

Demografia

NAIXEMENTS:

Laura Aguilera Aguilera, 26/11/1984.

Miquel Martínez Font, 28/11/1984.

Josep Butjosa i Buil, 11/12/1984.

Al publicar aquestes bones noves, felicitem cordialment a llurs pares i familiars, desitjant per als nou nats una vida plena i venturosa.

DEFUNCIONS:

Maria Codina i Ribalta, 23/11/1984.

Antònia Maria Martin Pretel, 11/12/1984

A llurs familiars el nostre més sentit condol en aquesta hora gris, i rebin el més sincer pésam.

REVISTA ROQUEROLS

CARRER DE DALT, 23-LA ROCA

Desitjo subscriure'm a la Revista mensual ROQUEROLS amb una quota anual de 500 ptes.

Nom.....

Adreça.....

Població..... Tel.....

Pagament: En mà.

Per Banc o Caixa

(Marcar l'elecció amb una creu.)

DOMICILIACIÓ BANCÀRIA:

(ompliu-ho només en el cas que desitgeu pagar per banc o caixa)

Poden carregar els rebuts corresponents al meu Compte-Llibreta número..... del banc/caixa.....

a nom de.....

A....de..... del 198... Signatura:

GRUP ASSESORIA

JURIDICA, LABORAL,
CONTABLE, FISCAL

LA ROCA: Catalunya, 14 - Tel. 842 07 19
BARCELONA: 08029 - Telèf. 321 56 43

ELS DESITJA BON NADAL FELIÇ ANY NOU

El racó de l'àvia...

ESCUDELLA I CARN D'OLLA (6 plats).

Ingredients: Una cuixa i un coll de gallina.

Una bona bola de sagí ranci.

Una pilota de carn de tocino.

Una butifarra negra

Dos ossos de vedella.

Una col.

Un full d'àpit.

Un parell de patates.

100 grams. de pasta d'ullets.

Recepta:

S'omple una olla d'aigua fins a la meitat i es posa al foc. Quan l'aigua bull s'hi tiren tots els ingredients i a continuació s'hi tira una mica de sal. Es posa a bullir a foc viu ben bé dues hores. A continuació es cola el caldo en una altra olla on s'hi tira la pasta i es fa bullir uns 20 minuts. D'aquesta manera tenim confeccionats els dos plats del dia. De primer es serveix l'escudella i de segon la carn d'olla. Un dinar bi, saludable i econòmic.

ANNA SAFONT VILLA

(Anita de ca'l Costellaire)

ELS TURRONS DE NADAL

RECEPTES:

Per a la confecció d'un quilo i mig de turrons es necessiten:

Mig quilo d'ametlles crues ratllades.

Mig quilo de sucre.

Una patata petita.

Un cop tingueu la patata bullida i escorreguda, aixafeu-la i barrageu-hi l'ametlla tarllada i el sucre. Cal que us quedi una pasta eixuta però amb tots els ingredients ben barrejats. Aquesta és la "pasta bàsica" dels torrons.

ELS TORRONS DE CREMA CREMADA

Afegiu a la pasta bàsica tres o quatre rovells d'ou i emmotlleu-la en una caixeta rectangular folrada amb paper de cel-lofana mullat i escorregut (us poden servir les capsas de torrons buides) si són de cartró groixut) un cop arrenqueu una de les cares). Cal que la cel-lofana tingui unes tres vegades la mida de la capsa.

Ara escampeu sucre per damunt de la cara del torró que ha quedat descoberta i creme-lo amb la pala pastissera ben roent. Després hi escampeu un polsim de canyella pel damunt, doneu la volta al torró damunt de la cel-lofana sobrerera, enretireu la capsa, aixequen la cel-lofana i cremeu l'altra cara del torró, i l'empolseu igualment amb canyella.

ELS TORRONS DE FRUITA CONFITADA

Emmotlleu la pasta bàsica en una capsa de torrons tal com heu fet amb el de crema cremada, i incrusteu bocins de fruita confitada i empolseu les dues cares lleugerament de canyella. L'emboliqueu amb cel-lofana i li feu una llaçada.

Isabel Maria VERA ORDOÑEZ