



Falla Av. 18 de Juliol

**bunyols i
tradició**

2025





martose.es 961 700 854



COORDINACIÓ: *Irene José Coves Cuenca*

CORRECCIÓ TEXTOS: *Amparo Albelda Bernardo*

PUBLICITATS: *Francisco Vidal Guillem*

DISSENY I MAQUETACIÓ: *L. Vendrell*

El llibret ha participat en la convocatòria dels XXVI premis a l'ús del valencià en les Falles 2025 de la Regidoria de Promoció Lingüística de l'Excm. Ajuntament de Sueca.

Aquest llibret participa en el "PREMI PUNT VOLANT"



FALLA
Av. 18 JULIOL
i ADJACENTS
SUECA



BUNYOL D'OR I BRILLANTS
AMB FULLES DE LLORER COL·LECTIU

INTRODUCCIÓ

Aquest any en el llibret parlarem sobre els bunyols.

Quan parlem de bunyols, a un faller li ve al cap tant el bunyol com a insígnia o recompensa, com els bunyols de carabassa tan típics en temps de falles.

Per a un faller, el bunyol o recompensa, és una Insígnia que espera amb tot el seu cor i amb moltes ganes, ja que és una recompensa que se li atorga pels anys que s'és faller, normalment d'una falla a on tens als amics o gent coneguda.

El bunyol més apreciat per a un faller és aquell que se li dona pel reconeixement del seu treball en la falla.

Ara parlant del bunyol de carabassa com a postres o dolç, es pot dir que està molt arrelat a les festes josefines, perquè en falles està present en quasi totes les taules del poble valencià.

Hui en dia, allà on hi ha una carabassa, es podria dir que hi haurà una dona o un home fent bunyols.

Estan tan bons que, fins i tot, es fan inclòs fora de temps de falles.

Una pregunta: qui no es menjaria en estos moments uns quants bunyols?.

PACO FERRER RIPOLL

President 2025

Hola, una salutació a totes i tots. I no sols als membres de la nostra Comissió, sinó també als seus familiars, amics, veïns de la barriada i empreses col·laboradores. És un honor per a mi redactar aquestes línies com a President d'aquesta falla. Tasca que vaig començar amb molta il·lusió, però no es sols una feina meua, sinó per molta més gent que forma part de la comissió. Si no fóra pel treball, afany i ajuda de tots no seria possible el bon desenvolupament de l'exercici faller, fins a arribar a la seua culminació el dia de Sant Josep.

Moltes gràcies als membres de la Junta Directiva pel seu inestimable treball en les seues respectives competències, i gràcies als membres restants que formen la comissió pel seu treball desinteressat i per aconseguir entre tots que tot es duga a terme magníficament.

Gràcies als components de la comissió infantil que són el futur de la nostra falla i ens alegren amb els seus jocs i l'entusiasme que posen en cada activitat que realitzen.

Donar les gràcies i felicitar els nostres representants d'aquest exercici, President Infantil Pablo, Fallera Major Infantil Zoe i Fallera Major Carla. És per a mi un honor i un orgull poder acompanyar-vos en tots els actes oficials. Espere que gaudiu d'un any inoblidable.

Us esperem a totes i tots en el nostre, en el vostre, casal i poder gaudir tots junts d'aquestes falles.

Fins prompte... Fins sempre.

El President



CARLA FERRER BALDOVÍ

Fallera Major 2025

Estimats fallers i falleres, amics i amigues.

És un honor i privilegi poder escriure aquestes paraules per a vosaltres com a màxima representant, com a la vostra Fallera Major de la Falla Avd. 18 de Juliol. Una falla que és especial i per a molts una segona casa. On any rere any van passant generacions i m'ha vist créixer amb ella, una falla que jo personalment porte al cor.

Ser membre d'una comissió i sentir-se faller és com un sentiment on ens afloren tota mena d'emocions quant a qualsevol dia de l'any sentim un coet, una xaranga, olor a pólvora i un dia de sol conegut com a "fa dia de falles" i, sé de bona mà, que eixe sentiment a la nostra comissió no ens falta.

Aquest any estic vivint un dels meus somnis, somni que tenia des de feia molts anys i aquest somni no podria ser realitat si no fóra gràcies a tota aquella gent que està compartint i vivint-lo amb mi, ajudant-me en cada acte i acompanyant-me a tots llocs, amb ells i elles tot és més fàcil.

Vull donar també les gràcies a la junta directiva i a tots els que han treballat i treballen de manera desinteressada perquè tot funcione a la perfecció i no falte cap detall per a gaudir de la nostra festa tan estimada, sou pilars fonamentals de les estructures de la comissió.

Per descomptat, no puc oblidar-me de la resta de representants d'enguany. Pablo, continua somrient com tu saps i engalana'ns a tots amb el teu saber estar. Zoe, reineta fallera, eres elegància i bellesa allà per on vas, il·lumina'ns i continua contagiant-nos amb la teua alegria. President, simplement gràcies per ser i estar de manera incondicional.

Gràcies aquest 2025 que em brinda aquesta oportunitat i espere poder compartir-la amb tots vosaltres. Visca les falles i visca la falla Avd. 18 de Juliol.

Per sempre.



PABLO FENOLLAR RUBIO

President Infantil 2025

Benvolguts fallers, amics, veïns...

Amb molta il·lusió i nervis em dirigisc a vosaltres com a President Infantil de la nostra benvolguda falla Avinguda 18 de Juliol. Soc faller des de que vaig nàixer gràcies a que la meua mare m'ha inculcat esta tradició i hui puc sentir l'orgull de ser faller.

Estic segur que estes falles ens ho passarem genial tots junts i especialment amb els meus amics de la Comissió Infantil, amb els quals gaudisc de cada despertada tirant coets i de les hores i hores en el casal fent jocs. Com no, totes estes aventures les gaudiré amb els meus companys de batalla, Zoe, Carla i Paco, on junts viurem al màxim de cada cercavila i de cada festa.

Zoe, la meua Fallera Major Infantil, junts formem un equip de deu, sabem millor que ningú gaudir de cada moment, així que l'aventura comença, ¿estàs preparada?

Carla i Paco, la meua Fallera Major i el meu President, segur que ens cuidareu i vigilareu perquè cada acte isca perfecte. Serà el nostre any i disfrutarem d'estes falles com mai.

¡¡Sempre serem els representants del 2025!!

I a tota la comissió, donar-vos les gràcies per estar sempre al meu costat i fer-me gaudir d'estes falles, sou els millors!

Mamà, papà, iaïos i família, gràcies per recolzar-me i estar sempre al meu costat, em feu molt feliç!. Sols em queda dir, que visquen les falles i que visca la falla Av.18 de Juliol!

A per les falles 2025!

El President Infantil



DoloresMartínez  fotografía

ZOE BELTRÁN PIERA

Fallera Major Infantil 2025

Hola a tots i totes:

Ara que arribat aquest moment, em senc molt feliç, emocionada i satisfeta d'estar ací, i poder gaudir d'aquest regnat representant a la meua falla.

Per a mi és un gran somni el que estic vivint ara mateix.

"Ser la Fallera Major Infantil de la meua falla, la que m'ha vist créixer i estimar tant aquesta festa, FallaAVINGUDA 18 de JULIOL".

Ha arribat el moment de les despertades, dels coets, de l'olor a pólvora que tant m'agrada, dels passacarrers que s'omplin de color de les diferents vestimentes de la nostra indumentaria valenciana, de la música, dels monu-ments al carrer, de les xocolatades i els bunyols, tots junts gaudim d'uns dies meravellosos, plens d'il.lusió i de la millor festa, les falles.

Visca les falles!! I visca la FallaAVINGUDA 18 de JULIOL!!!



