

SPC
PÀGINES ESPECIALS

MONES DE
PASQUA

DIMECRES, 27 DE MARÇ DEL 2024

UNA DOLÇA TRADICIÓ

AQUESTA ESPECIALITAT ÉS UNA DE LES ICONES
GASTRONÒMIQUES DE LA SETMANA SANTA



INTRODUCCIÓ



Les postres més tradicionals

LA MONA DE PASQUA ÉS UN DELS SÍMBOLS MÉS ESTIMATS DE SETMANA SANTA, FRUIT D'UNA HERÈNCIA DE SEGLES QUE ELS PASTISSERS ARTESANS HAN SABUT CONSERVAR

La mona de Pasqua és un dels símbols més estimats de Setmana Santa. No es tracta només d'una deliciosa obra d'art, sinó que també representa una rica tradició cultural que es remunta a segles enrere. Aquests elaborats pastissos, adornats amb ous i figures de xocolata, i altres detalls creatius, no tan sols són un festí per al paladar, sinó que també són una expressió de creativitat i artesanía culinària.

La preparació de les mones de Pasqua és un procés que requereix habilitat i paciència. Les pastisseries i forns comencen a treballar-hi setmanes abans de la Pasqua, ja que l'elaboració de la xocolata és un procés llarg i delicat. La massa sol ser d'un pa de pessic o d'una base similar, suau i

lleugerament dolça. A vegades es perfuma amb llimona o taronja per donar-li un toc cítric subtil. La xocolata i la fruita acostumen a ser altres ingredients essencials del pastís.

Però un dels elements més reconeixibles de les mones és l'ou que les corona. De fet, els ous són l'element cabdal de la Pasqua a molts indrets d'Europa perquè formen part d'una simbologia relacionada amb l'arribada de la primavera i amb rituals de fertilitat. Aquest ou simbolitza la vida, i tot i que a les mones antigament

es feia servir un ou dur de gallina, pintat i decorat, avui dia acostuma a ser de xocolata, presentant-se en una gran varietat de mides i colors.

A més de l'ou, les mones poden estar decorades amb altres detalls com ara casetes i figures de xocolata, personatges de contes populars (o de sèries i films infantils de l'actualitat), animals, fruits secs, o fins i tot noms i missatges personalitzats. La imaginació dels pastissers és el límit, i en aquest sentit cada any es veuen noves creacions innovadores i impressionants. A més, molts rebosters artesans elaboren mones personalitzades a petició dels clients.

Tot i que les mones de Pasqua han evolucionat amb el temps, adaptant-se als gustos i les tendències contemporànies, la seva essència tradicional perdura. Molts establiments continuen

EL LÍMIT D'AQUESTES CREACIONS EL POSA LA IMAGINACIÓ DEL PASTISSER

mantenint receptes familiars transmèses de generació en generació, assegurant que aquesta tradició tan estimada es mantingui per a les futures generacions.

Tant a Andorra com a Catalunya, les mones són tradicionalment regals que els padrins i les padrines fan als seus fillols i fillolles el diumenge o el dilluns de Pasqua. Aquesta pràctica té profundes arrels culturals i socials i és una part essencial de les celebracions de Setmana Santa.

Els padrins acostumen a regalar una mona com a gest d'afecte i

amor cap als fillols, fins que aquests fan la primera comunió. La tradició diu que la mona ha de tenir tants ous com anys té l'infant que la rep, i que el màxim són dotze, tot i que aquest costum ha anat variant amb el temps. En tot cas, és una manera que tenen els padrins de demostrar el seu afecte i de compartir la joia de la temporada de Pasqua amb els més petits. A més, també és una ocasió per a les famílies de reunir-se i passar temps plegades durant aquestes dates tan assenyalades.

