

Calandari de l'an

2010

Resetes de Saúnc

bistes per la mainada de la escuela:

Aicà, 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

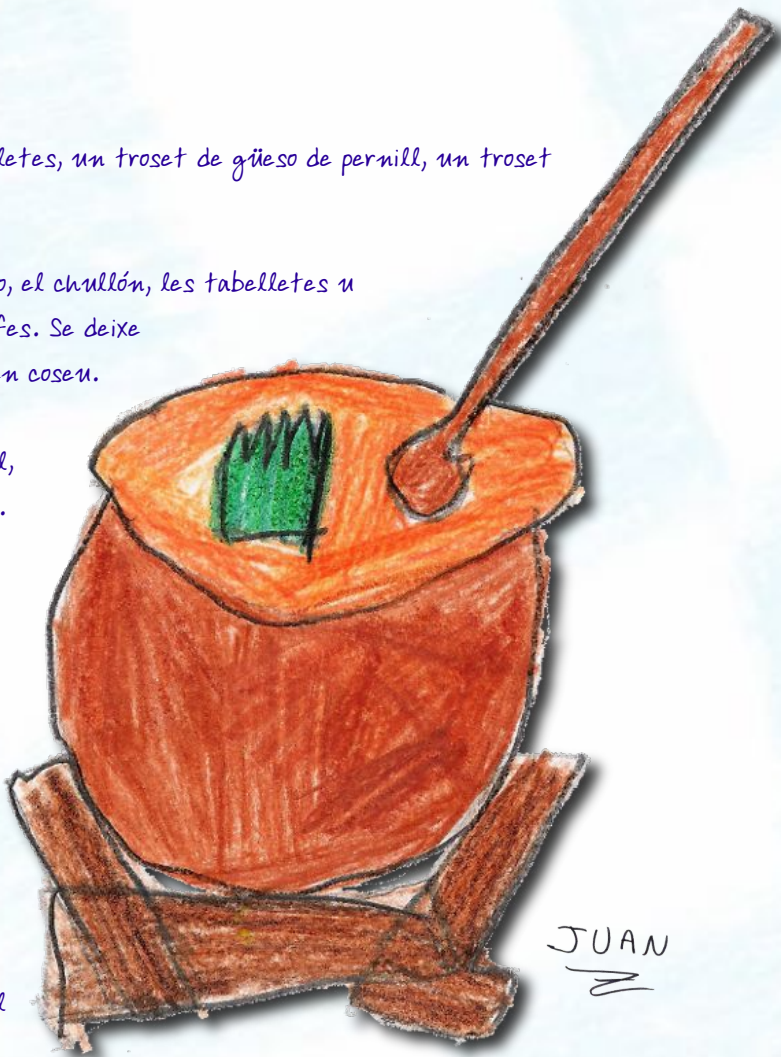
**COM SE FA:** Se trenguen les costielles a trossets chiquets, se salen y se deixen un parell de dies dan la sal.

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 güeso de pernil y un altro de cordero

**COM SE FA:** Se llimpian 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 aigua i aïadirme l'arrós, la sal, els alls tallats y la pimienta.

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

Quan son repllenes, se colen a una olla dan aigua y els dos güesos 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