Fallera Major: Carla Ferrer Baldoví
President: Paco Ferrer Ripoll
Vicepresident 1r: Javier Boix Gómez. Àrea General
Vicepresident 2n: Carles Aguilar Coves. Àrea Joventut i Infantil
Vicepresident 3r: José Miguel Fandos Hoyos. Àrea Cultura
Vicepresident 4t: Esther García Moreno. Àrea Econòmica
Vicepresident 5é: Paco Vidal Guillem. Àrea Interna, Relacions externes i Publicitat
Secretària: Ivana Gorris Blasco
Vicesecretari: Jaume Galiana Palop
Tresorer: Salvador Peiró Rubio
Comptadora: Esther García Moreno
Bibliotecària-Arxivera: Pepi Capellino Estrems

*Junta
Directiva*

Delegats de Junta Local: Rosendo Ortells Simó
José Miguel Fandos Hoyos
Delegació de Xarxes Socials: Jennifer López Llopis
Zaida Fandos Gorris
Carla Ferrer Baldoví
Delegació de Pirotècnia: Jaume Galiana Palop
Aitor Lletí Marrades

Delegació del Llibret i Crítiques: Luis Vendrell Borrás
Irene Coves Cuenca
Amparo Albelda Bernardo
Delegació de Xaranga: Adrià Aparici Cabedo
Carles Aguilar Coves
Delegació Esports: Adrià Aparici Cabedo

Delegació Infantil: Isabel Rubio Cuquerella
Inma Merino Vidal
Vero Riera Puche

Delegació de Joventut: Lucía Rumbau Ferrandis
Adrià Primo Paris
Jennifer López Llopis
Sergi Fuster Merino
Rocío Martínez Iranzo

Delegació de Rally: Ferrán Fuster Mira
Ismael Martorell Peiró
Martina Aguilar Coves

Delegació de Banderes: Luis Vendrell Borrás
Salvador Peiró Rubio
Juanjo Biendicho Nieva

Delegació de Protocol: José Miguel Fandos Hoyos
José Antonio Ferrer Mulet
Eva Meseguer Martínez
Silvia Merino Vidal
Joan Martí Aguilar Solves

Delegació de Festes: Cristian Tornero Flors
Rafael Sarrión Blasco
Rafael Violero Esteve
Martina Aguilar Coves

Delegació de Play-backs: M^a Carmen Juan Granell
Silvia Merino Vidal

Delegació de Sainet: Pepi Capellino Estrems

Delegació de Monument: José Miguel Fandos Hoyos

Delegada dels Torns de Neteja: Gemma Mulet Vela

Delegació de Quotes i Loteries: Gemma Mulet Vela

Delegació de Imatge i So: Jaume Galiana Palop
Cándido Serra Mars

Delegació de Presentació: Paco Vidal Guillem
M^a Carmen Juan Granell
Luis Vendrell Borrás

Delegats de Casal: Adrià Primo Paris
Luis Vendrell Borrás
Joan Martí Aguilar Solves

Delegació de Cuina: Ferrán Fuster Polo

Delegació de Barra: Jaume Galiana Palop
Juanjo Biendicho Nieva
Luis Vendrell Borrás
Cándido Serra Mars
Dario Sala Lledó
Carles Hervás Crespo

Delegació de Vestuari: Juana Baldoví Castillo
M^a Carmen Juan Granell

Delegació de Materials { M^a Carmen Juan Granell
i de Jocs de Taula { Juana Baldoví Castillo

COMISSIÓ MAJOR

Aguilar Coves, Carles
Aguilar Coves, Martina
Aguilar Solves, Joan Martí
Albelda Bernardo, María Amparo
Aparici Cabedo, Adrián
Arnau Pedralva, Raquel
Arribas Carrasquer, Evan Antonio
Astruells Andreu, Abelardo
Astruells Baixauli, Jonathan
Asunción Naval, Juan Andrés
Aznar Ortells, Lourdes
Aznar Ortells, Marta
Baixauli, Pepita
Baldoví Castillo, Juana
Bartolomé Muñoz, Lara
Beltrán Sanandrés, Aida
Beltrán Suelves, Mario
Beltrán Tomás, José Vicente
Benedito Galiana, Lara
Bernardo Ferrando, M. Julia

Biendicho Gómez, Óscar
Biendicho Nieva, Juan José
Biendicho Romeu, Héctor
Boix Gómez, Javier
Bolo Mortes, Lolita
Bono Aguilar, Rafa
Borja Guillem, Anna
Capellino Estrems, Pepita
Castañer Ferrer, María
Castelló Rozalen, Aitana
Cebolla Piqueres, Jaume
Cebolla Ros, Noelia
Cervera Martí, Silvia
Clari Vázquez, Purín
Claver Valero, Tere
Colechá Arlandis, Amparo
Colomar Ribera, Eila
Colomar Ribera, Odín
Colomar Soler, Rafael
Coves Cuenca, Irene José

Crespo Gamboa, Inma
Díez Torremocha, Marina
Esteve Viel, Francisco José
Estornell Meseguer, Iván
Fandos Gorris, Zaida
Fandos Hoyos, José Miguel
Fernández Torvisco, M^a Carmen
Ferrando Fernández, Juan
Ferrer Baldoví, Carla
Ferrer Granell, Mari Carmen
Ferrer Juan, Vicente
Ferrer Mulet, Hugo
Ferrer Mulet, José Antonio
Ferrer Ripoll, Paco
Ferri Almor, Àngel
Ferrús Llopis, María
Francisco Tomás, Jaume
Franco Cuenca, Vicente
Franco Meseguer, Voro
Fuster Merino, Sergi

Fuster Mira, Ferrán
Fuster Polo, Fernando
Galiana Gallach, Roy
Galiana Gorris, Andrea
Galiana Palop, Jaume
García Gómez, Marta
García Mafé, Cristina Isabel
García Moreno, Esther
García Muñoz, Andrea
García Muñoz, Iván
García Piera, Ainara
García Valiente, Eloisa
Garulo Riera, Artur
Garulo Riera, Benjamín
Giménez Mancebo, Vicent
Gomar Llinares, Laura
Gomar Llinares, María
Gómez Boix, Sergio
González Escrivá, Sheila
González Tortosa, Alberto
Gorris Blasco, Ivana
Gorris Blasco, Purín
Granell Biendicho, Pascual
Grau García, Layna
Grau Mulet, Joaquín
Guarner Bataller, Rakel

Hermano Blay, Amparo
Hermano Blay, Vicente
Hernández Fos, José Miguel
Hervás Crespo, Carles
Huerta Aguilar, Àlex
Ibiza Zamora, Neus
Jornet Muñoz, Llorenç
Juan Astruells, Enrique
Juan Granell, M^a Carmen
Juan Martínez, Jéssica
Juárez Colomer, Alba
Laliga Simeón, David
Lena Bou, Silvio
Lena Clari, Esther
Lena Clari, Marta
Lena Clari, Silvio
Lletí Marrades, Aitor
Llopis Vendrell, Kevin
Lloret Fernández, Mónica
Lloret Fernández, Óscar
López González, Marta
López Llopis, Jennifer
Máñez Marqués, Joan Daniel
Marí Llopis, Angela
Marks Martínez, Carolina
Martí Egea, Iván

Martí Iranzo, Salvador
Martínez Iranzo, Rocío
Martínez Lorente, Sergio
Martínez Roselló, Jorge
Martínez Vega, Xavi
Martorell Peiró, Ismael
Martorell Piqueres, Aitana
Matoses Corberá, Alberto
Matoses Granell, Pedro Luis
Matoses Roselló, Nuria
Melero Alapont, Juan Antonio
Melero Comes, Marina
Méndez Pedralva, Claudia
Mengual Cabrera, Laura Marina
Merino Vidal, Inma
Merino Vidal, Silvia
Meseguer Martínez, Eva María
Meseguer Ruiz, Silvia
Miguel Solas, Alba
Mira Benedito, Marian
Molina Roselló, Álvaro
Molina Roselló, Ángel
Mompó Riera, David
Moncho Narbona, Enrique
Monllor Ruiz, Andrea
Moya Riera, M. José

Mulet Vela, Gemma
Mulet Vela, José Miguel
Muñoz Alberola, Pepa
Muñoz Alberola, Sari
Muñoz Jiménez, Rosa
Muñoz Sanfélix, Eric
Nadales García, José
Navarro Peiró, Augusta Amparo
Nieva Vayá, Abelardo
Noverjes Fos, Anna
Núñez Benedito, Alejandro
Ortega Rufi, Héctor
Ortells Nadal, Esther
Ortells Nadal, Raúl
Ortells Simó, Rosendo
Osca Arce, María Pilar
Osca Franqueza, Sheila
Osca Moncho, Noelia
Palacios Capellino, Celia
Palacios Capellino, Ximo
Palacios Giménez, Francisco
Palomares Arnau, Àlex
Pastor Hermano, Clara
Pastor Hermano, Ferrán
Pastor Pons, Fernando
Peiró García, Àngela

Peiró Rubio, Salvador
Pérez Ferrer, Ester
Pérez Ferrer, Rebeca
Pérez Martínez, Juan Vicente
Peris Melero, Alba
Piera Bolo, Rebeca
Pineda Asunción, Olatz
Pineda Fuster, Nerea
Primo Paris, Adrià
Puga Cuervas, Manuela
Ramírez Paris, Carles
Ramírez Paris, Sergi
Renart Fos, Lara
Ribera Navarro, Feli
Ribes García, Salvador
Riera Domingo, Jacobo
Riera Puche, Verónica
Riera Ros, M^a Eugenia
Riera Vercher, Sonia
Romeu Pérez, María
Ros Martínez, José
Rubio Cuquerella, Isabel
Rumbau Ferrandis, Lucía
Rumbau Meseguer, Miquel
Rumbau Ruescas, José Miguel
Sala Lledó, Dario

