



A l'estiu, tota cuca viu, per Paco Monja

...l'estiu va. Per uns d'una manera, per altres... Per sort per als que ens hem quedat i fins ara, les temperatures ens han permès dormir força bé, meteorològicament parlant. Veuem què passa aquests dies que falten del mes d'agost, ja que els dies d'abans i després de la Verge acostuma a apretar de valent. Sigui com sigui, l'onada de calor que ha arribat a altres llocs, sembla que ha passat de llarg a Catalunya. Malgrat això, el calor i la sequera fan de les seves i, de tant en tant, convé refrescar-se una mica, ingerir més líquids que de costum i tastar de tant en tant algun que altre geladet, que d'això realment és del que els vull parlar. Geladísticament, sento una gran predilecció des de ben petit, pels gelats de vainilla, una especialitat que oferia pels dies de la festa del poble en plena Plaça Major, en Vinagre,

que venia sempre per aquelles dates (setembre) a oferir un producte poc menys que desconegut per a la majoria de nens de la meua edat. Des d'aleshores -tindria jo 6 o 7 anys- el sabor de la vainilla és present sempre que puc en les meves postres, fent bona aquella màxima que assenyala que els sabors de la infantesa són sempre els que ens acompanyaran durant tota la vida. Doncs bé, aquells cucurutxos de vainilla artesanals d'en Vinagre que em sabien a glòria, són ara un referent que busco tot i que els anys han passat i ja no sóc precisament un vailet. Aquí i allà, sense por a repetir-me o a no ser massa innovador, intento trobar en els gelats de vainilla un tros de la meua infància. Malauradament, no sempre ho aconseguixo. Diran vostès que això és una cosa força fàcil, oi? Doncs,

no. Un exemple: tot just a sota de casa hi ha un nodrit establiment de Mercadona en el qual, ves per on, cosa que realment no arribo a explicar-me, entre la gran oferta de gelats no es troba el de tipus de barra de vainilla. Un gelat que es converteix en extraordinari en el cas dels dos establiments de cal Jijonero de Granollers a un preu una mica més car, això sí, i que tinc a un preu més ajustat als establiments Caprabo. Els meus néts sembla que ho tenen més clar i més fàcil: els Calippo de maduixa els encanten.

P.D.: Dedicat a l'agricultor gadità de Roquetes de Mar, Juan Martínez Galdeano, que va anar a buscar ajuda a la Caserna de la Guàrdia Civil, i va comprovar, pagant-lo amb la mort, com encara ho és de pre-sumpta aquesta democràcia.



L'ombrel·la, una cadira de platja, el mar....

Paco Monja

GUIA DE RESTAURANTS



RESTAURANT - MASIA CAN PAÇES VELL

- COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
- Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.

BODAS Y BANQUETES

MENÚ DIARIO Y CARTA

Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)



LA MASIA

Dimarts tancat

Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
L'AMETLLA DEL VALLÈS

VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS



Una ampolla de vi en el Bifet lliure de cap de setmana (22€)

Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pla Pla de 6 plats + postres) 30€

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100



Restaurant CAN VILA

Todos los sábados CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor
Reservas de mesas:
Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34

GASTRONOMIA

POLLO CON SALSA RANCHERA



INGREDIENTES:

- 32 muslitos
- 1 cucharada de pimienta negra machacada
- 1 cucharada de sal de ajo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- aceite de oliva para freír
- 1 taza (250 ml) de salsa de tomate
- 1/3 taza (80 ml) de salsa Perrin's
- 40 g de mantequilla fundida
- 1 cucharada de azúcar
- Salsa tabasco

PREPARACIÓN:

Retire la piel del pollo y con un cuchillo de carnicero o de gran tamaño corte la articulación. Lávelo bien y séquelo con papel de cocina. Frote los trozos con una mezcla de pimienta, sal de ajo y cebolla en polvo. Caliente abundantemente aceite en una sartén honda de fondo pesado a 180°C o hasta que un dado de pan se dore en 15 segundos. Fría el pollo por tandas durante 2 minutos, extráigalo con unas pinzas o una espumadera y déjelo escurrir sobre papel de cocina. Pase el pollo a un cuenco que no sea metálico o a un plato llano. Mezcle las salsas, la mantequilla, el azúcar y el Tabasco, vierta el aderezo sobre el pollo y remuévalo para que quede bien aliñado. Refrigérela tapado con varias horas o toda la noche. Prepare y caliente la barbacoa 1 hora antes de asar el pollo. Ase el pollo en un barbacoa a parrilla engrasada y caliente de 20 a 25 minutos, o hasta que esté bien hecho. Dele la vuelta y úntelo regularmente con el aderezo. Sírvalo con la salsa ranchera. Para preparar la salsa ranchera, mezcle la mayonesa, la nata agria, el zumo, el cebollino y sal pimienta al gusto.

Restaurant Cal Mestret



ÀPATS EN GENERAL • MENJAR CASOLÀ
COMUNIONS I BATEIGS

Us recordem que tanquem per vacances del 18 al 29 d'agost.

Tel. 93 844 82 07 - Santa Eulàlia de Ronçana

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreceu-vos a:

SITJES PUBLICITAT

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
Tel. Publicitat 93 870 65 33
Dpt. Gràfic 93 870 64 17
Fax 93 860 40 48
E-mail: disseny@sitjespubli.com
08400 GRANOLLERS