



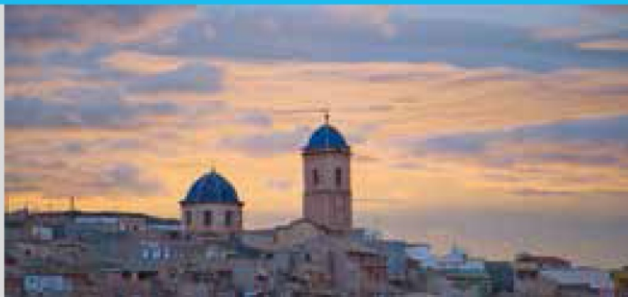
AGOST

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH
DEUTSCH

VIVE LOS SABORES



www.turismodeagost.com



AGOST GASTRONÓMICO.

ES Un recorrido por el calendario festivo de Agost, nos acerca a un universo pleno de sabores, olores y sensaciones de este pueblo mediterráneo. En Agost aún se mantienen platos tradicionales ligados a la cultura festiva y a las diferentes tradiciones locales.

Platos como la *borreta amb all i oli*, *gachamiga* o el *giraboix* específicos para días de frío; el cocido con pelotas para la celebración de las fiestas patronales de la Virgen de la Paz y de San Pedro; y el arroz con conejo y caracoles, olla con trigo, empanadillas, habas hervidas y cocas para los días de Pascua.

Mención especial merece la repostería de Agost tan presente en las fiestas de Navidad, *Danses del Rei Moro* y en múltiples celebraciones familiares. Mantecados, suspiros, rollos de anís, polvorones, almendrados... endulzan nuestras celebraciones más entrañables.

VL Un recorregut pel calendari festiu d'Agost, ens apropa a un univers ple de sabors, olors i sensacions d'aquest poble mediterrani. A Agost encara es mantenen plats tradicionals lligats a la cultura festiva i a les diferents tradicions locals.

Plats com ara la *borreta amb all i oli*, la *gatxamiga* o el *giraboix*, específics per a dies de fred, el putxero amb fassagues, per a la celebració de les festes patronals de la Verge de la Pau i de Sant Pere, l'arros amb conill i caragols, olla amb blat, empanades, faves bullides i coques per als dies de Pasqua.

Esment especial mereix la rebosteria d'Agost tan present a les festes de Nadal, *Danses del Rei Moro* i en múltiples celebracions familiars. Mantegades, sospirs, rotllos de anís, polvorons, rossegons... endolceixen les nostres celebracions més entranyables.

EN A walk tour through the Agost calendar of events, get us closer to a universe full of tastes, flavours and sensations of this Mediterranean town. In Agost, its traditional dishes bound to merry cultures and different local traditions still remains.

Dishes such as *borreta amb all i oli*, *gachamiga* or *giraboix*, recommended for cold days, the *cocido* with meatballs for the local celebration of Our Virgin of Peace and Sant Pere, typical dishes for every Easter day such as rice with rabbit and snails, wheat pot, small pastries, boiled broad beans...

Worthy of mention are Agost pastries, as present in Holiday time, *Danses del Rei Moro* and many Christmas celebrations. *Mantecados, suspiros, rollos de anís, polvorones, almendrados...* sweeten our touching celebrations.

DE Ein Rundgang durch die Feste von Agost gibt uns ein Universum voll von Geschmack, Gerüche und Gefühle. In Agost gibt es noch traditionelle Gerichte, die in den Festen vorbereitet werden. Gerichte wie *borreta amb all i oli*, *gachamiga*, oder die *giraboix* sind für die kalten Tagen; Eintopf mit großen Fleischklöße für die *Virgen de la Paz* und Petrus Feste; und der Reis mit Kaninchen und Schnecken, Kochtopf mit Weizen, Pasteten und gekochte Bohnen zu Ostern.

Auch ist das Feingebäck sehr lecker, das am Weihnachten, *Danses del Rei Moro* und andere familiäre Ereignisse gegessen wird. Schmalzgebäck, Süßigkeiten aus Mehl, Zucker und Eier, Anisrollen, Kuchen aus Mehl, Schmalz und Zucker, Mandelsaucen, usw. süßen unsere Ereignisse.



ES Cocido con Pelotas: Plato de alto contenido calórico que cuenta entre otros ingredientes con pollo, ternera, gallina, pavo, tocino, *blanquet* (morcilla blanca), todo ello acompañado de garbanzos y verduras de la huerta.

VL Putxero amb fasssegures: Plat d'alt contingut calòric que entre d'altres ingredients porta pollastre, vedella, gallina, titot, cansalada, *blanquet*, tot acompanyat de cigrons i verdures de l'horta.

EN Stew with meatballs: Dish with a high caloric value which includes others ingredients as chicken, beef, hen, turkey, bacon, *blanquet*; all served with chickpeas and natural vegetables.

