



Dulces de Semana Santa en Fraga

“...los primers dies de la setmana [Santa] les dones [de Fraga] pastaen i tenien que anar a coure al forn de pa, perquè a les cases non tenien Totes preparaven una pastada pa fer coquetes i mostatxons, panadons de carabasse i d'espínacs, i que les que eren padrines los coquemous...”

(Amics de Fraga, Bida y costums de Fraga, nº 6, Fraga, 2003.)

La Asociación “Amics de Fraga” recoge unos cuarenta tipos de postres diferentes de diversas épocas del año

que se documentan en Fraga. Algunas no son exclusivas del ámbito local, pero otras sí.

Algunos de los postres documentados en esta publicación son los siguientes:

- Coquetes en armelles en càscara
- Coc en ceba
- Pasta munda a la paella
- Coquetes dormidores
- Pastes de cucaraxa
- Pets de monja

- Coca de la tía
- Coca de “chincharrons”
- Coca ràpida
- Braç de gitano
- Pastas emborrachadas
- Mantecats de grasa de porc/tocino
- Pastas de manteca
- Panellets
- Turró de giraltxa
- Magdalenes

POSTRES TÍPICOS DE FRAGA

Coc de Fraga o de Codony

Postre bastante calórico, cuyo ingrediente típico es el membrillo, acompañado de azúcar, aceite y nueces.



Panadó de carabassa o d'espínacs



Torrijas

Esta receta original, y a la vez tradicional, del dulce más típico en Semana Santa es un postre que está basado en una rebanada de pan empapada en leche, rebosada en huevo, frita en aceite de oliva virgen extra y aromatizada al gusto con almíbar o, en este caso, azúcar y canela. También con natilla caramelizada encima, o miel.



Mostatxons



Fogassa



Rodes en Flors a la canela

Con molde especial para tomar la masa que se va a freír.

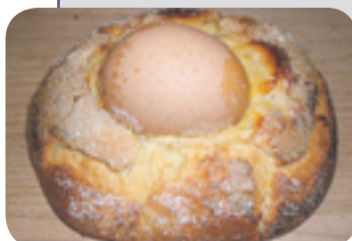


Farinós



Coquemou

También las Coquetes de Semana Santa (en pasta del coquemou, sin huevo y en forma pequeña)



Roscos de huevo



Ayuntamiento
Ajuntament

Fraga

**Cultura, tradición,
gastronomía**

Ven a visitarnos

www.fraga.org

