

ANUNCIS ECONÒMICS

Hostesses de companyia. Especial masculí als matins.
Sortides al restaurant. Happenings.
Ressopons.
Descompte per a grups.
Tota mena de serveis. Barra americana.
Sessions nocturnes de films.
Vingui al Cercle! Tel. 870.64.67

Telèfon anatómic. Faci-s'ho des de casa sense por d'agafar la SIDA.
Tel. 870.24.24

Investigacions i despistaments.
Aportació de proves (tenim gos educat amb ulls de gat per sortir de nits).
Emmagatzament i amuntegament de persones i de bens.
Gimkames automobilístiques i motorístiques.
G.U. Tel. 870.05.11 (demanu pel Sr. Xampanya).

Es busca corrector de català amb coneixements gastronòmics i vitivinícoles. Millor si pot servir a la taula.
Raó: Pacu Patarrellada III (Hotel Europa).

Es busca mestre corrector de català.
Raó: Caca Gran. Tel. 870.47.09.

Parleu amb els vostres avis i rebe-savis. Què hi ha més enllà?
Tel. 849.14.10.

Es busca traductor, corrector, redactor, adaptador, compaginador i retolador de textos. Cal portar-se el bolígraf, el llapis i també el regle graduat.
Publicordi. Informativo Comercial. Tel. 870.89.89.

Es busca pubilla catalana, preferentment també de Palou.
Candidatura CIU.

LA NOSTRA CUINA

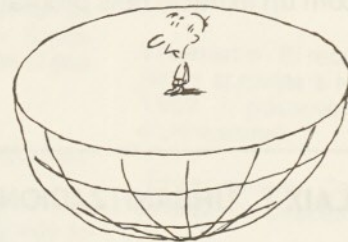
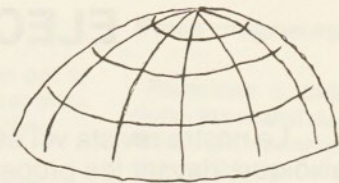
SOPA DE PAGÈS

Es tracta d'una sopa deliciosa que, per la seva varietat d'ingredients, agrada tant als adults, com a la mainada. El seu nom pot induir a un desgraciat error. No es tracta d'una sopa com la d'all, ceba, api,... en la que aquests són els principals ingredients. No!, de cap manera, al pagès no l'heu de tirar mai a l'olla. Aquesta exquisida sopa porta aquest folklòric nom, perquè no hi ha com tenir un pagès a l'abast per tal d'assortir-nos de la matèria prima necessària.

L'olla la podeu posar vosaltres, la resta per ser autèntica l'ha d'aportar el pagès. Es tracta d'omplir-la d'aigua i de tot el que el pagès tingui a la mà. Api, cèr-full, pastanagues, branquetes de col o de col-i-flor, porros, cigrons remullats,... i un bon tros de moltó magre i un quart de gallina.

Si el pagès és tossut amb la gallina, podeu substituir el quart pels menuts de la gallina, que s'haurà cruspit anteriorment el pagès. Si també us regateja el moltó apunteu-li que amb un os de vedella també fareu el fet.

Tot dintre la vostra olla ha de bullir unes dues o tres hores. Destapeu-la per tirar la sal necessària. Quan quedi ben cuit, observareu que l'olla haurà minvat a la meitat. No us esvereu, si heu seguit les instruccions al peu de la lletra no s'haurà esberlat el vostre recipient, ni el pagès se l'ha beguda. Ara si en falta més de la meitat preocupeu-vos de descobrir el culpable.



Si la voleu fer més pròpia del país, afegiu-hi aigua calenta i torneu-la a deixar coure una mitja hora.

Després treieu-ne el bestiar i deixeu-hi les verdures, afegiu-hi una quantitat regular de fideus entrefins i d'arròs que, un cop cuit, podreu servir a taula.

Aquesta sopa té variants. Dependrà si el pagès és de secà o de regadiu. Si els productes són de secà en necessitareu menys perquè són més concentrats.

Hi ha un altre procediment no gaire recomanable que lliga els ossos amb un cordill, i només l'introdueix una estoneta, recuperant-lo seguidament. És més productiva, però menys gustosa.

Per poder repetir aquesta típica sopa cal ser amic de molts pagesos, o sinó, també, es pot arribar a un pacte econòmic, que l'encareix notablement.

Un darrer consell: No vulgueu mai, però, fer de pagès. No surt rendible.

La Maria de les trenes.

BIBLIOTECA

JORDI PUJOL recomana

EN PATUFET

Ed. Catalonia. Pròleg de Torres i Bages.

Aquest llibre és un compendi abreujat de les raons filosòfiques que m'han dut a les meves conviccions profundament nacionalistes. Ha inspirat la meua vida cap a un ideal de país. He fet meu l'esperit d'en Patufet. Ha estat un llibre transcendent per Catalunya.



ROSA RIBAS recomana,
MANUAL PRÀCTIC D'ESCALADA
Publicacions de l'Abadia de Montserrat. 1987.

És un manual molt útil pels temps actuals tan costeruts. Us indica com pujar pel dret, sense caure, amb el mínim esforç i en poc temps. L'única cosa que cal és no mirar enrera i agafar-se al lloc adequat en el moment oportú.