Sanfélix Rebull, Erik
Sapiña Momparler, Carlos
Sarmiento Huerta, Ruth
Sarrión Blasco, Rafa
Sendra Crespo, Ferràn
Sendra Mafé, Fernando
Serra Mars, Cándido
Solves Ferrando, Jordi
Solves Ferrando, María
Tomás Boix, Carla
Tomás Serra, Elena
Tornero Flors, Cristian
Vendrell Borrás, Luis
Vidal Alcañiz, Ana
Vidal Alcañiz, Isabel
Vidal Guillem, Paco
Vidal Ortells Ripoll, Clara
Vidallach Escrivá, Nuria
Violero Cervera, José Miguel
Violero Esteve, Rafael
Vizcaino Merino, Inma
Zamora Vendrell, Rosana

COMISSIÓ INFANTIL

Fallera Major: Zoe Beltrán Piera
President: Pablo Fenollar Rubio
Vicepresident 1r: Víctor Sierra Vidal
Vicepresident 2n: Marc Riera Pérez
Secretària: Júlia Esteve Sarmiento
Tresorera: Adriana Riera Pérez
Comptadora: María Serra Marks
Delegat 1r: Raül Mompó López
Delegada 2a: Alma Martínez Charris

Aguilar Palacios, Izan
Astruells Aparici, Mabel
Beltrán Piera, Zoe
Blasco Colechá, Aina
Cerveró Juárez, Leo
Colomar Mengual, Júlia
Colomar Mengual, Naira
Esteve Sarmiento, Júlia
Fenollar Rubio, Pablo
Ferrando Zamora, Llorenç
Ferrando Zamora, Roser
Ferrer Alepuz, Francisco
Ferrer Claver, Àlex
Ferrer Ferrando, Vicent
Franco Tomás, Norah
García González, Olivia

Granell Beltrán, Daniela
Grau García, Leyre
Hermano Montagud, Vega
Juan Martorell, Carla
Lloret Merino, Adrià
Lloret Merino, Pau
Marí Colomar, Lia
Martínez Charris, Alma
Martínez Charris, Hugo
Matoses Colomar, Martina
Matoses Pérez, Adrià
Matoses Pérez, Susana
Matoses Pérez, Xavi
Melero Riera, Aarón
Melero Riera, Óscar
Mompó López, Raül

Mulet Claver, Tessa
Ortiz Osca, Leire
Pastor Mancebo, Omar
Piera Forteza, Gabriella
Ribes Carbó, Éric
Riera Pérez, Adriana
Riera Pérez, Marc
Rumbau Meseguer, Mayra
Sánchez Albelda, Joel
Sánchez Albelda, Lucas
Serra Marks, maría
Serra Marks, Valeria
Sierra Vidal, Víctor
Vendrell Peiró, Gala
Vendrell Peiró, Lola

Naixements en l'Exercici 2024-25



Naira Colomar Mengual



Francisco Ferrer Alepuz

Monument Major

Vent
en popa
a tota vela

Artiste Faller:
Manu Pons

Autora:
M^a Amparo
Albelda
Bernardo

Hisseu les veles!
El viatge ha començat,
rumb a terres inhòspites
ja està tot preparat

La pirateria és un art
de fanfarrons malcarats
que, espasa en mà,
tot ho volen saquejar

Tradicionalment eren hòmens
els que l'executaven,
però també hi havia dones
que intimidaven

Belles i malèvoles
al mateix temps,
armes poderoses
i molt potents

El tresor soterrat
és el seu objectiu,
segons les indicacions d'un mapa
esquinçat i florit

Avui les tradicions
han canviat,
els pirates de l'era moderna
tenen la cara de ciment armat

No tenen cama de fusta,
són més subtils,
també disposen de molta llengua
i de punta en blanc van vestits

En lloc de ulleres de llarga vista,
porten lentilles o estan operats,
ben afaitats, sense barba,
o les sabates amb el betum ben untat

Tot l'or se l'emporten
a cabassades,
i, quan els enxampen,
no reconeixen les canallades

Tant de bó
que tingueren llores
que els delataren
i menys amics subornables

No cal fer ús
d'àncores pesades,
per situar-se en un bon punt
on romandre

Allí, amb tot el poder,
de les altes esferes,
agafen el que volen
sense importar-los res

Almenys abans el pirata
robava al ric,
ara s'ha girat la truita,
canvia el nostre destí

Com a cocodrils somrients
ensenyant-nos les dents,
es burlen de la gent
quan es confessen innocents

Per una banda sembla
que mai han trencat un plat
mentre que, per l'altra banda,
l'acordió van tocant

Saben que estaran exempts
de la condemna aplicada
i, sinó, en dos dies aniran al carrer,
per qualsevol excusa barata

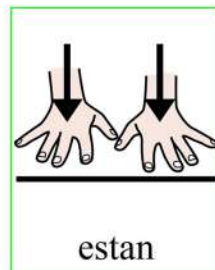
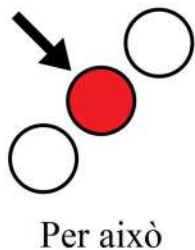
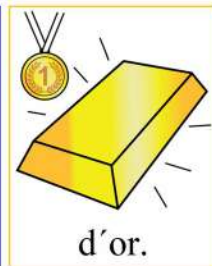
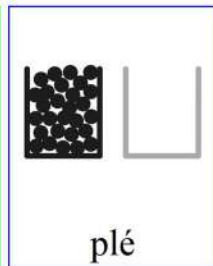
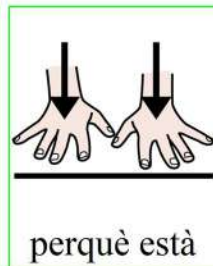
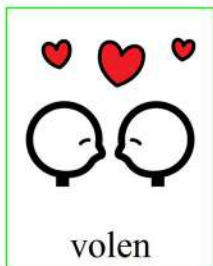
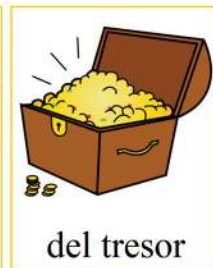
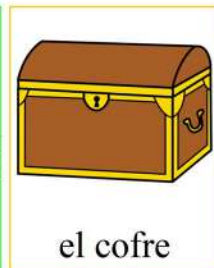
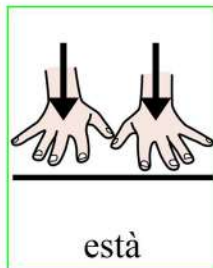
Mai es podran comparar
a uns autèntics pirates
que valents eren, amb diferència,
respecte a este tall de lladres

Exemples en tenim
a les nostres terres
saquejades per pirates, com Dragut,
que feia por de veres

Aprofitant la nit,
portant un xicotet fanal,
ocultà les seues naus
i, a trenc d'alba, Cullera va arrasar

És clar que feien molta sagnia
al seu pas,
però no tiraven la pedra
i amagaven la mà.



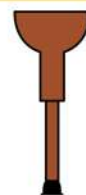




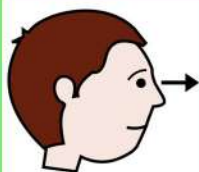
encara que



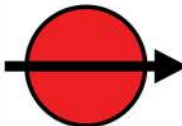
tinguen



comes de fusta



mirant



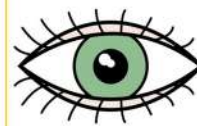
a través



de la ullera



de llarga



vista



o portant



armes



en la mà.



**Visita als
monuments**

Monument Infantil

**La vida
és un
musical**

**Artiste Faller:
Adrián Marqués**

**Autora:
Rebeca
Pérez
Ferrer**

Conjunt de notes al vent,
la vida és com una melodia,
i abans que ens isca la primera dent,
sabem que ens acompanyarà dia a dia.

Al llarg dels anys els gustos poden variar,
comencem amb cançons de bressol
passant pel *punk*, *rock* o les de ballar,
i anant a festes fins que isca el sol.

Curiós és el que passa als clubs de fans,
tot amb mesura, sembla gratificant,
pot ser que a algú se li'n vagen les mans,
i s'acabe tot, assassinant al cantant.

Per a calmar-nos una estona,
sentim el que aquests músics poden crear,
relaxant con la mar sense cap ona,
i amb els ulls tancats, ens deixem emportar.

