

# FESTICOVA A L'ESCOLA

**En l'escola CEIP Torreblanca vam donar la benvinguda a Jaume I i Na Violant d'Hongria per a celebrar el 9 d'octubre.**

En la nostra escola, CEIP Torreblanca, el dia 6 d'octubre vam celebrar el dia de la Comunitat Valenciana.

En primer lloc eixirem tot l'alumnat al pati, a la pista de futbol. Quan estavem tots asseguts, vam escoltar un trosset del potcast, en el que alguns companys de cinqué van fer una entrevista a Jaume I, el Conqueridor.

Després, vam cantar dues cançons; alguns alumnes, de sisé "Llavors" de Fúmiga i els de segon "Que tinguem sort" de Lluís Llach.

A continuació van eixir el rei i la regina, es van passejar per tot el pati, van pujar a les grades i van llegir el manifest per la llengua, en el que recordem que podem parlar, llegir, vore pel.lícules, cantar,... en valencià.



masquetà

Posteriorment, es va iniciar la percubotellada, que simula una masquetà. Els alumnes d'infantil, 1r, 2n, 3r i 4t una botella de 1,5l i, 5é i 6é una garrafa de 5l o 8l, que colpejaven a terra, dirigits per alguns mestres.

María José va donar l'entrada per al començament de la percubotellada.



Per acabar, vam esmorzar orxata i fartons, un menjar típic de la Comunitat Valenciana.

Orxata i fartons

# LA MOCADORÀ

La mocadorà és una celebració popular de la ciutat de València i dels pobles del voltant.

Es celebra de 9 d'Octubre, dia de Sant Donís, dia dels enamorats valencians. La mocadorà consisteix en que els homes li regalen a les dones, massapans, en forma de fruites i verdures envoltats amb un mocador de fardell, per aquest motiu té eixe nom.

Conta la llegenda que quan Jaume I va entrar a la ciutat de València la gent del poble li va regalar fruites i verdures de l'horta.

L'origen de la mocadorà ve dels Decrets de Nova Planta, que van prohibir la celebració de l'entrada de Jaume I, tirant petards i coets. Els valencians no es van resignar, per això, els confiters de València van decidir fer els petards en forma de massapans (piuleta i tronador) per a recrear els coets prohibits, els van acompanyar de massapans en forma de fruites i verdures.



## RECEPTA: MOCADORÀ

### Ingredients:

500g de sucre,  
500g d'almendra crua  
2 clares d'ou.



**Preparació:** Posar en un bol, el sucre molt i l'almendra molta, es mescla i s'afegeix la clara dels ous.

Es pasta i es fa una bola, es deixa reposar durant una hora.

Es divideix en porcions i a cadascuna se li afegeix colorant alimentari per a donar color a les fruites i hortalisses.

Es formen les fruites i es posen al forn a 150 graus uns 5 minuts o bé, es deixen secar a l'aire lliure i ja están llestes per menjar.