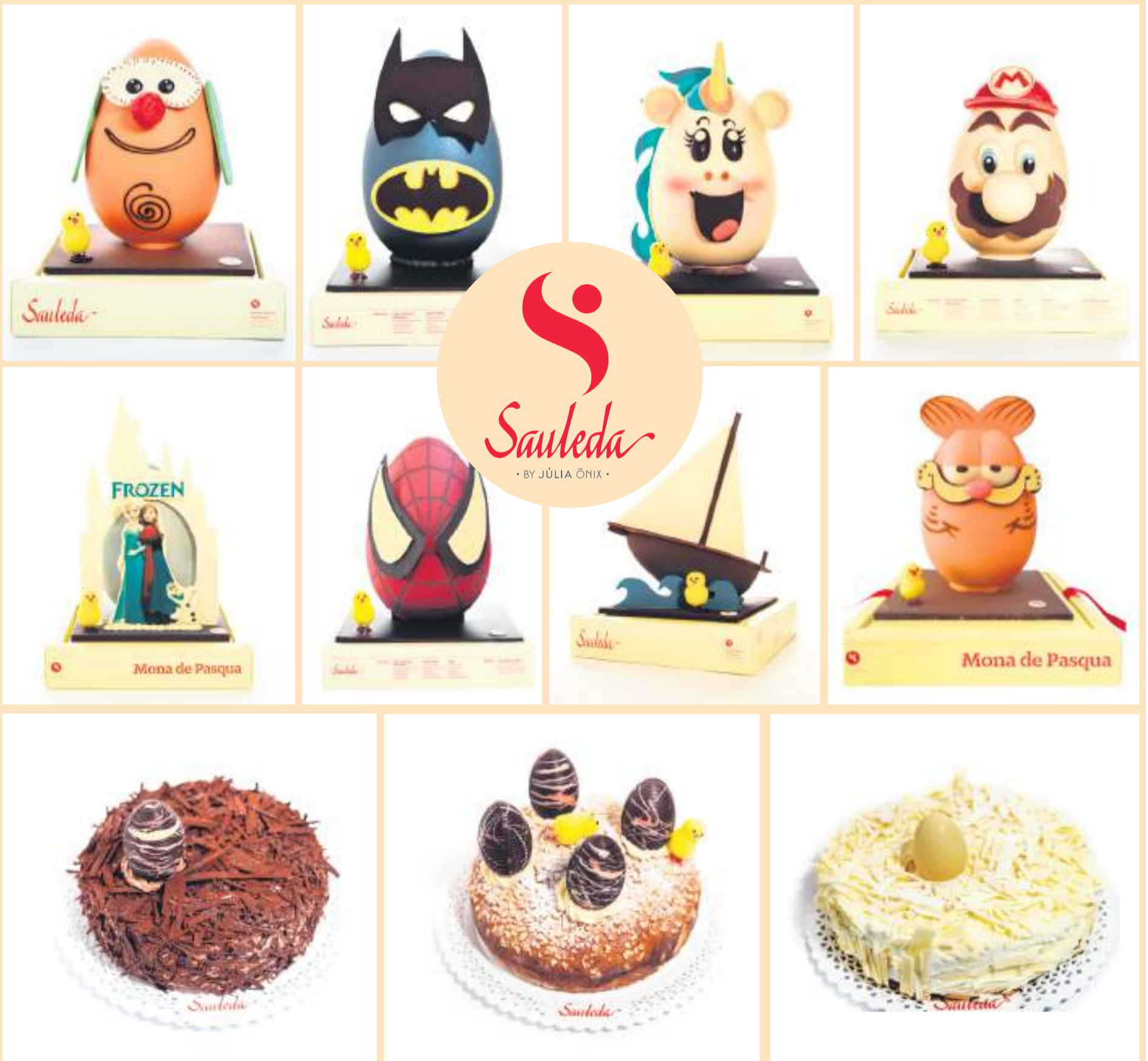
La pràctica de regalar mones de Pasqua també pot incloure altres membres de la família, com ara pares, avis o fins i tot amics íntims. En algunes famílies, aquesta tradició pot incloure regals addicionals, com ara joguines, llibres o altres sorpreses, però la mona de Pasqua és el regal central i més esperat.

L'OU DE XOCOLATA ÉS L'ELEMENT MÉS RECONeixIBLE D'AQUEST DOLÇ

Sauleda

• BY JÚLIA ÒNIX •

Us esperem amb molta xocolata per als més petits i grans!