La cultura valenciana,
l'hem mamat des de menuts,
cançons i balls a la gana,
i recuperant costums perduts.

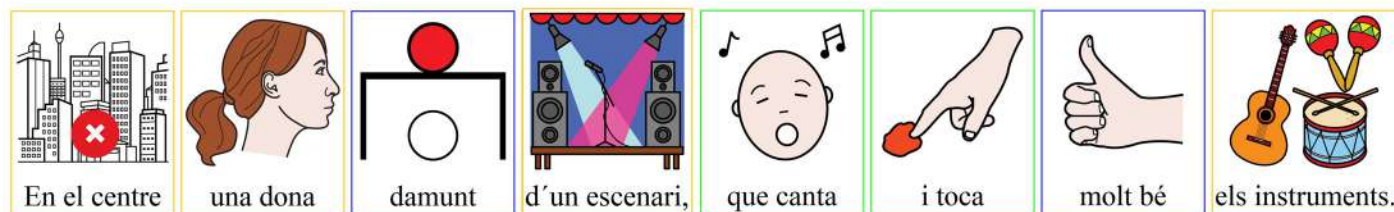
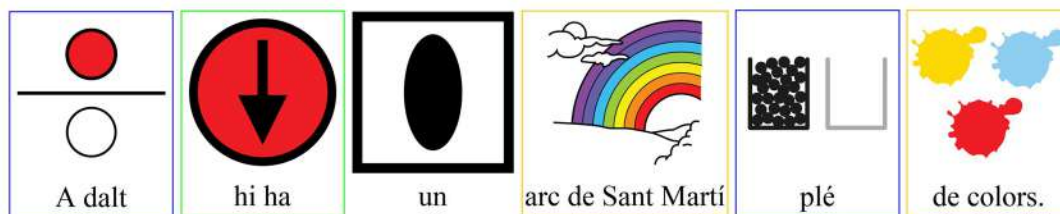
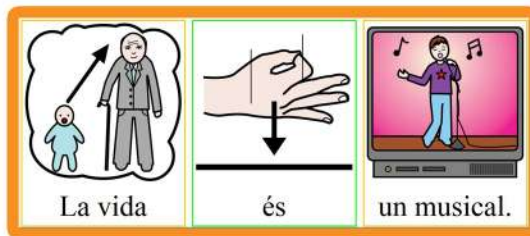
Important és la música que s'hereta,
i saber d'on venim,
menys *reggaeton* i més *Malaguenya de Barxeta*,
que no valorem la riquesa que tenim.

Hi ha cançó en castellà en l'actualitat,
que és precís subtitular-la,
no s'entén ni la meitat
ni en quina llengua es parla.

Com si cantaren en la boca plena,
deixant la paraula per acabar,
encara que tinguen una bona posada en escena,
no saben el que és cantar.

LA VIDA ES UN MUSICAL







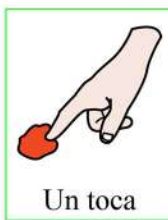
Al voltant



li acompanyen



els músics.



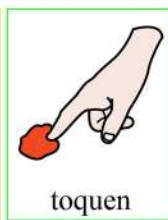
Un toca



el teclat



i dos dones



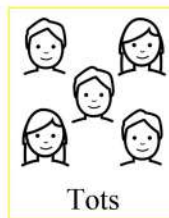
toquen



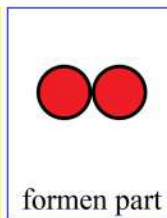
amb l'arpa,



una melodia.



Tots



formen part



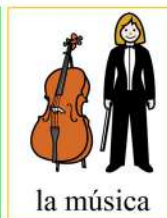
d'un bonic



espectacle.



I recorda,



la música



és l'alegria



de la vida.

Recompenses 2024

**Bunyol d'Or i Brillants
amb Fulles de Llorer**

Rafael Colomar Soler

**Bunyol d'Or
amb Fulles de Llorer**

Héctor Biendicho Romeu
Esther García Moreno
José Miguel Mulet Vela
José Nadales García
Salvador Peiró Rubio



Bunyol d'Or

Raquel Arnau Pedralva
Andrea Ferri Vidallach
Marta Parrell Palomares
Àngela Peiró García

Bunyol d'Argent

Adrià Aparici Cabedo
Silvia Cervera Martí
Ainara García Piera
Silvio Lena Clari
Àngela Marí Llopis
Enrique Moncho Narbona
Olatz Pineda Asunción
Ferràn Sendra Crespo

Recompenses Infantils **2024**

Bunyol d'Or

Zoe Beltrán Piera
Vega Hermano Montagud
Víctor Sierra Vidal

Bunyol d'Argent

Adrià Matoses Pérez
Susana Matoses Pérez

Programa de Falles 2025

Febrer

DIUMENGE 2

Ral·li i Dinar

DIJOUS 6

Sainet a les 20:30

DISSABTE 8

Gala Fallera i ball

DIUMENGE 9

Crida al Mareny,
Lliurament Premis *playbacks* Multiusos (19:00)

10 DILLUNS AL 13 DIJOUS

Preparació de banderes

DIJOUS 13

Inauguració Exposició del Ninot
i lliurament dels Ninots Indultats

DISSABTE 15

Festa jove, Sopar torrades per colles, DJ

DIUMENGE 16

Crida i Dinar

DIVENDRES 21

Gala premis sainets Bernat i Baldoví (20:00)

DISSABTE 22

Paelles JLF

DIUMENGE 23

Repartida de llibrets (11:30) i dinar

24 DILLUNS AL 27 DIJOUS

Penjada de banderes

Març

DISSABTE 1

Dinar i cavalcada del Ninot (19:00)

DIUMENGE 2

Cavalcada Infantil (12:00), dinar
i lliurament de Bunyols d'Or i
Brillants (19:00)

3 DILLUNS AL 6 DIJOURS

Jocs de taula

DIVENDRES 7

Sopar d'aixelleta, albades i *remember*

DISSABTE 8

Dia del Xiquet, despertà i jocs
esmorzar i dinar dels
Representants Infantils, *tardeo*

DIUMENGE 9

Dinar i mostra de *playbacks*

DILLUNS 10

Finals jocs de taula

DIMARTS 11

Plantà del monument i sopar d'aixelleta

DIMECRES 12

Festa plantà de l'estoreta

DIJOURS 13

Concurs de truites, postres i bingo

DIVENDRES 14

Sopar jove i DJ

DISSABTE 15

Visita Cortesia saludable,
Premis Cavalcades i ús valencià,
Berenar Fallera Major
i Inauguració del Casal

DIUMENGE 16

Despertà, esmorzar, cercavila,
dinar, concurs dibuixar la falla,
berenar per als xiquets, *tardeo*
i festa amb xaranga

DILLUNS 17

Despertà, esmorzar, missa en Fàtima,
visita Residència Sant Josep,
mascletada en l'Ajuntament, dinar,
visita Asil, sopar d'aixelleta i nit temàtica

DIMARTS 18

Despertà, esmorzar, cercavila,
mascletada a l'Ajuntament, dinar
Visita de Cortesia, sopar d'aixelleta i ball

DIMECRES 19

Despertà, esmorzar, ofrena Fills
Il.lustres Sueca, mascletada,
ofrena Verge Sales, sopar d'aixelleta,
Cremà Infantil i Cremà Major

DISSABTE 22

FESTA FINAL EXERCICI



Aquest programa pot tindre modificacions o variacions.
S'informarà previamente de qualsevol canvi.

**Un any
per al
record**









































































FOTOS HISTÒRIQUES



Endevina
endevinalla...



Col.laboracions
literàries

El Comité Central Faller

(1928-1936)

Ire67

En els anys vint i trenta, la ciutat de València va començar a tindre un gran desenrotllament social i urbà. La burgesia del moment, en el seu intent d'impulsar la ciutat, es va fixar en les Falles com a reclam turístic des de principis del segle XX mitjançant *Lo Rat Penat*, el Cercle de Belles Arts o la Societat Valenciana del Foment del Turisme. I en este nou període, va aprofitar esta conjuntura de creixement per a rellançar la festa fallera.

Així, a instàncies de l'Acadèmia Valencianista, va tindre lloc una reunió el 27 de febrer de 1926 entre diferents associacions que representaven diferents interessos econòmics i culturals, i van crear l'Assemblea *Pro-Festes de San José* per a fomentar les Falles com a atracció turística.

