

ELS BRUNYOLS DE L'EMPORDÀ:

Definició: Producte de pastisseria elaborat bàsicament amb farina, aigua o llet, llevat de París, sal, matafaluga, greix de porc, oli d'oliva o mantega, llimona, ous, sucre, anís o garnatxa.

Àmbit de producció: Comarques de l'Empordà.

Elaboració: Els components es barregen, es pasten, es deixen en repòs, se'ls dóna forma d'anella i es fregeixen en oli d'oliva o vegetal. Un cop cuita la massa, s'ensucra.

Antecedents: És tradicional a tot l'Empordà la fabricació casolana de "brunyols" especialment per Setmana Santa, normalment el dimecres o dijous sant.

Característiques del producte: La forma habitual és inflada, com d'una esfera aixafada. La seva textura és compacta tirant més aviat a densa. Una de les seves característiques diferencials és el lleuger gust de matafaluga.

Producció: Elaborats típicament per Setmana Santa, a les cases de pagès i a les pastisseries.

Comercialització: Són venuts pel mateix elaborador pastisser, a doll, a les pastisseries de les comarques de l'Empordà, i seguint la RTS de productes de pastisseria.