Sauleda by Júlia Onix (primera planta) · Av. Meritxell núm. 79, Edifici Onix · Andorra la Vella · Telèfon.: 770070

Sauleda Centre Júlia · Av. Carlemany, 115, Edifici Centre Júlia · Escaldes-Engordany AD700 · Telèfon.: 367662

🌐 www.sauleda.cat 📸 [sauledabyonix](https://www.instagram.com/sauledabyonix) 📱 [Sauleda by Julia Onix](https://www.facebook.com/Sauleda%20by%20Julia%20Onix)

HISTÒRIA

Un dolç d'orígens incerts

▶ TOT I ESTAR MOLT ARRELADA, ES DESCONeix D'ON SORGEIX LA TRADICIÓ DE LA MONA ▶ LA MAJORIA D'ESTUDIOSOS CREUEN QUE PROVÉ DE LES ANTIGUES FESTES PAGANES

La mona és una de les tradicions més arrelades de Pasqua, però també la que té uns orígens i un significat més incerts. Hi ha moltes teories que intenten explicar-ne els diversos aspectes. Mentre algunes pretenen desxifrar el significat real d'aquest nom tan curiós, algunes altres miren de definir la tradició cultural d'on prové.

En tot cas, gairebé tots els experts estan d'acord que és un costum d'orígens pagans que el cristianisme va assimilar posteriorment, com també ha passat amb altres festes i tradicions, com Nadal o Tots Sants. De fet, per molt que el cicle pasqual sigui una festa eminentment religiosa, manté certs aspectes anteriors que fan referència a rituals de fertilitat lligats a l'arribada de la primavera.

Segons el Costumari Català de Joan Amades, la mona ja és citada amb aquest nom en el decurs del segle XV. Això desmunta la creença popular que el mot fa referència al costum d'un pastisser

LA MONA JA APAREIX CITADA AMB AQUEST NOM EL SEGLE XV

ES CREU QUE EL SEU ORIGEN PODRIA SER ÀRAB, ROMÀ O GREC

barceloní del segle XIX de coronar els seus pastissos de Pasqua amb una figureta en forma de mona.

En aquest cas, una part hauria acabat designant el tot, però semblava ser que la mona és més antiga. Una teoria força estesa és que el mot deriva de l'àrab antic *mūna*, que vol dir *regal* o *provisió de la boca*. Els defensors d'aquesta idea expliquen que seria una manera antiga de tributar l'arrendament de terres en espècies a base coques, ous durs i altres productes agrícoles.



Una altra teoria diu que l'origen etimològic de la mona en el mot llatí *munda*, plural de *mundum*. Aquests elements eren unes paneres que contenien dolços i ous decorats que els romans oferien a la deessa Ceres durant el mes d'abril. Aquesta teoria entronca a la perfecció amb els rituals de fertilitat precristians per-

què en la mitologia romana Ceres és la màxima responsable de l'agricultura, les collites i la fertilitat. També hi ha variants d'aquesta teoria que expliquen que al món romà la *munda* era un pa decorat amb ous que es regalava com a prova d'amistat, i que la tradició podria derivar de les pascorals, unes festes que els pastors ro-

mans celebraven amb coques i altres dolços.

Altres teories van més enrere en el temps i expliquen que l'origen de la mona podria remuntar-se en les *muniques*, unes celebracions que es feien a la Grècia antiga dedicades a Artemisa. Aquesta era la deessa dels llocs salvatges on la mà de l'home no

havia actuat, com ara selves i boscos. Tenia el santuari més important a Efes (actual Turquia), on se l'havia assimilat a una deessa asiàtica de la fecunditat i se la representava amb diadema i moltes mames. A més, la mitologia també explica que era filla de Dèmetre, la deessa que els romans van rebatejar com a Ceres.

DECORACIÓ

Figuretes per a tots els gustos

Les figures de xocolata per a les mones de Pasqua poden variar segons les tendències i les preferències del moment, així com les tradicions de cada indret. A Andorra, per exemple, no és estrany veure mones decorades amb els populars tamarros.

Malgrat tot, hi ha determinades figures de xocolata que són clàssiques i sempre resulten molt populars entre els més petits.