Una de les accions que es va aconseguir va ser la realització, per part de la Societat Valenciana de Foment del Turisme, del Tren Faller a partir de l'any 1927. Per part seua, la majoria dels presidents de les Falles de la ciutat de València (49) van tindre una primera reunió en el Café Valencià (Plaça del Mercat, núm. 18) per a tractar problemes comuns a les comissions falleres. Entre els acords obtinguts, es va aprovar la creació del Comité Central Faller, la funció del qual més important va ser la

de coordinar els actes organitzats per les comissions falleres i obtindre ajuda econòmica.

Es va constituir oficialment el 10 de febrer de 1928, però va ser sobretot destacada la seua labor a partir de l'exercici 1930-31. Es llavors quan es crea la Setmana Fallera, i entre altres coses, es crea la Crida, i la figura de la Fallera Major, a més d'obtenir ja una subvenció per a cadascuna de les comissions falleres.

Altres iniciatives d'este organisme van ser el Cartell Oficial (1929), l'edició de l'Àlbum Faller, precedent remot de l'actual Llibre Faller (entre 1932 i 1935), Cavalcada del Foc i Festa del Pasdoble (1932), Exposició del Ninot i Cavalcada del Ninot (1934)*.

Els Bunyols, la recompensa que tot faller vol tindre

Si a un faller li parles de bunyols, o una de dos, o pensa en el tradicional dolç o pensa en la recompensa que li correspon o li ha correspost de la Junta Central Fallera. Es tracta del nom que reben les insígnies que el màxim organisme de la festa atorga a cada faller segons el temps que s'és membre d'una comissió. Per part seua, els fallers infantils també tenen recompenses, estes reben el nom de "distintius".

Però coneguem un poc més el tema de "bunyols i distintius".

Els primers "bunyols" van ser els anomenats "Or" i "Argent", que van aparéixer en 1945, per a premiar a tots aquells fallers que es van esforçar pel bé de les festes josefines durant aquell exercici.

* Tret de: *"Hablemos de fallas" arxiu de la JCF*

A partir de ací, s'havia establert el precedent de com s'atorguen ara. Més endavant, es va dictaminar que les recompenses es donarien depenent els anys que es tingueren en el cens faller, creant així, el Bunyol d'Or amb Fulles de Llorer en 1955. Però com el cens faller va créixer i la gent anava acumulant més anys, es van crear en 1974 els Bunyols de Coure i el apreciat Bunyol d'Or i Brillants amb Fulles de Llorer, que reconeix tota una vida dedicada a les falles. Estes recompenses s'atorguen tant a títol personal com a col·lectiu. A meitat dels anys 60, el recordat Juan Bautista Martí Belda, president de la Junta Central Fallera i gran impulsor de les falles infantils, va ser el precursor de les recompenses per als fallers i falleres més xicotets creant els Distintius de Coure, Argent i Or, per a ja en l'època dels 2000, va crear els Distintius d'Or amb Fulles de Llorer i Or i Brillants amb Fulles de Llorer, que s'atorguen a títol col·lectiu.

Per a accedir a cadascuna de les recompenses, s'ha de complir els següents requisits:

- * Bunyol o distintiu de Coure, si és major al segon any que s'està en la comissió adulta i al primer si s'és infantil.
- * El Bunyol i Distintiu d'Argent, s'atorga als set anys i als cinc, respectivament.
- * Les recompenses d'Or, tant el major com l'infantil s'aconsegueixen als deu anys de ser faller.
- * El Bunyol d'Or amb Fulles de Llorer, s'aconsegueix als vint anys.
- * I el bunyol de Brillants s'aconsegueix als 30 anys de faller.

En les col·lectives, tant majors com infantils.

- Les recompenses d'Argent es rep als 10 exercicis d'haver existit com a comissió de falla.
- Les d'Or als 20 exercicis.
- La de Fulles de Llorer als 30 exercicis.
- La de Brillants als 45 exercicis.

Al voltant d'estes recompenses hi ha alguns casos que han sigut honorífiques o extraordinàries i, fins i tot, s'ha proposat una màxima recompensa en forma de gran collaret, com si fos un toisó. Per exemple, en 1948 la Junta Central Fallera va crear el Bunyol de Maragdes per a la Mare de Déu dels Desemparats, pel 25 aniversari de la seua coronació, però els desacords fallers, van fer que mai li fora concedit. Així que, en 1973, la Fallera Major de València, Encarna Folgado Tàrrega, va imposar el Bunyol d'Or i Diamants amb Fulles de Llorer a la patrona, en commemoració del 50 aniversari de la coronació. Respecte a la màxima recompensa, es va pensar en el Gran Collaret Faller, que va idear Juan Bautista Martí Belda, però que no va arribar a materialitzar-se, si bé sí que existeix la prova que va realitzar l'orfebre.

Siga com siga el teu Bunyol o Distintiu, si és que s'és faller, sempre enorgullix i reconforta saber que està recompensada la teua labor en pro de les Falles de València.

ELS BUNYOLS DE CARABASSA

ORIGEN, HISTÒRIA I TRADICIÓ

Ire67

La recepta del bunyol de carabassa podríem afirmar que té un origen àrab.

La versió que més defensors té, situa aquest dolç en l'any 1090 en Màlaga, durant el regnat de **Mohamed ben Abad Al Moramid**.

Aquesta versió conta que els bunyols sorgiren en Almogía, un Poblet de Màlaga. El moment exacte seria quan el rei sevillà va cercar la fortalesa de la ciutat. En tancar les portes de la fortalesa, el menjar i la llenya començaren a escassejar. Aleshores, un forner, Abdelaziz ben Drisi, conegut com "el Jabazún", es va fer càrrec de fer un recompte d'aliments i va decidir fer unes coquetes de massa de farina i aigua. Una vegada preparades, les va ficar als calders d'oli bullint que feien servir per llençar-los als assaltants del setge. Seria així com sorgirien els primers bunyols a Espanya.

Es diu que el nom de bunyol prové de la paraula *bunnuh* que significa "aliment redó".

Un poc d'història

El bunyol és una recepta molt antiga de la cuina mediterrània. L'historiador i escriptor romà Catón el Viejo en el seu llibre "De Agricultura" escrit en el segle II a. de C. ja va incloure una recepta de bunyols amb el nom de "globus". En eixa recepta es mescla farina de blat i formatge, i es fan unes boles que se frigen i s'unten en mel i llavors de rosella per a servir-los.

Després de la de Catón, la primera recepta coneguda d'una massa per a bunyols pareix ser la recollida per Apicio en la seua obra "De re coquinaria", un receptari en llatí del segle primer després de l'era cristiana.

La primera societat després de la romana que va consumir bunyols fou la morisca. Els seus ciutadans, gent de mitjans humils que habitaven els territoris del sud de la Península Ibèrica i ocupaven llocs de treball de baixa categoria, exercien també l'ofici de venedors ambulants de bunyols.

Tradició

Els bunyols de carabassa són un dels postres més tradicionals de la Comunitat Valenciana i tenen una llarga història.

Com s'ha dit, encara que és difícil precisar el seu origen exacte, es creu que este dolç, té arrels en l'època de denominació àrab en la Península Ibèrica, que es va estendre des de el segle VII fins al XV.

Durant el període d'Al-Àndalus, la cultura i la gastronomia àrabs van influir en la cuina local, i els bunyols, que es consideren de la cuina oriental, es van adaptar als ingredients i gustos locals. La incorporació de la carabassa que va arribar a Espanya arran del descobriment d'Amèrica en l'any 1492 és possible que fora segles després al descobriment.

L'origen dels bunyols de carabassa va totalment relacionat amb el propi origen de les Falles, quan ja, pel segle XVIII, el gremi de fusters de la ciutat de València va obtindre permís de l'Ajuntament per a traure els seus mobles vells i sobrants de fusta de tot l'any al carrer per a cremar-los la nit vespra de Sant Josep, el seu patró. Este és el punt de partida de les Falles actuals, tan conegudes al món sencer i reconegudes des de l'any 2017 com a Patrimoni Immaterial per la UNESCO.

Amb la festa ja una poc arrelada, les dones dels fusters van decidir omplir de sabor eixes primitives falles, col·locant, just al costat, uns grans bidons de ferro que feien de fogons i servint-se de la mateixa llenya que calfava l'oli, es fregien els bunyols de vent, que la gent anava menjant mentres estava encés el foc.

D'ací van eixir precisament les primeres "bunyoleres".

Eixos bunyols seguien una recepta romana i eren molt populars des de feia segles pel sabor, textura i el poc cost que tenien.

Aquests bunyols de vent foren l'inici del bunyols de carabassa. En la València del segle XVIII i principis del XIX solien pendre acompanyats d'anís o aiguardent. No se sap en que moment exacte s'afegí la carabassa a la recepta, però sí que es va inventar en les Falles de València i que l'hortalissa dotava a la recepta original d'un sabor melós i, a més a més, era un producte de l'Horta que, encara que es collia en novembre, aguantava amb facilitat uns quants mesos.

