

### El sopar de les àvies

El sopar de les àvies és el sopar que es fa anualment per la Festa Major de Lliçà d'Amunt. Ja fa més de 25 anys que se celebra i s'ha convertit en una activitat més carregada de tradició

S'organitza de manera que cada àvia duu dues cassoles de menjar cuinades per elles. Acostumen a ser cuinats de peix o de carn que aniran adreçats al sopar d'elles i les seves famílies.

És una activitat tan gratificant que moltes àvies voldrien que es fes més d'una vegada a l'any.

És una ocasió que no només els serveix per demostrar les seves qualitats gastronòmiques sinó que també per vestir-se amb molta elegància perquè l'entorn és molt especial i també per relacionar-se i sentir-se valorades.

Quan arriba la nit del Sopar a mesura que les parelles van arribant se'ls fa una fotografia i han d'identificar la taula que els ha correspost a tota la família.

Quan tothom ha arribat i s'asseuen a les taules ja parades amb el pa, l'aigua i el vi, se serveix un entrant de peix.

Lavors comença el "ball de cassoles", les cassoles passen d'una taula a una altra, normalment mai et toca la teva.

En acabar de menjar, s'enfosqueix la sala per poder projectar un muntatge amb fotografies de les àvies fent diferents activitats que s'han realitzat durant tot l'any: poden ser fotografies de sortides, activitats, parlant, ...

Però aquí no acaba la vesprada, mentre es mengen les postres i prenen el cafè hi ha un moment on es fan monòlegs molt divertits.

I ja abans de marxar es fa un castell de focs que tanca la festa amb molta espectacularitat.



### Recepta de la iaia per a 3 persones

#### Ingredients:

- De 5 a 10 gambes.
- 3 trossos ben grans de sípia.
- 10 calamars.
- 5 llagostins.
- 5 trossos de panga.

#### Per al sofregit:

- tomàquet
- ceba

Agafes les gambes i els llagostins i els poses a la cassola perquè es facin a poc a poc. Els deixen 5-10 minuts. Quan ja estan cuits els treus de la cassola i poses a part i els deixes refredar.

Seguidament, poses els calamars i la sípia a una paella i els vas girant perquè es vagin fent.

Posem la cassola al forn per escalfar-la, quan sigui calenta hi coem el panga afegint-hi tomàquet i julivert. Quan ja està fet, apagues el forn i el deixes que es refredi.

Quan tot està ben fet i refredat, es posa tot a la cassola ben presentat i apunt per servir-ho.