# San Jorge

23 de abril de 2021
DIA DE ARAGÓN

CASA DE ARAGÓN
GAVÀ · VILADECANS · CASTELLDEFELS

# Historia de San Jorge, Patrón de Aragón

**San Jorge** se convirtió en **patrón de Aragón en la Edad Media** y de él fueron devotos todos los Reyes aragoneses.

En torno a él giran numerosas leyendas. Se cuenta que cuando el rey **Pedro I estaba inmerso en la Batalla de Alcoraz (Huesca), en 1096**, que lo enfrentaba a las tropas musulmanas **apareció San Jorge montado a caballo y lo ayudó en la contienda** haciendo que el Reino de Aragón anexionara Huesca a sus dominios.

También se cuenta que **combatió con un gran dragón allá por el siglo IX**. Se dice que un dragón creó un nido en la fuente que proveía de agua a una ciudad y si los habitantes querían coger agua debían hacer un sacrificio humano. Un día eligieron a una joven princesa y justo en el momento en el que el dragón se disponía a devorarla apareció San Jorge montado a caballo y consigue matar al dragón y liberar a la princesa.

## El mártir San Jorge

Lo cierto es que al margen de todas sus leyendas San Jorge, también conocido como Jorge de Capadocia, **fue un mártir cristiano que ejecutaron en el año 303** por declarar su fe cristiana.

Su **canonización llegaría en el 494 por parte del Papa Gelasio I** y desde entonces es venerado por muchos países tanto europeos como americanos. Esta misma veneración por el santo es la que ha originado que se crearan en su nombre diversas leyendas que han llegado a nuestros días.

## 23 de abril, Día de Aragón

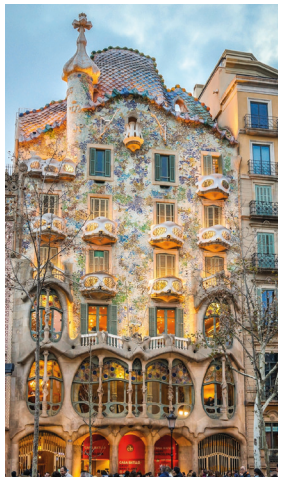
Cada **23 de abril** se conmemora en Aragón el **Día de San Jorge (Día de Aragón),** festivo en toda la comunidad. San Jorge, Patrón de Aragón, fue torturado por declarar su fe cristiana y por esta razón se le venera cada 23 de abril.

Pero este importante santo no solo es protagonista del día grande de la Comunidad sino que también está **representado en la bandera institucional aragonesa**. En el escudo se pueden apreciar los 4 cuadrantes. En el primero aparece el árbol de Sobrarbe, con una cruz encima. En el segundo se puede ver la cruz de Íñigo Arista, de plata sobre fondo azul. **El tercer cuartel hace referencia a San Jorge y a la batalla de Alcoraz con una cruz roja sobre fondo de plata** cantonada por cuatro cabezas de los jefes moros muertos en el combate. Y el último cuadrante está dedicado a las barras de Aragón, cuatro bastones de gules (rojos) sobre campo de oro.

Las tres provincias aragonesas (Teruel, Huesca y Zaragoza) organizan numerosos actos institucionales y actividades para conmemorar este día.

## En Cataluña...

### Casa Batlló



Fachada de la barcelonesa Casa Batlló, obra de Antoni Gaudí, con elementos estructurales y decorativos que evocan la leyenda de Sant Jordi y el dragón. Su arquitecto, Gaudí, dejó la impronta de ese animal fabuloso y de su leyenda: las escamas del dragón recubren la azotea; mientras que la espada de san Jorge sobresale del tejado y los balcones parecen calaveras.

### Palau de la Generalitat

En la fachada del Palacio de la Generalitat de Cataluña podemos encontrar esta escultura que recuerda al mártir y la leyenda del dragón.

# Excursión "Ruta de las Fuentes"

Recorrido entre las poblaciones de Gavà y Viladecans

## DOMINGO 25 DE ABRIL 2021

**Dificultad: Media**

**Distancia: 10 km aprox.**

La ruta transcurre entre las poblaciones de Gavà y Viladecans. Iniciaremos la ruta, saliendo desde la Casa de Aragón, subiendo por la avenida de Sant Llorenç y enlazando el camino por la pista forestal que empieza en el barrio de Can Tries y finaliza en Can Guardiola. Durante el recorrido, visitaremos las fuentes de "L'Ametller, el Ferro, Salamandra y Can Presses (Laurel)".

**Material necesario:**
Desayuno
Agua
Buen calzado para caminar por la montaña
Ropa cómoda
Mascarilla

Para **inscribirse**:
confirmar asistencia al siguiente correo: **casadearagongvc@gmail.com** o a través de nuestras redes sociales, hasta el 23 de abril. La actividad se realizará cumplimentando todas las normativas y medidas de seguridad vigentes Covid-19.

*La entidad organizadora se reserva el derecho de anular y/o modificar la propuesta de actividad en función de baja inscripción u otros motivos que se consideren.