Hui en dia, els bidons de ferro han sigut substituïts per grans llocs ambulants i les seues cuines de gas butà, així com l'anís i aiguardent per un xocolate ben calent.

Ja no sols trobem els bunyols de carabassa, ara podem provar noves variacions de gran sabor com els bunyols de figa o de taronja.

No obstant, no poden ni deuen faltar durant els dies de falles els bunyols en la seua emblemàtica i enyorada branca de llorer. Joan B. Vinyals Cebrià: *"...recorde en vertadera nostàlgia, aquella típica estampa que antany sorgia durant tots els dies que duraven les falles i que la componia la bunyolera, en aquell pèl arreplegat en tanta gràcia i abillada en el davantal blanc emmidonat, maneguets blancs en els braços i la parada de bunyols orlada en la tradicional i olímpica branca de llorer, oferint una imatge plena de colorit que bé pogué immortalitzar el pintor Sorolla i que, ara, el temps de preses i de màrqueting, ens ho ha furat. Abans era impensable que, en els carrers més típics on es plantava un cadafal, faltaria la representativa bunyolera i, per tant, l'embriagador aroma que desprén la barreja de la fritada dels bunyols, les verdes fulles de llorer i l'esclafit d'algun petard disparat per la xicalla del barri. Quan, en el seu dia la Junta Central Fallera li haguérem que identificar la màxima distinció, no dubtarem en investir-li en el nom de bunyol d'or en fulles de llorer..."*

Esta llepolia dels bunyols és tan antiga a València que el cèlebre Jaume Roig els descriu en l'Espill. L'arabiste Huici Miranda va traduir un llibre de cuina hispànomagrebí (a cavall entre els segles XII i XIII) on apareix una recepta molt aproximada. I, per últim, F. Caballero i Munyos, en l'any 1928, en la més important publicació fallera d'aquells llunyans temps, es referia a la lloada bunyolera i a la desapareguda branca de llorer de la fusta d'aquesta forma: *"Bunyolera galana que eres goig i somriure del carrer i animes en la gràcia sobirana la josefina festa valenciana baix el verd brancatge del llorer"*.



Que bons estan els bunyols

Josep Baldoví

Què bons estan els bunyols,
menjar-se'ls sols o acompanyats,
si estan molt ben ensucrats
i no estan durs com els cudols
te'ls engoleixes a grapats

Fer-ne uns quants he decidit,
que la penya es prepare,
es deixaré a tots esbalaïts,
seguint els consells de ma mare
m'eixiran per a xuplar-se els dits

Ens posem mans a la massa,
tenim tot el material a punt,
hi ha que tindre molta traça,
en un bol ho ficaré tot junt
i provaré a vore què passa

El més complicat és fer-li el forat,
ho has de fer amb molta gràcia,
si eixe dia estàs molt inspirat
i t'ha ensenyat la tia Engràcia
ja tens clar que has triomfat

Te'n pots menjar tres alhora,
entren bé a qualsevol hora,
segur que no fas cap carassa,
estaria menjant-ne a tothora
sobretot si són de carabassa

Si li fas un mos estàs perdut,
si el suques amb xocolate espés
ja no pots deixar-ho per a després,
si el fartes d'este aliment tan collonut
després te n'aniràs a cagar a l'assut

A tot el món he convençut,
ja tinc a la parròquia contenta,
però sobretot a la meua parenta,
fins i tot a aquell faller tan tossut
que no sap fer la O en un canut

Ja puc presumir al cau faller
de fer les millors paelles i bunyols,
ara també vacil·lar de bon cuiner,
m'he convertit en el rei dels perols
i d'entre totes i tots el més faener

Alguns em volen fer la competència
i com no volen quedar en evidència
se n'han hagut que anar a València
i han comprovat amb clarividència
que no tenen la mateixa consistència

Se n'han tornat en un pam de nassos
perquè a la *capi* fan bunyols de vent,
per allí diuen que els venen a cabassos,
però a mi no em convenç gens eixe invent
perquè de fer-los, nosaltres seríem incapaços

Sueca, una festa un dolç

Ire67



- Reis. Casca de reis.

És un dolç típic nadalenc de la cuina de la Comunitat Valenciana, una delícia que combina moniato o carabassa, ametla molta, rovell confitat i sucre i que, segons en cada casa o forn, s'incorpora canyella, merenga o raspadura de llima o taronja.



- Sant Antoni. Rotlles d'anís.

És un dels rotlles més típics en totes les taules de Sueca, ja que és un dolç molt fàcil i econòmic de fer. Sols es necessiten quatre ingredients: anís, ous, farina i sucre.



- Sant Blai. Rotllets de Sant Blai.

Són uns rotllets a base d'anís, ou, farina, llima i sucre. Són molt tradicionals en totes les cases de Sueca durant tot l'any, encara que siguen típics d'eixe dia.



- Sant Josep. Bunyols de carabassa.

Els bunyols s'elaboren amb uns ingredients molt senzills com son la carabassa, el rent, la farina, l'aigua i la sal. Els bunyols tenen que ser cruixents per fora i esponjosos per dins.



- Pasqua. Panou, mones, coques *escudellades* de carabassa, cristina i coques d'anous i panses.

El panou originalment té l'aspecte d'una fogassa de pa d'exterior torrat (d'ací el seu nom), amb un interior de molla fina i deliciosa. Combina perfectament amb una bona tassa de xocolata.

L'agradable sabor de la coca Cristina genera addicció. En un batre de clares d'ou i un afegir d'ametles ratllades, farina, sucre i ratlladura de llima, tot posat sobre una oblia i enforat uns dotze minuts, s'aconsegueix un dolç que deixa empremta.

Coques *escudellades* de carabassa: es diuen així perquè la pasta s'escudella damunt de la neula.

Coques d'anous i panses. La massa d'esta coca és pràcticament idèntica a la del panou o a la de la mona, la diferència és que esta porta les anous i les panses.



- Tots Sants. Panellets.

S'elaboren amb una massa dolça feta amb sucre, ametla crua molta, ou i ratlladura de llima, perquè tinga una textura més esponjosa. Per l'exterior es recobrixen amb clara d'ou, que fa d'adherent per a col·locar una capa de pinyons. El conjunt s'enforna i es deixa refredar.

- 9 d'Octubre. *Mocadorà* (figuretes de massapà)

També de tradició molt antiga són els acolorits massapans en forma de fruites i verdures de la *mocadorà*, un regal clàssic per al ser estimat durant el Sant Valentí valencià, Sant Donís (9 d'octubre). Este dia també destaquen altres figures de major grandària en forma de petards: la "piuleta" i el "tronador", i que van ser la fórmula amb roïnesa que les gents de València van idear per a votar-se les prohibicions de Felip V de festejar amb artefactes explosius l'assenyalada efemèride.



- Santa Catalina. Rotllet de Catalinetes.

Els rotllets de Catalines destaquen per ser cruixents i amb gust d'anís, i estan decorats amb fruita confitada.



- Nadal. Pastissos de Nadal (Moniato i ametlló).

Xicotets pastissos farcits de pasta de moniato dolç. És tota una tradició allargar les sobretaules, combinant-les amb els rotllets d'anís, mentre s'assaborix un café acompanyat d'un aiguardent local com la cassalla.



València, un territori ple de dolços

Ire67

No ho pot negar ningú, que la nostra terra és, sense dubte, un territori amb una gran quantitat de dolços. A més dels més coneguts per tots, hi ha una mostra impressionant de dolços pertot arreu de les nostres comarques. Alguns més coneguts i d'altres menys; fins i tot hi han alguns que estan en perill d'extinció i cal recuperar-los i, uns altres, com ara la Rosca de Reis, que han desplaçat la casca, el dolç típic dels valencians.

Podem trobar reminiscències àrabs en cada dolç i es fa notar de seguida quan ens entrem a la València musulmana.

Dins dels nostres dolços podem destacar: les coques de variades classes, diferents tipus de bescuits i tortades o pastissos, les pastes típiques del Nadal, brioixeria diversa, bunyols i pastes fregides i d'altres pastes i postres.

Hi ha dolços que no tenen recepta, ja que els nostres avantpassats sols han deixat alguns apunts verbalment de iaies a fills, i de pares a nets, de com es feien. I hi han altres que, segons els ingredients utilitzats varien d'un poble a altre.

