

TOT PASSEJANT

Benvolguts xics:

En aquest nou espai us volem proposar diferents rutes per descobrir nous racons de Catalunya. Quan sigui dissabte i no sapiguen què fer l'endemà diumenge, ja sabeu on trobar la solució. Busqueu la nostra revista «El pati» i seguiu les indicacions.

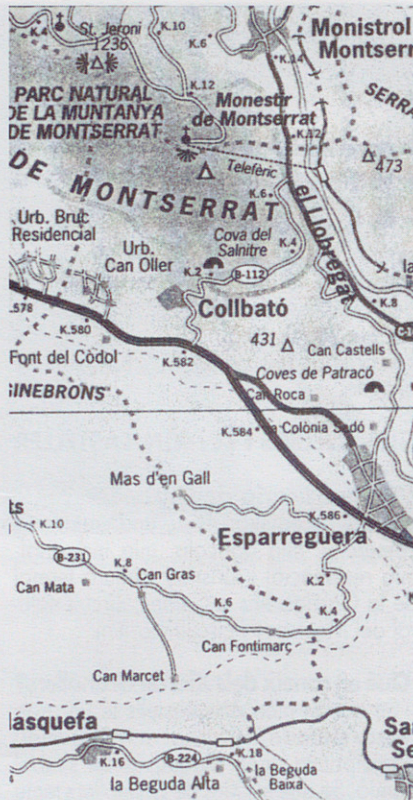
La ruta que us proposem avui ens porta fins a **Collbató**, un poble situat sota la muntanya de Montserrat, al Baix Llobregat.

Per arribar a Collbató, cal que aneu fins a Martorell i agafeu la carretera que va en direcció a Lleida i Igualada. Un cop passat Esparraguera trobareu el desviament de Collbató i Monistrol.

Bé, ja sou a Collbató. I ara us preguntareu què hi podeu visitar. Doncs, bé, podem començar fent un reconeixement dels carrers del poble. Ep! però si hi ha mercat! És clar! Avui és diumenge. I a més, el 1er. de cada mes hi ha **la fira de brocanters**, i el 3r., **la d'artesans**. Renoi, quina animació que hi ha en aquest poble!

Ara podem continuar la nostra excursió fent una visita a **l'Església de St. Corneli**, per veure un magnífic orgue construït pel prestigiós taller de construcció d'orgues musicals que hi ha al poble.

Ja ha arribat l'hora de dinar. Si voleu menjar al mateix poble podeu anar a la fonda anomenada «Dels



arcs», del carrer nou. Però si teniu ganes de menjar al camp, podeu arribar fins a **l'Ermita de la Salut i la cova de salnitre**, (trobareu el desviament a la carretera per on heu vingut) on podeu fer carn a la brasa a la zona de pic-nic que hi ha, per un preu de 1.000,- ptes. (import del lloguer de la taula per a vuit persones, la barbacoa i la llenya), tot esperant la visita que es pot fer a la cova de salnitre, on durant una hora aproximadament podreu recórrer els passadissos, les galeries d'estalagmites i d'estalactites i el petit llac que la formen.

Els horaris de la cova són de 10,45h. a 13,15h. i de 4,45h. a 6,15h. El preu de l'entrada és de 650,- ptes. i pels menors de 5 anys és gratuïta.

Bé, ja arribat l'hora de tornar cap a casa després d'un diumenge ben aprofitat. Per la nostra part, esperem que hauréu gaudit força de la ruta que us hem proposat.

A reveure!

LA RECEPТА

AQUELLA FABULOSA SALSA DELS CALÇOTS

INGREDIENTS:

(per a 4 persones)

1 nyora

3 tomàquets escalivats

3 dents d'all escalivades

50 gr. d'ametlles

50 gr. d'avellanes

oli, sal, pebre vermell dolç i vinagre

PREPARACIÓ: S'agafen els 50 grams d'ametlles torrades i els 50 grams d'avellanes torrades, es pelen i es piquen. Els tres tomàquets escalivats sense pell es barregen amb les tres dents d'all escalivades i pelades. Hi afegim la polpa de la nyora que hauréu bullit prèviament uns 5 minuts i, aleshores, hi afegim mitja culleradeta de pebre vermell dolç i una culleradeta de sal. Aquesta barreja es passa pel túrmix i un cop



A assajar no veniu, no! però a menjar calçots tothom s'hi apunta encara que s'hagi de pagar. Golafres!

ben triturat, hi afegim les avellanes i les ametlles també ben triturades. Ho barregem tot i hi tirem l'oli fins que cobreixi la pasta que hem fet. Ho tornem a barrejar i hi afegim dues cullerades de vinagre. I això és tot! Ara ja tenim a punt aquesta salsa tan suculenta!

La salsa és per als calçots però també es pot fer servir per a acompanyar carn a la brasa o peix bullit.

