

# Sa Salsa de Nadal 08

Molts Anys i Bons i Bon Profit

Editorial MIC



Ajuntament de  
Sant Antoni de Portmany



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

# Sa salsa de Nadal



Edita: Ajuntament de Sant Antoni de Portmany

Fotos: J. A. Porras

D.L.:



Editorial MIC

Producció Editorial:

Tel.: 902 271 902

Fax: 902 371 902

mic@editorialmic.com

www.editorialmic.com



Editorial MIC és membre de  
l'Asociación Española de Editoriales  
y Publicaciones Periódicas,  
i alhora de la FIPP.

2

És un menjar dolç, típic d'Eivissa que es prepara pes dia de Nadal i es pren durant totes ses festes acompanyat de cóc de bescurit. Tradicionalment sa salsa es preparava es dissabte de Nadal, és a dir, es dia 24 de desembre. Es dedicava bona part des dia a s'elaboració d'aquest menjar, implicant-s'hi gairebé tota sa família, però sobretot ses dones. De bon matí es homes feien "sa xorca", que és així com s'anomena sa matança des moltó; s'animal es feia a trossos i es preparava es brou que era sa base de sa salsa. Sa resta des dia es dedicava a preparar sa salsa i a sa nit s'anava a missa de matines; en tornar de matines, de vegades es deixava es més joves tastar-la, tot i que realment era per menjar es dia següent després des dinar de Nadal.

Al llarg des anys cada família ha cuinat sa seua pròpia versió de salsa. No hi ha una recepta ni un procediment generals, sinó que cada casa prepara sa salsa a sa seua manera i es resultat depèn molt des gust de cadascú. Això sí, sa norma comuna és que s'ha de remenar contínuament i tenir molta cura perquè no es trïi.

Na Maria Boned Prats recorda que, quan ella era molt petita, a ca

seua sa salsa es cuinava amb un brou molt consistent que es preparava amb sobrassada, botifarra, pollastre, es cap i es coll d'un bestiar, costelles de porc i un tros de xulla. Allò que més recorda na Maria era com trobava de bona aquella carn que s'emprava per fer es brou, perquè per ses famílies d'aquells anys un plat així de carn era tota una festa. A més, s'ametlla que després s'hi afegia no es pelava, de manera que sa pell des fruit sec oferia encara més consistència a sa salsa.

Ara ja fa molts de nadals que na Maria prepara sa seua pròpia recepta de sa Salsa però és una variant molt més lleugera que sa que es preparava quan ella era petita. Sa principal diferència és que sa d'ara es fa amb aigua i no amb brou i què s'hi afegixen més ous.

Es primer pas es llevar s'esclova a ses ametlles i pelar-les. Per això, es posa aigua a bullir, tot just per posar-hi dins ses ametlles uns minuts: no s'han de bullir sinó que s'han d'escaldar per poder-ne retirar sa pell molt fàcilment. Ja sense pell es deixen airejar durant un o dos dies, a ser possible en un lloc on, a més de corrent d'aire, els hi doni algun ratet de sol. Una vegada pelades i seques, ja es poden torrar. Ens haurem de fixar en es color que agafa es fruit sec: com més fosques més torrades. Es temps de torrar dependrà de si es prefereixen més o menys torrades, ja que això també farà canviar es gust final de sa Salsa. Na Maria ens recomana, si és possible, utilitzar ses ametlles patrones, que queden molt més bé per preparar sa salsa.

Es següent pas és picar ses ametlles. Es



poden picar molt fines quasi com sa farina o es poden deixar amb alguns grums. Aquest pas s'ha de fer a n'és gust de qui prepara sa Salsa i depèn també de ses eines que s'hi utilitzen, per exemple, hi ha qui passa s'ametlla ja picada per un colador perquè quedi encara més fina. Per començar ajuntar es ingredients, agafam un llibrell amb s'aigua tèbia i mesclam a poc a poc s'ametlla. Després anam afegint-hi es ous.