Llistat de dolços més coneguts

- | | | |
|--------------------------------------|---|----------------------------------|
| - Arnadí | - Fabiola | - Polvorons d'ametla |
| - Arrop i talladetes | - Fartons | - Rosca de Reis |
| - Bescuit | - Llesquetes amb ou (<i>torrijas</i>) | - Rosegons o carquinyols |
| - Bescuit de carabassat, de Taronja. | - Magdalenes | - Rotllets d'ametla i carabassat |
| - Braç de gitano d'ametla | - Mantegades (amb ametla) | - Rotllets d'anís |
| - Bunyols de carabassa | - Merenga | - Rotllets d'anís i mistela |
| - Casca de Reis | - Mocadorada de Sant Donís | - Rotllets de llima |
| - Coca de llanda i coca morena | - Mona | - Rotllets d'ou |
| - Coques cristines | - Ossos de Tots Sants | - Rotllet mal fet |
| - Coques d'ametla i de carabassa | - Pa beneït o pa de Sant Antoni | - Sopada |
| - Coques de panses i anous | - Panellets | - Torró de cacauet |
| - Coquetes amb cacau | - Panou.. | - Torró de gat |
| - Coquetes de sagí (mantega) | - Pastes de massapà | - Torró de massapà |
| - Coquetes de Sant Antoni | - Pastís de carabassa | - Tortada d'anous |
| - Corona o Corona de Glòria | - Pastís de coco | - Tortada d'anous i carabassat |
| - Crema pastissera | - Pastissets de Nadal o de Moniato | - Tortada imperial |
| - Cremadet | - Peladilles | - Valencianes |

BUNYOLS DE CARABASSA

RECEPTA

Ire67

Ingredients per a uns 15-18 bunyols:

- 400 g. de carabassa torrada
- 200 g. (aproximadament) de farina*
- 25 g. de llevat fresc de forner
- Un dit d'aigua per desfer el llevat (potser l'aigua que ha deixat la carabassa)
- 1 litre d'oli de gira-sol per fregir
- Sucre per sucar els bunyol

*Normalment s'acostuma a posar "aproximadament" el doble de carabassa torrada que de farina.

Per tant, si en necessites fer més, calcula la farina d'aquesta manera. (Sempre serà aproximat, ja que dependrà de la farina i de l'aigua que tinga la carabassa. En estos casos, el que s'acostuma a dir és "farina, la que admèt", expressió molt utilitzada quan es fan masses, i que fa bastant fàstic).

Estris: safata de forn per a torrar la carabassa, bol gran per fer la barreja, forqueta, tasseta per desfer el llevat, colador, bol per la farina.

Per fregir: bol amb aigua per mullar-nos les mans, paella fonda per a fregir-los, pal de broqueta, desbromadora, escorredor perquè deixen anar els bunyols l'oli, opcional: bunyolera per fer-los amb una forma més perfecta.

Elaboració:

1.- Si no tens la carabassa torrada, torra-la amb antelació, calcula que la carabassa tardarà mínim una hora a torrar-se, per tant, tingues-ho en compte a l'hora de planificar-te. La pots fer inclús el dia d'abans.





Hi ha molts que, en compte de torrar-la, la bullen i es tarda una miqueta menys. A mi m'agrada més torrar-la perquè així, si en sobra, ens la mengem amb sucre. Si decideixes bullir-la, cola-la bé.

2.- Trau-li les llavors i la pell i posa la polpa de la carabassa torrada en un bol gran. Xafa-la amb una forqueta. Si veus que trau molta aigüeta, escorre-la posant-la en un colador. Perquè puge la massa més ràpidament, posa-la un minutet al microones, que estiga tèbia però no cremant.

3.- Desfés el llevat amb una miqueta d'aigua tèbia i uneix-lo a la carabassa.

4.- En un bol a part, pesa la farina (la meitat en pes que de carabassa). Ajunta la farina de mica en mica a la barreja de carabassa i llevat, mentre vas remenant la massa amb la mà o una espàtula. Pasta fins que tingues una massa suau.

5.- Tapa el bol amb un drap i deixa reposar fins que doble el volum. Això dependrà del temps que faça, pot variar de 40 minuts a un parell d'hores. Veuràs que a la pasta li han eixit uns foradets menuts.

6 .-Després d'este temps, prepara't per a fregir-los. Necessitaràs un bol amb aigua per mullar-te les mans i que no se t'enganxe la massa, una paella amb molt d'oli per fregir i un colador o un plat amb paper de cuina per anar posant els bunyols que vas traent.





7.- Fes els bunyols: Posa a calfar una paella amb bastant oli. Quan estiga ben calent, mulla't un poc les mans, no massa, per si cauen gotes d'aigua a l'oli calent, ja que estes esclataran.

Amb una mà, agafa una mica de pasta, estreny-la de forma que la pasta isca en forma de bola pel forat del dit gros amb l'índex. Amb l'altra mà, fes-li el forat amb el polze i l'índex o el dit del mig i tira el bunyol a l'oli ben calent. El forat es formarà en el moment li claves el dit, i s'obrirà del mateix pes de la massa. Repeteix l'operació amb tots els bunyols.

La massa és molt apegalosa, si no tens pràctica, no et preocupes si no t'ixen bé a la primera.

8.- Amb l'ajuda d'un palet de broqueta, gira-los perquè es facen per les dues bandes.

9.- Quan estiguen morenets, trau-los a l'escorredor perquè deixen anar l'oli.

10.- Passa els bunyols per sucre.



Degustació: els bunyols se solen menjar sucant-los en sucre. També estan molt bons amb xocolata desfet. Tot i que solen menjar-se tebis, també es poden menjar freds (encara que es nota més l'oli).

Nota: no passa res si t'ixen un poc "deformats", estaran igual de bons!! Al cap i a la fi, un bunyol és una cosa mal feta, no?

Temps total: amb la carabassa torrada 3 minuts de pastat + de 40 minuts a 2 hores de repós de la massa + 15 minuts de fregir.

Bon profit!!

Trucs sobre els bunyols de carabassa

Alguns trucs per a preparar-los amb èxit:

Carabassa adequada: Utilitza una carabassa amb bon sabor i textura. La carabassa ha d'estar madura i ser dolça.

Puré de carabassa: Cuina la carabassa fins que estiga ben suau. Fes un puré sense grums. Deixa que es refrede abans d'usar-ho en la massa.

Massa airejada: Per a bunyols esponjosos, assegura't que la massa tinga la consistència adequada i estiga ben airejada. Deixar reposar la massa almenys una hora, ja que pot ajudar a aconseguir una textura més lleugera i esponjosa.

Llevat fresc: Utilitza llevat fresc per a una millor fermentació. Assegura't que estiga activa perquè els bunyols pugen adequadament.



Sucre i canyella per a empolvorar: Mescla sucre i canyella en un plat. Una vegada fregits, passa els bunyols per esta mescla per a donar-los un toc dolç i aromàtic.

Temperatura de l'oli: Frig-los en oli ben calent, però no fumejant. Si l'oli està massa fred, els bunyols absorbiran molt oli i quedaran oliosos. Si està massa calent, es dauraran per fora però quedaran crus per dins.

Fritada: No sobrecarregues la paella, frig en vàries vegades. Els bunyols han de surar i girar lliurement en l'oli per a una cocció uniforme.

Escórrer bé: Després de fregir, col·loca'ls sobre paper absorbent per a eliminar l'excés d'oli. Servir calents: Els bunyols de carabassa estan més deliciosos quan se servixen calents, just després de fregir.

Consells sobre els bunyols de carabassa

- És important pastar bé per a evitar grums.
- La majoria dels experts/as valencians professionals no necessiten màquina de fer xurros a l'hora de fer-la a casa, ho fan estretint un tros de massa amb les mans i donant-li forma pels forats dels punys. Este és un art que requerix molta pràctica.
- Si no tens màquina de fer xurros, pots fer-ho tu mateix amb dos culleres greixades, o fer-ho tu mateix, perquè, de vegades, cal ser aventurer.
- Quan manipule la massa, les seues mans es posaran enganxoses i el treball serà complicat. Tingues sempre a mà un bol amb aigua atemperada per a formar ràpidament cada bunyol.
- Pots reduir les calories del sucre blanc substituint un poc de sucre de llustre per empolvorat just abans de servir.

Guia comercial i publicitària

Arroz cultivado en el parque natural de la albufera

Cosecha propia



Producido por Bibiana Agrícolas, S.L.
Mare de Déu, 8 - 1ª - 46410 SUECA
Tel. 639 180 054

Arroz

Bibiana
arroz de producción limitada
variedades
J. SENDRA - ALBUFERA




Jaume I, 24 - SUECA - 619 19 98 04



biottec
Sanidad Ambiental



el niú
RESTAURANT

Especialitat en Arrossos,
Corder al Forn i Pizzes

*Esmorzar
Vinars
Sopars
Celebracions*



Carrer Ausiàs March, 7 Sueca

961700872 636400568 
WWW.RESTAURANTELNIU.ES



Aluminios Sueca S.L.