# RECETAS

## Rosas de manzana con hojaldre y chocolate

### Ingredientes:

Azúcar glas (un poco)
Agua (un vaso)
Chips de chocolate (un paquete)
Manzana roja (2uds)
Masa de hojaldre rectangular (1 lámina)

### Preparación

**1.** Lavar y secar las manzanas, cortarlas por la mitad y descorazonar. Cortar láminas muy finas de manzana con su piel.

**2**. Colocar en un cuenco de cristal o apto para microondas y añadir un poco de agua azucarada

**3.** Meter el cuenco en el microondas y cocer las manzanas 3 minutos a máxima potencia (800w), para que queden tiernas y se puedan doblar sin romperse.

**4**. Estirar la lámina de hojaldre con un rodillo y cortar tiras a lo largo de 4 cm aprox por la parte más ancha del hojaldre.

**5.** Poner los chips de chocolate encima de cada una de las tiras de hojaldre

**6.** Colocar las láminas de manzana escurridas encima, y de modo que se monten 7. Doblar la parte inferior de hojaldre de cada tira por encima, cubriendo sólo la mitad de cada lámina.

**8.** Enrollar cuidadosamente de un extremo a otro, formando así una rosa. (mejor empezar por el lado donde se ha puesto la última lamina de manzana)

**9.** Repetir todo el proceso con cada una de las tiras de masa de hojaldre.

**10.** Utilizar cápsulas para meter cada una de las rosas de manzana y que no se abran al hornearse

**11.** Disponer cada una de las rosas de manzana dentro de los huecos en el molde o en sus respectivas, cápsulas de magdalenas

**12.** Precalentar el horno a 180º 10 minutos.

**13.** Introducir en el horno en la bandeja inferior a 180º, durante 25-30 minutos o hasta que el hojaldre se dore (cuidado con los minutos porque cada horno es diferente)

**14.** Dejar enfriar sobre una rejilla. Espolvorear por encima con azúcar glás.

**15.** Consumir preferentemente recién hechas y aún calientes, ¡mucho más buenas y el hojaldre crujiente!

# Pan de San Jorge

**Ingredientes**. Para 3 panes (o 1, o 6, dependiendo del tamaño)
500 gramos de harina de fuerza
350 mililitros de agua tibia (no a más de 40 grados)
8 gramos de levadura seca (o 20 de fresca)
Una cucharadita de sal
Dos cucharadas de aceite de oliva
80 gramos de sobrasada
80 gramos de parmesano rallado
40 gramos de nueces picadas

## Preparación

**1.** Si lo hacemos a mano, poner la harina mezclada con la levadura en un bol, hacer un hueco en ella y añadir el agua, la sal y el aceite de oliva. Trabajar la masa hasta que se despegue de las paredes del bol. Si lo hacemos con panificadora, poner la harina, la levadura, el agua, la sal y el aceite en recipiente y poner la panificadora en modo "masa", pero vigilar para sacarla cuando esté amasada pero antes de que empiece a levar. Si lo hacemos con robot o Thermomix, usar el programa que corresponda en cada aparato.

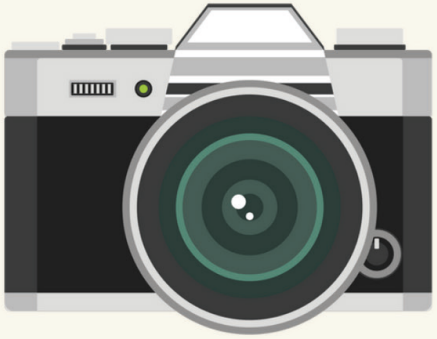
**2.** Dividir la masa en 3 partes iguales. Añadir a una la sobrasada (es importante que esté a temperatura ambiente), a otra el queso y a otra las nueces picadas en grueso. Mezclar y amasar cada una durante unos diez minutos, hasta que esté todo bien integrado y la masa tenga una textura elástica.

**3.** Dar forma al pan (uno, dos o los que queráis) haciendo 4 tiras de masa de sobrasada, 5 de queso y una larga –y un poco más gruesa– de masa de nueces para que dé toda la vuelta alrededor del escudo. Se puede usar un dedo mojado en agua para pegarlas bien. Dejar levar unos 50 minutos en un sitio de temperatura amable y acogedora.

**4**. Con el horno precalentado, calor arriba y abajo y a 180 grados (y con un recipiente con agua en la parte de abajo para crear vapor) cocer unos 45 minutos, hasta que esté ligeramente dorado por la parte de arriba. Sacar, enfriar en una rejilla y comer mientras se lee un buen libro.

## DEL 29 DE MARZO AL 21 DE ABRIL

# I Concurso de fotografía



**ACTIVIDAD PARA L@S SOCI@S Y SIMPATIZANTES**

APTO PARA TODAS LAS EDADES

Una vez finalizado el concurso, todas las fotos serán expuestas en el salón de socios/as.

Las fotografias deberan de enviarse al siguente correo electrónico: **casadearagongvc@gmail.com** o ser depositadas en el Centro.

Esperamos que estéis
todos bien,
pronto volveremos con
más fuerza
CASA DE ARAGON
CASA
DE
ARAGÓN
GAVÀ
VILADECANS
CASTELLDEFELS