DE Eintopf mit großen Fleischklöße: Kalorienreiches Gericht mit Hähnchen, Kalbfleisch, Huhn, Truthahn, Speck, *blanquet* (weiße Wurst), begleitet aus Kichererbsen und Gemüse.



ES Gazpacho manchego:
Es típico tomar este plato el Día del Rey Moro que se celebra el 28 de diciembre. El gazpacho se puede servir sobre una coca a la pala abierta por la mitad, finalizando este excelente plato tomando la coca acompañada por miel.

VL Gaspaxto manxec:
És típic prendre aquest plat el Dia del Rei Moro que se celebra el 28 de desembre. El gaspatxo es pot servir damunt d'una coca a la pala oberta per la meitat, i acabar aquest excel·lent plat prenent la coca acompanyada de mel.

EN Manchegan *gaspacho*:
Is typical to taste this meal in the Day of Moor King (*Día del Rei Moro*), which celebrates every December 28th. The *gaspacho* could be served on a cut in half coca finishing this meal with the coca served with honey.

DE *Gazpacho Manchego*:
Der *Gazpacho* ist typisch am 28. Dezember, Tag des mauren Königs, gegessen. Der wird auf einem Brot gelegt und mit Honigbrot gekommt.



ES *Borreta amb all i oli*: Plato típico de los días de frío o lluvia que cuenta como ingrediente principal el bacalao, acompañado de nuestra salsa más conocida, el *all i oli*.

VL *Borreta amb all i oli*: Plat típic per als dies de fred o pluja que té com a ingredient principal el bacallà, acompanyat de la nostra salsa més coneguda, l'*all i oli*.

EN *Borreta amb all i oli*: Typical dish for every cold or rainy days, of which its main ingredient is *bacalao* served with our most popular sauce, *all i oli*.

DE *Borreta amb all i oli*: Typisches Gericht für die kalten und regnerischen Tage. Seine Hauptzutat ist der Kabeljau, begleitet aus unsere berühmten Soße *all i oli*.



ES Gachamiga:
Plato que cuenta
como ingrediente
fundamental la
harina, acompañada
de tocino o jamón
y longanizas, y que
puede ir acompañado
con uva de mesa con
denominación de
origen.

VL Gatxamiga:
Plat que té com
a ingredient
fonamental la farina,
acompanyada de
cansalada o pernil i
llonganisses, i que
pot anar acompanyat
amb raïm de taula
amb denominació
d'origen.

EN Gachamiga:
Dish which its main
ingredient is flour,
served with *tocino*
(thick bacon) or jam
and *longaniza* (type
of sausage), and could
be accompanied by
table grapes with
Denomination of
Origin.

DE Gachamiga:
Gericht mit Mehl,
Speck oder
Schinken und
Würste. Es kann
mit Trauben gelegt
werden.



ES Asado: Plato de fácil preparación que cuenta como ingredientes principales cabeza, pierna o paletilla de cordero, patatas, cebolla y tomate, entre otros. Se suele realizar los jueves, que es día de mercado, y es frecuente dejar la bandeja preparada y dejarla a cocer en los hornos de las diferentes panaderías.

VL Rostidora: Plat de fàcil preparació que té com a ingredients principals cap, cuixa o espatla de corder, creïlles, ceba i tomaca, entre d'altres. Se sol cuinar els dijous, que és dia de mercat, i és freqüent deixar la safata preparada per a coure a qualsevol dels forns de la localitat.

EN Roasted: An easy preparation dish which counts as main ingredients: head, leg or roast shoulder of lamb, potatoes, onions and tomato, among others. It use to made it on Thursdays, the market's day, and usually letting the baking sheet prepared and let it cook in the different bakery's ovens .

DE Braten: das ist ein sehr einfaches Gericht mit Lammfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomate. Er wird donnerstags gekocht, weil es den Markt gibt. Normalerweise ist der Kochtopf vorbereitet und in den Bäckereioven gebratet.



ES Arroz con conejo y caracoles: Plato típico del *Dia de la Vella* y de las celebraciones de la Pascua, donde aún se conserva la costumbre de salir al campo a comer en familia o con amigos.

VL Arròs amb conill i caragols: Plat típic del *Dia de la Vella* i de les celebracions de la Pasqua, on encara es conserva el costum d'eixir al camp a menjar en família o amb els amics.

EN Rice with rabbit and snails: Typical dish of *Dia de la Vella* and Easter celebrations, where still remains the tradition of going out the countryside to eat with family or friends.

DE Reis mit Kaninchen und Schnecken: Typisches Gericht von *Dia de la Vella* und Oster, in denen die Familie oder die Freunde auf dem Land essen.



