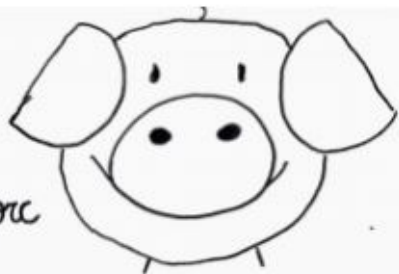




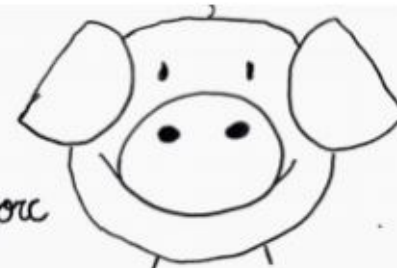
porc



tripa



porc



tripa



olla



gallina



olla



gallina



ous



Sal



ous



Sal

# BOTIFARRA D'OU

## DIJOURS GRAS

### #diadelabotifarradou



Gremi de Carnissers  
i Xarcuters Artesans  
de les comarques gironines

# BOTIFARRA D'OU

## DIJOURS GRAS

### #diadelabotifarradou



Gremi de Carnissers  
i Xarcuters Artesans  
de les comarques gironines

Amb el suport de:



Amb el suport de:





# BOTIFARRA D'OU - DIJOURS GRAS

Què és la Botifarra d'Ou? Què hem après avui?

- Producte típic català
- Pròpia del Dijous Gras o Dijous Llarder
- Forma: Ferradura, Color: Groga, Tacte: Tou, Gust: Melòs

## Quins ingredients porta la botifarra d'ou?

- Amb tripa de porc
- Amb carn de porc: papada, panxeta
- Amb sal que és el millor conservant
- Amb ous de gallina



Gremi de Carnissers  
i Xarcuters Artesans  
de les comarques gironines

## Qui fa la botifarra d'ou?

Els Carnissers Artesans.

Cada carnisser té la seva FÓRMULA MÀGICA, per això d'un carnisser a l'altre varia el to del color groc, la mida i el gust.

Això sí: un cop embotida (barreja de la carn trinxada + ous + sal) s'ha de bullir i penjar amb el fil de carnisser.

## Quan fa el carnisser la botifarra d'ou?

És tradició que per DIJOURS GRAS es mengi la Botifarra d'Ou, també la coca de llardons i les truites.

## Què es celebra per Dijous Gras?

Primer dia del CARNAVAL que és el prelude de la Quaresma.

Abans no es podia menjar ni carn ni ous els 40 dies abans de la Setmana Santa.



## Com es menja la botifarra d'ou?

Amb un bucinet de pa com embotit.

«Pel dijous Gras, botifarra, botifarra,  
pel dijous Gras botifarra menjaràs...  
Pel dijous Llarder, botifarra, botifarra,  
pel dijous llarder botifarra menjaré!»

La pots trobar a qualsevol carnisseria artesana del teu poble. Així com altres especialitats: d'ou amb xips, amb xoriç, amb llardons, amb botifarra dolça, amb remenat d'alls tendres, amb xocolata...



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya

# BOTIFARRA D'OU - DIJOURS GRAS

Què és la Botifarra d'Ou? Què hem après avui?

- Producte típic català
- Pròpia del Dijous Gras o Dijous Llarder
- Forma: Ferradura, Color: Groga, Tacte: Tou, Gust: Melòs

## Quins ingredients porta la botifarra d'ou?

- Amb tripa de porc
- Amb carn de porc: papada, panxeta
- Amb sal que és el millor conservant
- Amb ous de gallina



Gremi de Carnissers  
i Xarcuters Artesans  
de les comarques gironines

## Qui fa la botifarra d'ou?

Els Carnissers Artesans.

Cada carnisser té la seva FÓRMULA MÀGICA, per això d'un carnisser a l'altre varia el to del color groc, la mida i el gust.

Això sí: un cop embotida (barreja de la carn trinxada + ous + sal) s'ha de bullir i penjar amb el fil de carnisser.

## Quan fa el carnisser la botifarra d'ou?

És tradició que per DIJOURS GRAS es mengi la Botifarra d'Ou, també la coca de llardons i les truites.

## Què es celebra per Dijous Gras?

Primer dia del CARNAVAL que és el prelude de la Quaresma.

Abans no es podia menjar ni carn ni ous els 40 dies abans de la Setmana Santa.



## Com es menja la botifarra d'ou?

Amb un bucinet de pa com embotit.

«Pel dijous Gras, botifarra, botifarra,  
pel dijous Gras botifarra menjaràs...  
Pel dijous Llarder, botifarra, botifarra,  
pel dijous llarder botifarra menjaré!»

La pots trobar a qualsevol carnisseria artesana del teu poble. Així com altres especialitats: d'ou amb xips, amb xoriç, amb llardons, amb botifarra dolça, amb remenat d'alls tendres, amb xocolata...



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya