

Demografia

NAIXEMENTS:

28.4.1985
SERGI AMETLLER COLOMBO

11.5.1985
SILVIA DURAN SOLANO

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

DEFUNCIONS:

10.5.1985
JOSE DURAN VIÑAMATA

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

Des del meu balcó...

Comença el juny: sprint final a les escoles i quitxalla nerviosa i contenta; l'estiu és a punt de començar, un estiu molt esperat, com cada any, però que el temps està demorant massa ... I feina a la vista pels monitors de les colònies de la parròquia; nois que ja hi som!!!

I pels avis, aviat homenatge a la vellesa de la penya Blaugrana. Diuen i comenten que serà un moit lograt homenatge, però ... tranquils ja arribarà!!!

Mentrestrant apareixen i desapareixen al carrer esglèsia unes antigues i valuoses pedres de molí. L'asfaltat de carrers està deparant més sorpreses de les que ens podíem imaginar.

I la comissió de festes que no para, ara ja s'escalfen motors, per la verbena de Sant Joan, una verbena que es farà amb totes les de la llei.

I a mig mes de maig, hi va haver la cantada de la coral amb "psicolabis" al final que, ...va anar bé a tot-hom!.

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.....
Signatura

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:.....

L'ASSOCIACIÓ DE JUBILATS I PENSIONISTES

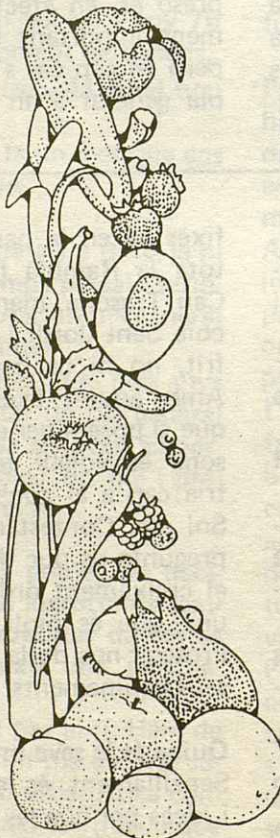


Dia 2 de juny:
Excursió a Figueres, Castelló d'Empuries i Port de la Selva. Es celebrarà un gran Dinar de Peix a Colera. El preu de l'excursió per persona és de pessetes 1.600

El racó de l'àvia...

CARGOLS AMB CONILL (per a 5 persones)

- Ingredients:
- 2 quilos de cargols.
 - 1 conill.
 - 4 cebes.
 - 3/4 de quilo de tomaquets.
 - alls.
 - 150 grs. d'ametlles.
 - julivert.
 - bitxo.
 - llor.
 - mantega de porc.
 - oli.



Es renten els cargols i es tiren dins d'una olla. S'hi posa sal, una cabesa d'alls i una fulla de llor. S'ha de deixar bullir durant dues hores.

En una cassola de terra s'hi posa llard i oli. Llavors s'hi posa el conill tallat a trosos. Quan estigui ros s'hi posa la ceba i el tomaquet, tot ratllat i quan està fregit s'hi afegeix la picada d'ametlles, quatre grans d'all, el julivert i el bitxo. També s'hi posa el fetge del conill.

Es remena ben remenat tot junt. Llavors s'hi tiren els cargols ben escorreguts, durant 5 minuts.

Maria Font