

# Castanyada

Malak, Cloe, Jana, Xènia

# Qu'est-ce que c'est ?

**Français:** La Castanyada en Catalogne est une fête populaire que l'on célèbre la veille du jour de la Toussaint, le 31 octobre. On la célèbre en famille ou avec les amis.

En ce jour, les gens mangent des châtaignes et ils font des “panellets” (des petits gâteaux typiques de ce jour).

On peut acheter aussi les “panellets” à la pâtisserie et les châtaignes dans des étals à la rue.



La vendeuse the châtaignes, un personnage populaire avec les enfants.

The chestnut seller, a popular character in children stories and songs

**English:** La castanyada is a festivity that is celebrated on October 31st, on the eve of All Saint's Day. We usually celebrate it with our family or friends.

On that day people eat chestnuts, and make “panellets” (typical cakes for that day).

People also buy the “panellets” at the bakery and the chestnuts at stalls on the street.



## Châtaignes, panellets et patates douces / Chestnuts, panellets and sweet potatoes

**Français:** Ce jour-là, il est très typique de manger des châtaignes, des panellets mais aussi des patates douces.

On fait les patates douces, de couleur orange, au feu ou bien au four.

Ça c'est une patate douce:

**English:** On the “castanyada” , the most popular food is chestnuts and “panellets” but people eat sweet potatoes too .

These sweet potatoes, of orange colour are cooked at a fireplace or in the oven.

This is a sweet potato:



# Panellets: une recette / a recipe

## Français:

**Ingrédients:** 250 g d'amandes en poudre, 200 g de pomme de terre, 150 g de sucre glace, 200 g de pignons de pin, farine, 1 œuf.

**Procés:** Au debut il faut faire bouillir la pomme de terre avec la peau. Après, nous devons la peler et faire la purée. Lorsque la purée est prête, nous devons la laisser refroidir. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez-le avec une fourchette, puis ajoutez l'amande crue et mélangez à nouveau.

On prend la pâte et on fait des petites boules. Nous mettons les noix et le jaune dessus (d'autres ingrédients comme la noix de coco, le chocolat, les amandes sont également utilisés). Finalement, nous mettons les «panellets» sur un plateau tartiné de margarine et nous le mettons au four à 225 ° C-250 ° C pendant 8 à 10 minutes.

## English:

**Ingredients:** raw almond (250g), potatoes (200g), sugar (150g), pine nuts (200g) margarine, flour, 1 egg.

**Procedure:** The first step is boil the potato with the skin. When the potato is soft we have to peel it and make the puree. When the puree is ready we have to let cool down this. Then add the sugar, mix it with a fork, then add raw almond and mix it again.

We take the dough and we make little balls. We put the nuts and put yolk on top of them (other ingredients as coconut, chocolate, almonds are also used). Finally we put the “panellets” on a tray spread with margarine and we put it in the oven at 225°C-250°C for 8 to 10 minutes.

# Panellets

Ceux ci sont  
des panellets  
faits à la maison  
par Jana.



These are home  
made panellets - by  
Jana.