

### Truita de patates

#### Ingredients:

- 5 patates
- 2 ous
- 1 ceba tendra mitjana
- 1 cullerada de llet
- sal
- pebre
- oli

#### Elaboració:

En no massa oli, fregir cinc patates mitjanes tallades a dauets amb una ceba tendra mitjana tallada ben petita.

Quan la patata estigui mig fregida, afegir sal i pebre negre.

Barrejar les patates amb l'ou i fregir en una paella ben calenta.

#### Refransys:

*"Per Dijous Llarder  
botifarra menjaré"*

*"Per Dijous Gras,  
botifarra fins al nas".*

## Per què mengem ous per Dijous Gras?



### Què és el dijous gras?

El dijous anterior al Dimecres de Cendra, conegut, popularment, com a Dijous Gras, Jarder o Llarder, és el tret de sortida tradicional a les festes de Carnaval arreu del país. Aquest dia és costum celebrar àpats familiars que tenen per protagonista a tot tipus de menges que combinen els ous amb la carn.

Dijous Gras, Jarder o Llarder, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "Dia de la truita", és el tret de sortida de les festes de Carnaval arreu del territori català. El costumari d'aquest dia ve marcat pels àpats dins l'àmbit familiar protagonitzats per les truites i els ous barrejats amb la carn, les botifarres d'ou i la coca de llardons.

A l'hora d'esmorzar, per postres o per berenar, es menja la coca de llardons.

### Per què es menja truita el dijous gras?

Hi ha moltes hipòtesis, però la que més circula és la que ens diu que antigament un dia com del que parlem, es feien unes "truites" amb farina i grassa o sagí de porc i era popular anar al camp a menjar-se-la. Aquests "excessos" amb la carn i els greixos eren perquè el dimecres següent, començava la Quaresma i amb ella l'abstinència i els dejunis d'obligat compliment per tothom, així es que abans de començar el dejú quaresmal la gent s'afartava de tot allò que els quedaria prohibit..

Avui dia aquesta farina i el greix (també anomenat llardons o greixons) de les truites s'han substituït per ous i per aquest motiu és tan tradicional dur a l'escola o al treball un entrepà de truita.

Evidentment hem de pensar que en cada comarca o regió ho celebren d'una manera diferent aquest dia.