

LA PASQUA

És la festa central del Cristianisme, en la qual es commemora, d'acord amb els evangelis canònics, la resurrecció de Jesús al tercer dia després d'haver estat crucificat.

La Pasqua marca el final de la Setmana Santa, en què es commemora la crucifixió i mort de Jesús. A la Setmana Santa li segueix un període de cinquanta dies anomenat Temps Pasqual, que acaba amb el **Diumenge de Pentecostés**.



EL DIUMENGE DE PASQUA

És una festa mòbil, el que significa que no es fixa en relació al calendari civil.

La data varia entre el 22 de març i el 25 d'abril.

Durant aquest dia es celebren, a diferents llocs del món, processons religioses, així com celebracions litúrgiques.

Els costums del Diumenge de Resurrecció varien en tot el món cristià, però la decoració dels **OUS DE PASQUA** és una cosa comuna en molts països del món occidental.



“ LA PASQUA ”

TRADICIONS DEL DIUMENGE DE PASQUA



L'OU DE PASQUA

OUS DECORATS.

L'intercanvi d'ous de Pasqua de xocolata se celebra des de fa poc més de vuit segles i està molt estès a Alemanya, Eslovàquia, Itàlia, Polònia, República Txeca; Argentina, Brasil, Xile, Estats Units, en certes zones de Paraguai i Uruguai.

El fet d'associar l'ou a la fertilitat i per coincidir la Pasqua amb l'estació primaveral, estació fèrtil per excel·lència, fa que s'estableisca per tot Europa com a símbol de la Pasqua.

De manera que ràpidament els pastissers d'època van començar a elaborar-los utilitzant diferents ingredients.

Primer va ser el sucre, després la xocolata.

En l'actualitat, la tradició continua amb algunes variacions.

A Europa es manté el costum que data des de l'Edat Mitjana d'adornar ous amb tenyits i pintats.

Encara que sembla que la pràctica d'ous ornamentals era principalment elaborada per classes altes o de recursos, es va difondre a decoracions més senzilles, com amb l'ocupació de fulles d'arbre per crear patrons sobre la closca.



El comerç i la modernitat per la seua banda s'ha encarregat d'incorporar els ous de xocolata, i els ous de plàstic per a ser plens de dolços, i que segons la llegenda són amagats pel conill de Pasqua perquè els menuts els busquen, i per consegüent, els troben i se'ls mengen.

A Argentina, Xile i Uruguai, es conserva la tradició de regalar ous de Pasqua decorats artesanalment amb glacé multicolor o bé en xocolata. Mentrestant, al nord de Mèxic ous farcits de confeti, coneguts com closques, són decorats i coberts amb paper.

Als països de tradició ortodoxa s'intercanvien ous de color carmesí per recordar la sang de Crist.

Els armenis els buiden i els decoren amb imatges de Crist i de la Verge.

I a Polònia i Ucraïna per Pasqua, fan obres d'art amb cera fosa sobre la seua closca.



L'MONA DE PASQUA



És un aliment típic de la rebosteria espanyola.

Es prepara tradicionalment en les regions murciana, valenciana, catalana, aragonesa i castellanomanxega.

Es serveix un aliment similar, denominat tortell o "rosco" de Pasqua, a Galícia, anomenat hornazo a Jaén i a Astúries es denomina peragata o "bolla".

Avui dia pot trobar-se amb lleugeres variacions en tot el país. És una coca de la Pasqua la degustació simbolitza que la Quaresma i les seues abstinències s'han acabat.



" LA PASQUA "

ORIGEN

El nom prové de la **munna o mouna**, terme àrab que significa «provisió de la boca», regal que els musulmans feien als seus senyors.

La mona és unes postres de gran tradició a tota la Mediterrània.

Aquest dolç posseeix fama a Múrcia i està associat a les festes de Setmana Santa, tot i que es pot trobar durant tot l'any en les diferents confiteries de la capital murciana.

El poble que també fabrica aquest producte alimentari és Alberic en la província de València, encara que també pot trobar-se pels pobles propers on es consumeix durant tot l'any.

No obstant això en la major part de la Comunitat Valenciana el seu consum està més restringit a la Pasqua.

A les illes Balears i a Catalunya es menja només el dia de Pasqua.

VARIETATS



A la Comunitat Valenciana hi ha diverses varietats, sent la que es consumeix durant tot l'any coneguda com **panquemao** o **toña**.

La que es consumeix durant les festes de Pasqua és un pastisset elaborat amb la mateixa massa que el **panquemao** que porta un o diversos ous (depenent de la mida) amb la closca pintada (ous de Pasqua).

Aquests ous són introduïts com a element decoratiu encara que també ajuden a donar forma al dolç.

Les formes són molt diverses encara que solen ser la d'un animal com una serp, sargantana o mico.

Finalment, està recoberta per anisets de colors.



“ LA PASQUA ”

A Catalunya i Balears la mona ha anat evolucionant al llarg del temps, i avui dia conviuen diferents tipus de mones tradicionals.

La més antiga és com la tradicional valenciana, que en alguns casos pot tenir forma de corona o en altres de punt.

Una altra mona tradicional manté els ous cuits, que solen pintar-se de colors, però la base es fa de bescuit i s'omple de crema i de xocolata o melmelada, es cobreix de crema catalana cremada en la superfície horitzontal i d'ametlles en els costats.

Amb el temps es van adornant cada vegada més de plomes de colors, de pollets i de dragees de xocolata cobertes de glaça de colors.

A Menorca solen estar, a més, cobertes de merenga.

A poc a poc, els ous de gallina s'han anat substituint -tot i que encara són molt populars també- per ous de xocolata.

Més endavant, els adorns de xocolata prenen cada vegada més importància i, actualment, algunes mones fetes per mestres pastissers són escultures, que poden aconseguir grans dimensions, fetes únicament amb xocolata negra.



COSTUMS

Un padrí regala una mona al seu fillol.

La mona se sol consumir durant el berenar dels dies de pasqua florida (Setmana Santa) acompanyada de llonganissa de Pasqua, sent costum trencar l'ou al front d'una altra persona.

També és possible acompanyar-la de xocolata.

És tradició anar d'excursió al camp a passar la tarda menjant la mona i jugar amb alguna estel.



" LA PASQUA "

Tradicionalment el padrí regala la mona al seu fillol el Diumenge de Pasqua, després de missa.

El Dilluns de Pasqua és tradició que es reuneixen dues o tres famílies o un grup d'amics i que vagen a menjar la mona junts a algun lloc, en un festí en el qual no falten les costelles de xai, conill a la brasa, la paella i, sobretot, el vi.

En moltes poblacions les pastisseries competeixen per exhibir en el seu aparador l'escultura de xocolata més espectacular, que pot ser una maqueta d'un edifici una figura d'un personatge popular o un conjunt de pastissos amb figures de xocolata o crocant.

Aquest aliment propi del dilluns de Pasqua, **la mona**, i el costum de fer una sortida al camp per menjar-ho en família ha acabat donant nom al dia, que per a molts és "**el dia de la mona**".



GASTRONOMIA

A partir del segle XIX, es van començar a fabricar els ninots de xocolata i sucre a Alemanya.

Avui en dia, a més dels ous de xocolata, també s'elaboren conills de xocolata, que se solen regalar per aquestes dates, i són també un producte de pastisseria que es pot veure en moltes de les botigues dels països del nord d'Europa.



" LA PASQUA "