Sa seua recepta inclou es següents ingredients:

- 9 litres d'aigua
- 1,625 grams d'ametlla picada
- 1,250 grams de sucre
- 1 quilo de mel
- 12 ous
- 2 capsetes de safrà en bri
- 4 branquetes de canyella ben molta
- Mig cullerot d'oli d'oliva
- Un gratat de sal

S'aigua no ha d'estar massa calenta per evitar que es ous es triïn. Perquè no quedin grums ens podem ajudar passant sa mescla d'una tina a una altra mentre anam remenant.

Una vegada mesclada s'aigua amb s'ametlla i es ous es posa a n'és foc. S'ha de remenar constantment i s'ha d'anar amb molt de compte perquè no s'aferrí. Abans que comenci es bull, hi afegim es gratat de sal. Si aquest afegit es fa més tard es podria rompre e bull.

Quan comenci a bullir anem afegint a poc a poc s'oli, sa safrà, sa canyella, es sucre i, finalment, sa mel. Ha d'estar bullint almenys durant una hora sense deixar de remenar i molt amb seny de no rompre es bull. Passat aquest temps podem anar tastant sa salsa fins que ens paregui que està prou bé pes nostre gust.

La deixarem tapada per tal que reposi i és aconsellable posar un tovalló sota sa tapa perquè no caiguin dins sa salsa gotes d'aigua pes vapor que s'hi acumula.

# Programa Nadal 2008

## Divendres 12 de desembre

Dia de l'infant: Fira 1€

**19.00h** Encesa dels llums de Nadal i Felicitació de l'Alcalde.

L'Ajuntament et convida a brindar tots junts.  
Passeig de ses Fonts.

Un Altre Oci: Per a joves de 12 a 23 anys

**20.00h** Concurs ko, d'esmaixades i triples. Annex Institut.

**21.00h** Torneig de Sing – Star. Centre juvenil Es Club.  
*Organitza: Un Altre oci.*

## Dissabte 13 de desembre

Et recordam: avui, Festa des Vi a Sant Mateu

**20.00h** Dia d'arts urbanes, competició de graffittis, rap, break-dance....  
Es club. *Organitza: Un Altre Oci.*

## Divendres 19 de desembre

Dia de l'infant: Fira 1€

**18.00h** Festival de Nadal de l'Escola Guillem de Montgrí.  
Carpa Municipal. *Organitza: Col·legi Guillem de Montgrí.*

**20.00h** Mostra de nades infantils. Església.

**20.00h** Torneig de Ping-pong. Centre juvenil Es Club.  
*Organitza: Un Altre Oci.*

Sa Salsa de Nadal 08

**21.00h** Actuació de "Ibiza Gospel". Carpa Municipal

## Dissabte 20 de desembre

**10.00h** Trofeu Karate Nadal 2008. Polisportiu Sa Pedrera.

*Organitza: Associació Esportiva SAMYD.*

**10.30h** Rocòdrom, estructura amb forma de torre vertical amb l'objectiu de promocionar l'escalada entre els més joves. Passeig de Ses Fonts.

**11.00h** inauguració Can Barruguet jocs per als més petits. 0 a 6 anys.  
Antic Ajuntament.

*Organitza: Centre Juvenil Es Club*

**20.00h** Mostra de Nades d'adults. Església.

**21.00h** Gran Festa de Cap d'Any. (joves de 12 a 23 anys). Es Club.  
*Organitza: Un Altre Oci.*

**21.30h** Antxo Lorenzo Band  
Folklore gallec en col·laboració amb "Centro Social y Cultural Galego de Ibiza". Carpa municipal.

## Diumenge 21 de desembre

**18.00h** Festa Infantil "Fantasia de Nadal" a càrrec de Passion Dance.  
Carpa Municipal.



## Dimarts 23 de desembre

**16.30h** Ball i música per als majors al Local Social de la 3ª edat. Clot Mares

**17.00 h** Tallers infantils de Nadal. Carpa Municipal.  
*Organitza: Centre Juvenil Es Club*

## Dimercres 24 de desembre

**11.00 h** Can Barruguet jocs per als més petits. De 0 a 6 anys.  
Antic Ajuntament. *Organitza: Centre Juvenil Es Club*

**17.00 h** Pare Noel al carrer Ample.  
*Organitza: Associació Amics del carrer Ample.*

**23.30h** Nit de matines, Missa i caramelles.  
· En sortir de matines  
· Betlem vivent i convidada a xocolata.  
Porxo de l'església.