Ctra. València-Alacant, s/n

✉ Apdo. Correos 44

46410 SUECA (València)

☎ 96 170 27 81

FAX 96 171 02 81

info@alsu.net • www.alsu.net

**consymar
block**



CONSTRUCCIONS I REFORMES

652 941 998 - 609 956 017

www.consymarblok.es



**Puertas
frigoríficas**

Repro España

Avenida del Mar, s/n

Apartado de Correos 29

46410 SUECA (Valencia)

Tel.: +34 96 171 80 05

Fax: +34 96 170 09 00

www.repro.es

e-mail: ventas@repro.es

E.S. XTINSU
EXTINTORES SUECA S.L.

Venda d'extintors, càrrega i manteniment

Detecció i extinció automàtica

Senyalització

Venda de mànegues contra incendi

Manteniment Programat d'empreses

Venda de material nàutic



PRODUCTES CERTIFICATS
AMB MARCA



EMPRESA CERTIFICADA 1509

VENDA DE TOT TIPUS DE MATERIALS DE CONSTRUCCIÓ



Av. Ciutat de Pamplona, 46 - Ap. 222
Tel. 96 170 26 72 - Fax 96 170 26 86
E-mail: grupobalpa@hotmail.com
SUECA

restaurant



Luis 649 11 25 37

Avda. del port, 9 - 46400 CULLERA /Vlc.

DOMINGOS
ABIERTO
MEDIODÍA

- Pescado fresco de la lonja de Cullera
- Menú Diario
- Tapas Caseras
- Almuerzos Populares
- Arroces por encargo



Fábrica de Etiquetas Autoadhesivas

Av. Ciudad de Alicante, 46 46410 Sueca (Valencia)
Tel. (+34) 961 702 102 etiart@etiartsl.com www.etiartsl.com



MÁRMOLES - LÁPIDAS

FÁBRICA Y OFICINAS:

Av. José Mahiques, 12 - **SUECA** - Tel./fax 96 170 26 94



monica@florsxuquer.com
Whatsapp 659 21 70 30 - Teléfono 96 170 11 29
Ronda Espanya, 29 - Sueca (Valencia)



instal·lacions



LA PILARICA
SUMINISTROS

Avda. Teular, 6
46410 SUECA - València

Tel. 96 170 04 78
Fax 96 170 46 70
oficinapilarica@gmail.com
www.qfplus.es

HORNO PASTERIA

Iborra

ESPECIALIDAD EN BARTONS Y PASTAS CASERAS

Ramón Iborra Boscó



Plaza Milagrosa, 4 - Tel. 96 176 01 03
46419 MARENY DE BARRAQUETES
SUECA (Valencia)

L'Olivero de Sueca

Fred Galiana Gallach



Avda. del Mar, s/n
Magatzem tel. **96 171 01 01**
46410 SUECA València
oliverodesueca@gmail.com



**CARPINTERIA
LLORENS
PEREZ, S.L.**

ALUMINIOS CRISTALES PERSIANAS

Camino Maquial, 4 • SOLLANA • llorensperezsl@yahoo.es
Tel. 96 174 11 24 • Fax: 96 174 11 70



Calidad y Servicio

Aire Acondicionado
Frío Industrial
Maquinaria Hostelería
Ventilación y Extracción
Mantenimiento y Conservación

Camí Dos Pontets s/n
46410 SUECA
Telf. 96 171 03 73
Fax 96 171 82 96
melero@fcmelero.com
www.fcmelero.com

Bar Los Olivos



C/. Sebastián Diego, 13 - Tel. 676 52 85 61
SUECA

BigMat

Abelardo Nieva Vayá
Gerente

Nieva

PAVIMENTOS
REVESTIMIENTOS
DECORACIÓN
COMPLEMENTOS DE BAÑO

C/. La Cenia, 2 - Pol. Ind. El Teular
Teléf./fax 96 170 55 55
46410 SUECA

abelardonieva@bigmat.es

www.bigmatnieva.es

derribos

pascualmelía
608 391 879

Sequial, 71 A - 1.º - 1.ª
Tel. y Fax 96 171 03 61

Camí de l'Ello, s/n
Tel. 608 391 879

46410 SUECA (Valencia)
derribospascualmelia@hotmail.com

Empresa autorizada para el desmontaje y manipulación de placas de fibrocemento
n.º de RERA 46/00098/06

 **PRADES**
grues i contenidors

www.grupoprades.com
carlos@grupoprades.com

☎ Tel. 96 170 38 75
📱 Mov. 635 365 170
📍 C/ Dels Ferrers, 3Q
📍 46410 SUECA (València)





Mila Optica

Mila Capella Lledó
Optometrista
Col. 3654

Tel. 96 203 33 71 - Fax 96 203 33 72
C/ Vicenta Carrasquer, 35 - 46410 SUECA (Valencia)



Dr. Fleming, 14 - Tel. 676 52 85 61 - SUECA



Niño Jesús de Praga
C/ Valencia, 41 - 46410 SUECA (Valencia)
Tel.: 961 701 343 - 687 949 771
info@mercaloteria.com

JUEGUE SIN SALIR DE CASA
www.mercaloteria.com




EMPRESA DDD:
DESINFECCIÓ
DESINSECTACIÓ
DES RATITZACIÓ

R.O.E.S.B.CV

Eliminem tot tipus de plagues

DIRIGIT A:
PARTICULARS, INDÚSTRIES, ALIMENTACIÓ

Manuel Micó:
Tel. 607 114 000 - SUECA - foraplagues@hotmail.com



SALVADOR PIQUERES

**CONTENEDORES, MAQUINARIA, TRANSPORTE
Y MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN**

Camí del Mareny de Vilxes, s/n. ☎ Oficina-Almacén: { 96 170 41 08
46410 SUECA { 696 961 780
(Valencia) Fax: 96 171 08 50
Salvador: 696 961 781

ENCÀRREGS DE
BODES

BATEJOS I
COMUNIONS

Forn Sant Blai

C/ Sant Albert, 1
Polinyà del Xúquer - VALÈNCIA Tel. 96 297 34 03

La Falla Av. 18 de Juliol dona les gràcies
a tots els que han col.laborat fent
possible aquest llibret de falla.



Gráficas **miguel**

OFFSET A 4 COLORS
IMPRESSIÓ DIGITAL
DISSENY GRÀFIC
IMPRESOS PUBLICITARIS:
CARTELLS, CATÀLEGS I FULLETS

LLIBRES I REVISTES
IMPREMTA RÀPIDA
PACKAGING
ETIQUETES ADHESIVES EN BOBINA
ENVERNISSAT I PLASTIFICATS

TERMOIMPRESSIÓ
NUMERACIONS ESPECIALS
CAIXES I CARTONATGES
CALENDARIS I FALDILLES
PAPER CONTINU

*Vine a pels teus targetons,
recordatoris, estampes,
llibres de firmes,
conjunts de motxilles i tot allò
per a eixe dia tan especial.
Ho tenim tot preparat
per a la teua
Primera Comunió.*

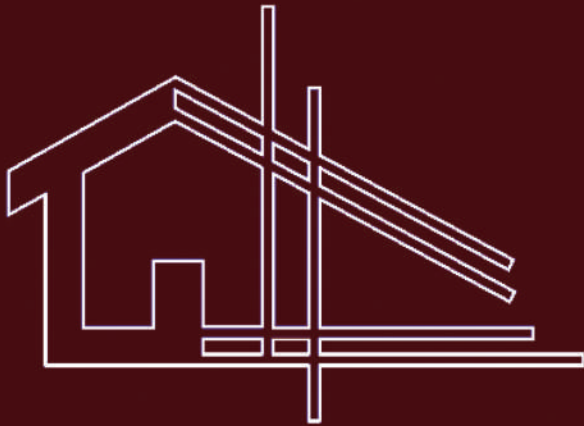


www.graficasmiguel.com

info@graficasmiguel.com

IMPREMTA: Av. Gandient, s/n (rotonda)
Tel. 96 170 36 66 - Fax 96 170 60 31

PAPERERIA: Av. d'Espanya, 111
Tel./fax 96 170 01 39 - **SUECA**



CONSTRUCCIONES

CONSPEBO

José Vte. Peiró Rubio

Mòbil 605 87 91 63

conspebosl@hotmail.com