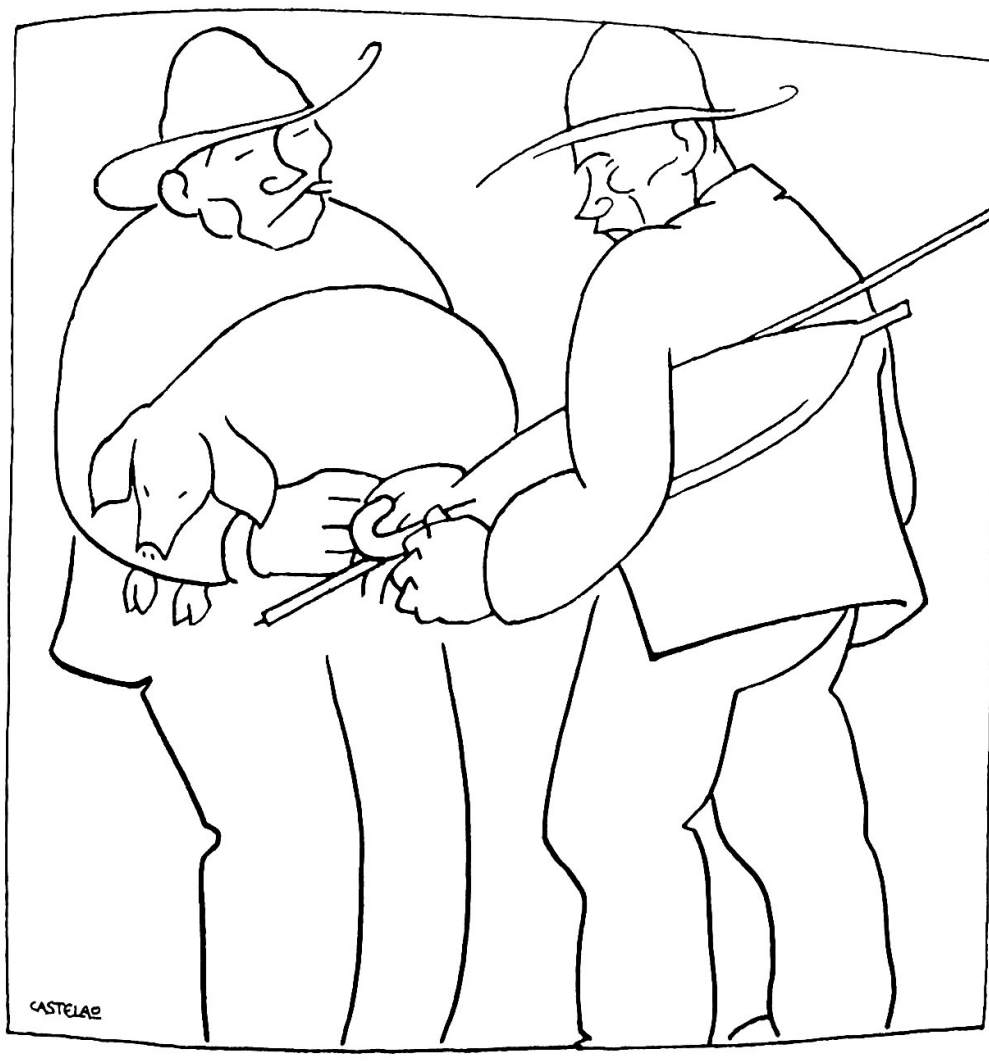
Contas da vida



— Primeiro dasille boa vida e despois
mátal-o e cómel-o.
— ¿Ti qué qués? Cousas du vida...

75 CABODANO DE **CASTELAO**

FUNDACIÓN **CASTELAO**
XUNTA DE GALICIA
Deputación DA CORUÑA

FUNDACIÓN **CASTELAO**

Castelao leva corenta anos connosco e a Fundación Castelao, constituída o 28 de decembro de 1984, cumpriu corenta anos en 2024.

En 2025, cando conmemoranos o 75 do seu cabodano, cumprimos tamén o corenta aniversario desa homenaxe anual a el no Panteón de Galegas e Galegos Ilustres en San Domingos.

Para este 75 cabodano, o terceiro Agasallo de Bonaval da Fundación Castelao consiste nun díptico no que se reproduce un debuxo de Castelao titulado "Cousas da vida", publicado en *Galicia*, diario de Vigo, o 27 de marzo de 1924.

Amais neste díptico vai impresa a receita da sopa "Cousas de vida", unha homenaxe da cociñeira Lucía Freitas a Castelao.

Deste agasallo imprimíronse 150 exemplares numerados en edición limitada sobre cartolina Rives tradition branco común de 320 g. que van asinados por Lucía Freitas e conta coa colaboración da Consellería de Cultura, Lingua e Xuventude - Secretaría Xeral da Lingua da Xunta de Galicia.

Acompáñase este galano cunha cunca da artesá Susana Anta.

Que vos preste!

Miguel Anxo Seixas Seoane
Presidente

SOPA "COUSAS DA VIDA"
Homenaxe de Lucía Freitas a Castelao

Ingredientes:
Dous litros de caldo de cocido
125 gramos de panceta
75 gramos de xamón
50 gramos de chourizo afumado
6 dentes de allo
Unha cullerada de pementón doce
Unha folla de loureiro
50 mililitros de aceite de oliva
200 gramos de castañas peladas

Receita:
Coa axuda do aceite sofritir a panceta, o chourizo e o xamón -en anacos. A media coción engadirlle o allo e torralo lixeiramente. Cando o chourizo estea dourado engadirlle unha cullerada de pementón e unha folla de loureiro e remexer sen deixar que se queime e amecerlle o caldo.

Deixalo cociñar todo durante trinta e cinco minutos. Logo triturar e coar todo.

Unha vez coado devólvese ó lume e incorpóranselle douscentos gramos de castañas peladas onde se cocerán entre quince e vinte minutos a lume lento (para que non rompan as castañas)

Apágase o lume e déixase repousar todo outros quince minutos antes de o servir.