, competición de graffiti, rap, break-dance...  
Es Club. *Organiza: Un Altre Oci.*

## Viernes 19 de diciembre

Día del niño: Feria 1€

**18.00b** Festival de Navidad de la Escuela Guillem de Montgrí.  
Carpa Municipal. *Organiza: Colegio Guillem de Montgrí.*

Sa Salsa de Nadal 08

**20.00b** Muestra de villancicos infantiles. Iglesia.

**20.00b** Torneo de Ping-Pong. Centro Juvenil Es Club.  
*Organiza: Un Altre Oci.*

**21.00b** Actuación de "Ibiza Gospel". Carpa Municipal.

## Sábado 20 de diciembre

**10.00b** Trofeo Karate Navidad 2008. Polideportivo Sa Padrera.  
*Organiza; Asoc. Deportiva Samyd*

**10.30b** Rocódromo, estructura con forma de torre vertical con el objetivo de promocionar la escalada entre los más jóvenes. Passeig de Ses Fonts.

**11.00b** Inauguración Can Barruguet juegos para los más pequeños.  
0 a 6 años.  
Antiguo Ayuntamiento.  
*Organiza: Centre Juvenil Es Club*

**20.00b** Muestra de villancicos de adultos. Iglesia.

**21.00b** Gran fiesta de Fin de Año. (Jóvenes de 12 a 23 años). Es Club.  
*Organiza: Un Altre Oci*

**21.30b** Antxo Lorenzo Band  
Folklore gallego con colaboración con "Centro Social y Cultural Galego de Ibiza". Carpa Municipal.





## Domingo 21 de diciembre

**18.00b** Fiesta Infantil “Fantasia de Nadal” a cargo de Passion Dance. Carpa Municipal.

## Martes 23 de diciembre

**16.30b** Baile y música para nuestros mayores, Local Social 3ª edat. Clot Marés

**17.00b** Talleres infantiles de Navidad. Carpa Municipal.  
*Organiza: Centre Juvenil Es Club*

## Miércoles 24 de diciembre

**11.00b** Can Barruguet juegos para los más pequeños. De 0 a 6 años. Antiguo Ayuntamiento.  
*Organiza: Centre Juvenil Es Club.*

**17.00b** Papa Noel en el carrer ample.  
*Organiza: Associació Amics del carrer Ample.*

**23.30b** Misa del gallo y Caramelles  
· A la salida Belén viviente e invitación a chocolate.  
· Porche de la iglesia.  
*Organiza: Associació de Amics des Carrer Ample*  
El Ayuntamiento os invita a una copa de cava y a disfrutar de la actuación de Música de baile con “2M”. Carpa Municipal.

## Viernes 26 de diciembre

Día del niño: FERIA 1€

### DÍA SOLIDARIO

**11.30b** Mercadillo solidario.  
**12.00b** Talleres infantiles.



**14.00b** Gran paella solidaria.

**16.00b** Bingo y rifas.

**18.00b** Actuaciones musicales y muchas sorpresas. A beneficio de “DISPARATE” Asociación de personas con discapacidad. Carpa Municipal

**19.45b** Teatro “En Pere Bambu” Grupo de teatro Quartó de Portmany. Auditori.

## Sábado 27 de diciembre

**10.00b** PAINTBALL, competición por equipos con bolas de pintura. Gala Night. Inscripciones en el Centro Jove. Plazas muy limitadas. *Organiza: Un Altre Oci.*

**11.00b** Can Barruguet juegos para los más pequeños. De 0 a 6 años. Antiguo Ayuntamiento.

**18.00b** Fiesta Infantil; “Festuqui Navideña con Piruleto y Gomi-nola”. Carpa Municipal

### NOCHE FREAKY

**21.30b** NOCHE FREAKY

Una noche donde encontrarás muchas sorpresas, Con la actuación del gran humorista AREVALO y proyecciones sorpresa

## Domingo 28 de diciembre

**18.00b** “La niña y la luna” a cargo de Marga Molina y Javier Chivite, espectáculo dirigido principalmente al público infantil. Narra la historia de una niña y su “muñeca”, ambientada en una noche mágica, con cuentos, música y bailes. Carpa Municipal.

## Martes 30 de diciembre

**17.00b** Talleres infantiles de Fin de Año. Carpa Municipal.  
*Organiza: Centro Juvenil Es Club*

## Miércoles 31 de diciembre

**11.00b** Can Barruguet juegos para los más pequeños. De 0 a 6 años. Antiguo Ayuntamiento. *Organiza: Centre Juvenil Es Club*

**00.30b** Noche de Fin de Año  
Con la actuación de la Orquesta "Anaconda" Carpa Municipal.

FELIZ AÑO NUEVO 2009 A TODOS!!!!

## 6 Viernes 2 de enero

Día del niño: Feria 1€

**10.00b** Excursión infantil a Diverespai.  
Salida de la estación de autobuses.

**17.00b** Can Barruguet juegos para los más pequeños. De 0 a 6 años. Antiguo Ayuntamiento *Organiza: Centre Juvenil Es Club*

## Sábado 3 de enero

**11.00b** Can Barruguet juegos para los más pequeños. De 0 a 6 años. Antiguo Ayuntamiento.

**11.00b** Globo Aerostático para los más jóvenes.  
Disfruta de una mañana inolvidable y de las mejores vistas del pueblo. Acuérdate de la cámara fotográfica. Campo Municipal de fútbol.

Sa Salsa de Nadal 08

## Domingo 4 de enero

**17.00b** "Màgic-Màgic", espectáculo de magia para todo el público con el "Mago Bros." Carpa Municipal.

**18.30b** Llegada del paje real. Carpa Municipal.

## Lunes 5 de enero

**11.00b** Can Barruguet juegos para los más pequeños. De 0 a 6 años. Antiguo Ayuntamiento.  
*Organiza: Centre Juvenil Es Club.*

**18.30b** Llegada de la Cabalgata de los Reyes Magos de Oriente. Puerro de Sant Antoni.

## Martes 6 de enero

**18.00b** Concurso Jóvenes Talentos. Carpa Municipal

Buscamos el gran talento en las diferentes modalidades: canto, baile, magia, animación, malabares, etc. Si destacas en cualquier actividad, si crees que puedes ofrecer un buen espectáculo, participa.

Inscripciones: Centro de Información Jove o al mail: [esclub@santantoni.net](mailto:esclub@santantoni.net). Hasta el día 2 de enero.