CONEJO CON TOMATE, EMPANADILLAS Y HABAS HERVIDAS

CONILL AMB TOMACA, EMPANADES I FAVES BOLLIDES

RABBIT WITH TOMATO, PASTRIES AND BOILED BROAD BEANS

KANINCHEN MIT TOMATENSOßE, PASTETEN UND GEKOCHETE BOHNEN

ES Recetas típicas para las celebraciones al aire libre en fiestas locales como el *Día de l'Arc* o el *Día de la Creu*, o celebraciones de Pascua, donde se acostumbra salir al campo. Las habas se pueden tomar hervidas o crudas dependiendo de si es temporada y las empanadillas, rellenas de atún, cebolla, tomate, pimienta y huevos.

VL Receptes típiques per a les celebracions a l'aire lliure en festes locals com el *Dia de l'Arc* o el *Dia de la Creu*, o celebracions de Pasqua, on s'acostuma eixir al camp. Les faves es prenen bollides o crues segons siga temporada i les empanades, farcides amb tonyina, ceba, tomaca, pebrera i ous bollits.

EN Typical receipts for outdoors celebrations such as *Dia de l'Arc* or *Dia de la Creu* (Cross Day), or Easter celebrations, when is typical to coming out the countryside. Broad beans could be have boiled or plain and the pastries use to have a filling make of tuna, onion, tomato, peppers and eggs.

DE Typische Rezepte für *Dia de l'Arc* oder *Dia de la Creu* und zu Ostern, in denen man im außen feiert. Die Bohnen werden gekochte oder roh gegessen und die Pasteten mit Thunfisch, Zwiebel, Tomate, Paprika und Eier.





ES Cocas: Receta muy presente en la gastronomía de Agost, tanto horneadas como “a la pala” se acompañan de diferentes ingredientes como jamón y queso, tomate, aceite, cebolla, mojama, bonito, etc.

VL Coques: Rezepta molt present a la gastronomia d'Agost, tant cuites al forn com “a la pala” s'acompanyen d'ingredients com pernil i formatge, tomaca, oli, ceba, moixama, bonítol, etc.

EN Cocas: Very present receipt in Agost gastronomy, (typical pastries) usually oven-cooked and served with different ingredients as jam and cheese, tomato, oil, onion, salted tuna, *bonito*, etc.

DE Cocas: Eine sehr berühmte Rezepte mit Schinken, Käse, Tomate, Öl, Zwiebel, getrockneter Thunfisch, *bonito*, usw.



BUÑUELOS DE CALABAZA, COCA BOBA, TOÑA Y MAGDALENAS
BUÑOLS DE CARABASSA, COCA BOBA. TONYA I MAGDALENES
 PUMPKIN FRITTER, COCA BOBA, TOÑA AND MUFFINS.
 KURBISKRAPFEN, COCA BOBA, GROßER LEIBBROT
 UND MAGDALENABISKUIT.



ES Platos típicos que endulzan algunas de las fiestas señaladas de Agost tales como la celebración de San José, Cuaresma, Navidad y fiestas de los barrios de San Roque, Santa Justa y Rufina y San Ramón.

VL Plats típics que endolceixen algunes de les festes assenyalades d'Agost com ara la celebració de Sant Josep, Quaresma, Nadal i les festes dels barris de Sant Roc, Santa Justa i Rufina i Sant Ramon.

EN Typical dishes which sweeten some of our most indicated dates such as San Jose Geast, Lent, Christmas and San Roque, Santa Justa y Rufina or San Ramon neighborhoods celebrations.

DE Typische Gerichte, die einige Feste wie San José, Fastenzeit, Weihnachten, und die Feste de San Roque, Santa Justa y Rufina und San Ramón süßen.

DULCES Y PASTAS



Rollos de Anís



Murcianos



Empanadillas de Boniato



Tonyetes



**Polvorones de Almendra
o Avellana**



Mantecados



Suspiros



Almendrados

es La repostería de Agost tiene una merecida fama, constituyendo un punto de referencia entre los pueblos vecinos, que acostumbran a venir los domingos a comprar en las diferentes panaderías.

ve La rebosteria d'Agost té una merescuda fama, constitueix un punt de referència entre els pobles veïns, que acostumen a vindre els diumenges a comprar als forns de la localitat.

en Agost pastries have a well-deserved fame, forming a reference among the neighboring towns, which use to come every Sunday just to purchase in our bakeries.

de Das Feingebäck von Agost ist ziemlich berühmt und ist ein Anhaltspunkt zwischen den Nachbardörfern, deren Einwohner sonntags kommen, um in der verschiedene Bäckereien einzukaufen.



**DIPUTACIÓN
DE ALICANTE**



**Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca**
Tel. +34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org

Información Tūristica
+34 965 69 18 69
info@turismodeagost.com
www.turismodeagost.com