-**Figures de personatges de contes o dibuixos animats:** personatges com Harry Potter, la Patrulla Canina, els superherois de Marvel i DC Comics o algunes de

les figures més emblemàtiques de Disney són molt apreciats pels infants i són una opció popular per decorar les mones de Pasqua.

-**Animals de granja o elements de la natura:** conills, ovelles, pollastres, pollets i altres animals de granja són figures clàssiques que encaixen perfectament amb el tema de Pasqua i la renovació de la vida.

-**Ous de xocolata:** aquesta és la figura més icònica i tradicional que corona la mona de Pasqua. Poden ser de mides diverses i acostumen a estar decorats amb colors vius i patrons atractius.

-**Flors i motius de primavera:** flors, papallones i altres motius



de primavera també són opcions populars, ja que simbolitzen el despertar de la natura després de l'hivern i complementen la temàtica de Pasqua.

-**Figures religioses:** encara que menys habituals en les mones comercials, les figures religioses poden ser preferides per a

aquelles que desitgen mantenir una tradició més cristiana durant la Setmana Santa.

-**Figures personalitzades:** moltes pastisseries ofereixen l'opció de personalitzar les figures de xocolata amb els noms dels destinataris de la mona o missatges especials.

ELS PERSONATGES DE CONTE O DE DIBUIXOS ANIMATS SÓN MOLT POPULARS

MONES DE PASQUA

DOLÇA TRADICIÓ



Encarrega la teva, tria el pastís tradicional, la figura de xocolata o totes dues!



La Fleca · Centre Comercial CCA
Av. Meritxell, 92. AD500 Andorra la Vella
Telèfon **870347**

DELS ORÍGENS A L'ACTUALITAT



L'evolució de la recepta original

Originalment, la mona de Pasqua era una elaboració força simple: un pa dolç preparat amb ingredients comuns com farina, ou, sucre, llevat i llet. Solia ser una massa dolça, aromatitzada amb ingredients com anís o canyella, i es modelava en una forma ovalada o circular, representant la vida

i la renovació. Una característica emblemàtica de la mona era la decoració amb ous durs, que sovint es col·locaven al voltant del pa. Aquesta recepta més tradicional es manté avui dia en zones com el País Valencià o Múrcia, mentre que a Catalunya -i de retruc també a Andorra-, ha anat evolucionant amb el pas dels anys.

AQUESTA ESPECIALITAT VA VIURE UN GRAN CANVI EL SEGLE XIX

Així, a mitjan del segle XIX, la mona perd la seva senzillesa inicial i la seva presentació es fa més

complexa, enriquint-se amb diferents elements de xocolata. A Barcelona, la rivalitat entre els grans mestres de la pastisseria va fer que la mona experimentés una ràpida evolució que la va acabar convertint en una creació totalment diferent a l'original: va començar substituint-se l'ou de gallina per un de xocolata, combinant la tradició local amb les

tradicions de Setmana Santa a Europa. Posteriorment, s'han incorporat altres formes (personatges de contes populars i de dibuixos animats, animals, elements de la natura...) que es col·loquen damunt del pastís. La xocolata va ser el detonant d'aquesta evolució i els pastissers poden fer autèntiques filigranes escultòriques amb ella.



EL TORTELL
PASTISSERIA

C/ Ciutat de Valls 42
C/ Bonaventura Riberaigua 9
Andorra la Vella
☎ 821 095 - 821 681
✉ pastisseria@eltortell.com
📷 eltortell
📞 +376 338 408



Jeff de Bruges
ANDORRA
NATURELLEMENT CHOCOLAT

PASQUA 2024
PER LA MONA,
ESCRIVIM EL NOM
DELS SEUS NENS SOBRE ELS
NOSTRES OUS DE
XOCOLATA!
SERVEI GRATUÏT

*A PARTIR DE 13,05€ L'OU DE XOCOLATA
DE 18CM 135G NET GUARNIT*

AVINGUDA MERITXELL 42
AD500 ANDORRA LA VELLA
TEL: 882 882
Lliurament a domicili amb CityXerpa



No hi ha Pasqua sense mona

El millor assortiment al millor preu

