

# Demografia

JUN DEL 1985

## NAIXEMENTS:

- 8 - ANNA ROMA BALLESTER
- 13 - ALEIX VALLHONESTA RODRIGUEZ

## DEFUNCIONS

- 2 - RAMON MORENO MERINO
- 2 - RUPERT BRITO GARCIA

### REVISTA ROQUEROLS

CARRER DE DALT, 23-LA ROCA

Desitjo suscriure '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:

## Des del meu balcó...

Passats són ja Sant Joan i Sant Pere, i més a prop és l'estiu ... Calors, estiuecs pel poble, ... La Roca canvia la seva fesonomia ... I no ho oblideu: per Sant Jaume, també hi haurà verbena!

Estiu que s'enceta amb les colònies parroquials i la clausura de la temporada 84-85 feta pel B.M. La Roca. I estiu que ha començat amb un temps un pel "boig" ...

I mentrestant pel cap d'alguns corre la idea de crear un "museu" municipal. La idea és encara molt verda ... però amb la calor que fa potser madura aviat. Qui sap?.

I res més, llevat de desitjar a tothom un bon estiu, unes bones vacances i dir-vos que per la Festa Major ja ens tornarem a veure. Això sí, amb un número extraordinari!!!.

## El racó de l'àvia...

### PA DE PESSIC

#### INGREDIENTS:

- 4 ous
- 2 tasses de sucre
- 2 tasses d'oli
- 1 tassa de llet
- 1 llimona
- 3 cullerades llevat de pols
- 700 grams de farina

Es separen les clares d'ou del rovell i es bateixen les clares a punt de neu (fins que estiguin molt fortes). S'hi afegeixen els rovells, el sucre i es segueix batent tot. S'hi incorpora l'oli, la llet, el ratllat de la llimona i el suc de la llimona. Es segueix treballant la barreja fins que quedi homogeni. S'hi afegeix a poc a poc la farina barrejada amb el llevat. Quan estigui tot ben barrejat, s'aboca dins un motllo, previamente untat amb mantega. Es col·loca dins el forn, amb calor mitjà, durant una hora. Es serveix amb sucre glaç i es farseix al gust.

Catí i Lidia



MERCERIA I  
CORSETERIA  
**L'AGULLA**



CARRER ENAMORATS  
LA ROCA DEL VALLÈS

*Peix Marisc*  
**COMI**

TELS. 842 08 82 (Particular)  
842 08 43 (Peixateria)

ANSELM CLAVÉ, 47.  
VELÁZQUEZ, 3  
LA ROCA DEL VALLÈS

perruqueria  
**SILVIA**



c. pompeu fabra, 19  
telèfon 842 01 83  
**la roca - barna.**

**BAR  
SPORT**

EL BAR  
DELS  
ESPORTISTES

Carrer Pirineus, 18  
Telèfon 842 10 51  
LA ROCA DEL VALLÈS