## Trunfes colgades

**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									

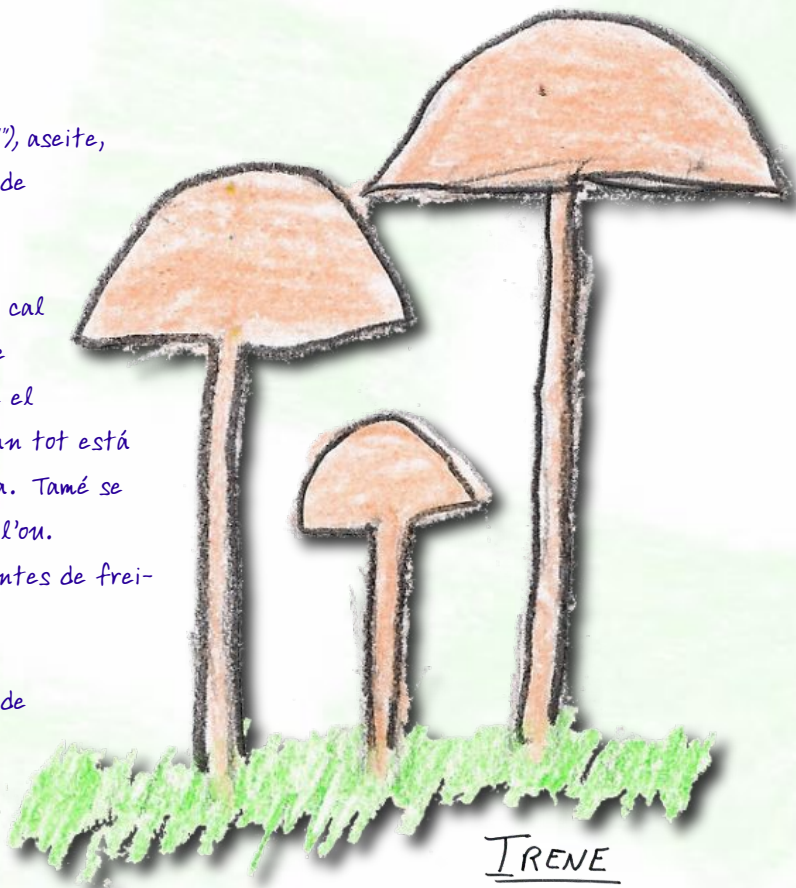
● 6 Mingua ● 14 Lluna perduda ● 21 Creixén ○ 28 Lluna al pleno

## Tortilla u

**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 perdeda ● 19 Creixén ○ 26 Lluna al plleno

## Sopes de pastó

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

**COM SE FA:** Se pose l'aigua a bullir 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





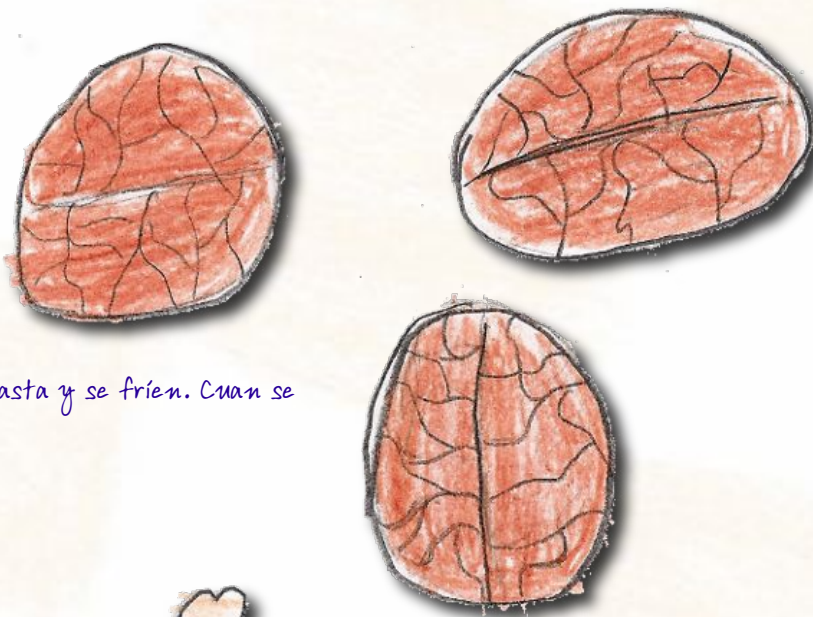
## Crespills

**LO QUE CAL:** Llet, aigua, anís, ou, aseite, sal, farina, borraïnes y asucre.

**COM SE FA:** Se llaben les fuelles més tiernes de les borraïnes y se les escorre l'aigua.

Tot lo demás se pose a una ensaladera y se fa una pasta. Les borraïnes se passen per la pasta y se frien. Cuan se saquen se les espolse un poco de asucre.

Mo l' ha conta Consuelo de casa Consuelo.



## Nueses garrapiñades

**LO QUE CAL:** Nueses, aseite, asucre y aigua.

**COM SE FA:** Se les done unes bueltas a les nueses a una sartén. Se i añaide la misma mida de aigua y de asucre que de nueses. Se deixen a la sartén hasta que s'esbafa tota l'aigua y siguen ben dorades. Se deixen enfredí apart y ben sueltas ta que no se apeguen.

Mo l' ha conta Iveta de casa Chulián.



# SETIEMBRE

8 Fiesta local a Sarínc: La Birgen de Guayén

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														

● 1 Mingua ● 8 Lluna perduda ● 15 Creixén ○ 23 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 fetó 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.

Yeí 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 perdeda ● 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