



PER COMENÇAR aquesta sèrie ens farem dues preguntes: ¿Colón va viatjar en una caravel·la? i Era nan Àtila?

Comencem per Colón. L'any 1491 Colón va aconseguir el suport del rei Ferran gràcies a Luis de Santàngel i Diego de Deza. Finalment van acordar que Colón aportaria diners i dirigiria l'expedició. Aquesta va partir del port de Palos de la Frontera el 3 d'agost de 1492. D'aquí a les Illes Canàries. Allà va estar fins al 6 de setembre. Segons Colón el trajecte fins a la Xina per Occident seria curt. Quant més desesperada estava la gent Rodrigo de Triana va exclamar: "Terra a la vista!". Era el 12

d'octubre de 1492. L'expedició va tornar al port de Palos de la Frontera el 15 de març de 1493. D'aquí Colón es va desplaçar a Barcelona on, el 3 d'abril de 1493, va ser rebut pel rei Ferran i va informar que havien arribat a l'Índia.

La Santa Maria no era una caravel·la, sinó una carraca o nao.

Colón, per la seva aventura, va utilitzar tres naus: La Pinta, La Niña i La Santa Maria. Tradicionalment s'ha dit que va descobrir Amèrica amb 3 caravel·les. No és del tot cert. La Pinta era una caravel·la que

feia 22,75 metres d'eslora i la seva tripulació estava formada per 25 homes. La Niña era una caravel·la que feia 21,40 metres d'eslora i la seva tripulació estava formada per 20 homes. La Santa Maria no era una caravel·la, sinó una carraca o nao.

La diferència entre una carraca i una caravel·la és l'eslora. La Santa Maria feia 29,60 metres d'eslora. La Santa Maria no va tornar a Espanya. Es va enfonsar a L'Espanyola el 25 de desembre de 1492.

I ara hem de parlar d'Àtila. Va néixer en el 406 i va morir a la Vall de Tisza el 453. Va ser l'últim i més poderós cabdill dels huns, tribu procedent probablement d'Àsia, encara que els seus orígens exactes són des-

coneguts. Àtila va governar el major imperi europeu del seu temps, des del 434 fins a la seva mort. Conegut a Occident com "L'assot de Déu". En el 453 es va casar amb Ildico, d'origen got. Després dels festejos de celebració del seu últim casament, va patir una greu hemorràgia nasal que li va ocasionar la mort. L'imperi dels huns va morir amb Àtila. El cronista Priscus en el 448 ens descriu així Àtila: "Curt d'alçada, d'ample pit i cap gran; els seus ulls eren petits, la seva barba fina i esquitxada de cabells blancs, i tenia el nas camús i la pell morena, mostrant l'evidència del seu origen". Priscus és clar en observar que Àtila era curt d'estatura. L'assot de Déu feia 1,05 metres. Havien de pujar-lo al cavall.



el huerto
de AMARA

De temporada: los Calçots

La llegenda cuenta que a finales del siglo XIX un hombre llamado el Xat de Benaiges, un campesino de Valls, puso los brotes tiernos de las cebollas viejas en la brasa y fue tan afortunado el resultado que allí empezaron los calçots. Ya a principios del siglo XX se comían en Valls y su comarca, el Alt Camp, y poco después en toda Catalunya. Yo no sé si el Xat fue el inventor o no de este cultivo, pero lo que sí sé es que en poco más de cien años se han convertido en un símbolo de la cocina catalana, por lo riquísimos que

están y porque la calçotada es todo un acto de unión de familiares y amigos.

El cultivo es bastante sencillo, sólo hace falta tener un huerto y un poco de espacio. Ahora ya es muy tarde para plantar, se acostumbra a hacer entre septiembre y octubre, pero no es tarde para comerlos, ¡estamos en plena temporada! Los calçots provienen de una variedad de cebolla concreta; la Blanca Tardana de Lleida. Lo más habitual es ahorrarse el proceso de cultivo de esta cebolla y comprarla directamente en cooperativas agrícolas o similares. Se realiza en el suelo un surco y allí se colocan las cebollas (con las raíces contra la tierra), con una separación de unos 20 cm entre cada bulbo. Hay gente que le corta la parte

superior para que brote antes. Aunque no es imprescindible, yo lo hice y me ha dado buenos resultados. Pasado un mes, los brotes estarán ya lo suficientemente crecidos, ha llegado el momento de calçar-los. Es muy fácil, se entierra la cebolla dejando siempre la parte superior al descubierto, a medida que el calçot vaya creciendo se vuelve a tapar con tierra (más o menos una vez al mes). A partir de mediados de enero (o un poco antes) los calçots estarán listos para comer. De cada cebolla acostumbran a salir entre 6 y 10 calçots



(¡o incluso muchos más!).

Las propiedades son las mismas que tienen las cebollas, que no son pocas (diuréticas, cardiotónicas...). Aunque eso sí, los calçots también tienen molestos inconvenientes que todos conocemos.

En cuanto a la salsa, poco hay que decir, cada familia la hace a su modo, tiene sus propios secretos y yo no soy nadie para desvelar nada nuevo. Bona calçotada!

horting
granollers

Lloguer d'horts d'oci a punt de sembra
Ens trobaràs al final del Camí Ral a Palou

www.femhorting.com tel. 680 85 73 48



animals i companyia

adopcions



Kia
Yorki
femella 8 anys



Konan
Braco
mascle 2 anys

Trucar al telèfon
93 843 02 53
CAN MORET (l'Ametlla)

consells



REPRODUCCIÓ

ÉS NECESSARI QUE LA GOSSETA TINGUI CADELLS AL MENYS UN COP?

Aquesta idea preconcebuda és un gran error. Aquest famós "instint maternal" no existeix en les primíparas (femelles que es reproduïxen per primera vegada). Es diu que com a mínim han de reproduir una vegada, però, aquesta alteració en la femella, comporta modificacions físiques, hormonals, metabòliques i de comportament. Per tant podem dir, que no és gaudeix d'una millor salut si es reproduïx. Per no explicar que, aquesta mala idea induïx al problema de l'abandonament de mascotes, ja que aquesta nova ventrada que ha arribat a casa, cal "col·locar-la".



Informació facilitada per
GOSNET.ES

Assessor nutricional del grup D. Luis Carralero