

TOT PASSEJANT

Ei! Xics:

Us heu adonat que ja ha arribat l'hivern i amb ell també la neu? Doncs, què feu tancats a casa al costat de la calefacció? Som-hi! Tothom fora de casa, és el moment d'aprofitar les diferents possibilitats que ens ofereix la neu.

Aquesta vegada no us oferim una ruta concreta, sinó que us oferim una relació de diferents activitats que creiem prou interessants i que segurament no heu fet mai, a part de tirar-vos boles de neu i fer el clàssic ninot.

Heu de reservar-vos uns quants caps de setmana:

ACTIVITATS ADRECADES ALS JOVES I NO TANT JOVES XICS:

DESCOBERTA DEL CADÍ-MOIXERÓ AMB RAQUETES DE NEU

Lloc: Alberg de la Molina "Verge de les neus"

Dies: 17 i 18 de gener

14 i 15 de febrer

Preu: 5.450,- ptes. Per persona.

CONSTRUCCIÓ D'IGLÚS

Lloc: Alberg de Núria

Dies: 24 i 25 de gener

21 i 22 de febrer

Preu: 7.525,- ptes. Per persona .

Inclou: Allotjament en règim de pensió completa. Monitors guies. Cremallera Núria.

HELIESQUÍ AL PUIGMAL

Lloc: Alberg de Núria

Preu: Compte amb aquest preu és una mica més car! 14.500,- "cuques".

Inclou: El mateix que l'anterior, però a més hi entra un dia de Forfet

CAP DE SETMANA D'ESQUÍ

Podeu triar qualsevol alberg de la xarxa de Catalunya

Preu aprox.: Majors 25 anys. 8.550,- ptes.

Menors 25 anys 7.850,- ptes.

Carnet jove 7.650,- ptes.

Inclou: Dos forfets i mitja pensió, (cap de

setmana, Nadal o Setmana Santa).

Tel. Per fer qualsevol reserva: 93/483-83-63

ACTIVITATS PELS PETITS XICS

Parc infantil de neu a la Muntanya de la Masana d'Andorra. "Tope Guay"

Tel. Informació Andorra. 07* 376/ 869807



Per més informació sobre aquestes activitats, contacteu amb el Centre d'Informació Turística de Catalunya.

LA RECEPТА

PASTÍS DE CASTANYES - Pastís guanyador de la pixapinada

(propi per l'endemà de Tots Sants, quan no se sap què fer de les castanyes que han quedat damunt la taula)

Cal tenir a mà:

Mig quilo de castanyes si fa o no fa.

150 grams de sucre.

100 grams de mantega (o margarina vegetal)

Tres ous.

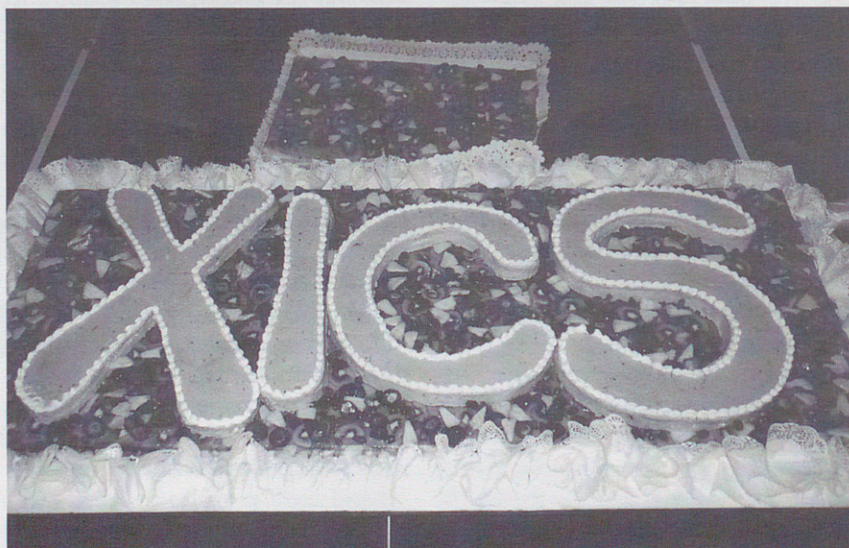
Xocolata de la pedra.

Si teniu les castanyes crues , feu-los un tall i bulliu-les una mitja hora en l'olla pressió. Si us n'han quedat de torrades, peleu-les i feu-les bullir amb ben poca aigua fins que veieu que estan toves.

Un cop les castanyes estiguin pelades i ben escorregudes, feu-ne un puré ben fi (amb el *minipimer*) i afegiu-hi, mentre remeneu, el sucre, els rovells, la mantega fosa i les clares batudes a punt de neu.

Cal tenir un motllo a punt amb paper de plata untat amb una mica de mantega fosa i aboqueu-hi la crema de castanyes.

Teniu el forn una mica calent abans de posar-hi la crema. El pastís triga d'una hora a una hora i



Aquest no era de castanyes però se'n van repartir unes quantes per poder repetir.

mitja a coure's. Comproveu si ja està fet amb una agulla de fer mitja de la iaia.

Un cop fred, s'aboca pel damunt la xocolata de la pedra desfeta al bany Maria amb una mica de sucre i mantega (al gust del pastisser).

Abans de començar a empassar-se la primera engruna suposo que us dedicareu a escura bé el bol on hagueu fet la crema perquè està deliciosa (a més, així has de netejar menys).

Recordeu : netejar tot allò que embrutes al moment perquè després fa mandra i la xocolata queda enganxada i la mare no et farà el gran favor!.

Extret del llibre de receptes: "Llepolies i Pastissos" de Neus Planelles

Bea Saera