*Organitza: Associació Amics des carrer Ample*  
L'Ajuntament vos convida a una copa de cava i a gaudir de l'actuació de Música de ball amb " 2 M ". Carpa Municipal.

## Divendres 26 de desembre

Dia de l'infant: Fira 1€

### DIA SOLIDARI

**11.30h** Mercadal solidari.

**12.00h** Tallers Infantils.

**14.00h** Gran paella solidària.

**16.00h** Bingo i rifes.

**18.00h** actuacions musicals i moltes sorpreses.

A benefici de "DISPARATE" Associació de persones amb discapacitat. Carpa Municipal



**19.45h** Teatre "En Pere Bambu" Grup de teatre Quartó de Portmany. Auditori

## Dissabte 27 de desembre

**10.00 h** PAINTBALL, competició per equips amb boles de pintura.  
Gala Night. Inscripcions al centre jove. Places molt limitades.  
*Organitza: Un Altre Oci.*

**11.00 h** Can Barruguet jocs per als més petits. De 0 a 6 anys.  
Antic Ajuntament.

**18.00 h** Festa Infantil; "Festuqui Nadalena amb Piruleto i Gominola". Carpa Municipal.

### NIT FREAKY

**21.30h** NIT FREAKY Una nit a on trobaràs moltes sorpreses, Amb l'actuació del gran humorista AREVALO i projeccions sorpresa

## Diumenge 28 de desembre

**18.00 h** "La niña de la luna" a càrrec de Marga Molina i Javier Chivite, espectacle dirigit principalment al públic infantil, narra la història d'una nena i la seva "munyeca", ambientada en una nit màgica, amb contes, música i balls. Carpa Municipal

## Dimarts 30 de desembre

**17.00 h** Tallers infantils de Cap d'Any. Carpa municipal. *Organitza: Centre Juvenil Es Club*

## Dimecres 31 de desembre

**11 h** Can Barruguet jocs per als més petits. De 0 a 6 anys.  
Antic Ajuntament. *Organitza: Centre Juvenil Es Club*

**00.30 h** Nit de Cap d'Any  
amb l'actuació de l'Orquestra "ANACONDA" Carpa Municipal.

BON ANY NOU 2009 A TOTS!!!!

## 6 Divendres 2 de gener

Dia de l'infant: Fira 1€

**10 h** Excursió infantil a Diveresplai Sortida de l'estació d'autobusos.

**17 h** Can Barruguet jocs per als més petits. De 0 a 6 anys.  
Antic Ajuntament. *Organitza: Centre Juvenil Es Club*

## Dissabte 3 de gener

**11 h** Can Barruguet jocs per als més petits. De 0 a 6 anys. Antic Ajuntament.

**11 h** Globus Aerostàtic per als més joves.  
Gaudeix d'un matí inoblidable i de les millors vistes del poble. No oblidis la teva camera fotogràfica. Camp Municipal de Futbol.

Sa Salsa de Nadal 08

## Diumenge 4 de gener

**17.00 h** "Màgic-Màgic", espectacle de màgia per a tot el públic amb el Màgic Bros. Carpa Municipal.

**18.30 h** arribada del patge reial. Carpa municipal.

## Dilluns 5 de gener

**11 h** Can Barruguet jocs per als més petits. De 0 a 6 anys.  
Antic Ajuntament.

*Organitza: Centre Juvenil Es Club*

**18:30 h** Arribada de la Cavalcada dels Reis Mags d'Orient. Port de Sant Antoni.

## Dimarts 6 de gener

**18 h** Concurs Jove de Talents. Carpa Municipal.

Busquem el gran talent en les diferents modalitats: cant, ball, màgia, animació, malabars, etc. Si destaqués en qualsevol activitat, si creus que pots oferir un bon espectacle, participa-hi.

Inscripcions: Centre d'informació Jove o al mail: [esclub@santantoni.net](mailto:esclub@santantoni.net).  
Fins al dia 2 de Gener.

