

## Decret de l'Alcaldia

ve de la pàg. 6

duït una situació econòmica tan crítica i delicada a l'empresa adjudicatària, que ha produït una descapitalització tan enorme que l'hi ha impedit no solament acabar les obres relatives a les vivendes, sinó a la del aparcament subterrani, devent anar en suspensió de pagament per evitar una fallida que se li havia instat.

Davant d'aquesta situació de la que l'Ajuntament de Granollers no es pas responsable —sinó l'administració competent, que promulga una legislació econòmica i que llavors no la compleix— sí es responsabilitza moralment de la situació actual de l'empresa adjudicatària. I s'entén que, ni moral ni honradament, no s'ha de procedir al rescat de la concessió en aquest moment, màxim si es fa la consideració que, havent-se practicat gestions amb el Banc Hipotecari d'Espanya, existeix la possibilitat que es concedeixin préstecs hipotecaris per a la construcció d'aquestes vivendes socials i es paguin les certificacions que s'adeuden, i d'aquesta manera Parkings i Obres resoldrà la seva situació i acabarà els compromisos que havia contret.

També entén aquesta Alcaldia que, per un millor i més ampli coneixement de tot el que aquí s'indica i del problema que afecta aquest Ajuntament en relació a la promoció de vivendes, sigui facilitada a tothom que ho solliciti un exemplar de la memòria que s'ha redactat des de la data en que es va constituir fins el 30 de juny de 1978.

Donguis trasllat el present decret a tots els senyors que s'interessin.

**Nota.** — (1) Lamentem que per un defecte de gravació no poguem transcriure literalment aquesta frase, encara que pel sentit podria dir «i tampoc la banca privada».

## Els adobs i les maceracions...

Si preneu els aliments tal com vénen del mercat i els utilitzeu, o, si abans de consumir-los els adobeu i els deixeu reposar uns dies amb els aditaments adequats, veureu que la diferència és notòria a l'hora de menjar-vos-els. D'aquí la importància de les maceracions i adobs, i saber servir-se de les herbes i espècies apropiades en cada matèria.

Macerar, consisteix en introduir les viandes o peixos en uns líquids preparats generalment a base de vi, espècies, herbes, olis diversos, etc...

Quan vulguem bullir un peix, per exemple, cal que preparam abans una maceració a base de tres parts d'aigua per una de vi blanc sec, unes cullerades de bon vinagre, llorer, farigola, alls, ceba, julivert, sal i pebre. Una vegada aquest brou ha bullit una mitja hora, poseu-hi el peix, però durant molt poc temps. Si és peix a talls o bé llagostins, cinc minuts són suficients. Deixeu després que el peix es refredi en aquesta preparació.

Si allò que voleu macerar són unes peces de caça, serviu-vos d'un bon vinagre, llorer, farigola, alls, cebes, pastanagues, julivert, sàlvia, sal i pebre. Deixeu-hi les peces netes almenys tres dies. Cal que abans de rostir-les després, les ben escorregueu. El suc que sobri el podeu afegir al rostit.

Si la carn a macerar és un tros per a rostir o un filet de peça per a fer al forn, el preparareu primer amb sal, llimona, mostassa, sajolida (o estragó o romaní) i la ben banyareu amb un bon

vi negre; cal que la remogueu sovint.

Si es tracta de porc, els aditaments més adequats són el vi blanc sec, la menta el clau, el marduix. El vi, pot ser substituït per un vi de Madeira.

Entenem per adobar: Amanir, assaonar les carns o peixos.

Si es tracta de peixos, cal amanir-los amb oli d'oliva, sal, llimona i fonoll. També hi són bones unes gotes de Chinchón sec.

Si allò que voleu preparar són bistecs, els amanirem també amb oli, sal, mostassa, llimona, farigola (pot ésser substituïda per estragó o per sajolida).

Val a dir que aquestes són unes maceracions i adobs base, que ja es poden ampliar amb moltes més espècies, amb tòfones etc., però això depèn ja de la imagnació i possibilitats de cada cuiner. Si més no, és important anar-ho variant i assajant, ja que és així com sorgeixen noves idees.

Jo voldria suggerir-vos de tenir sempre a mà uns pots de vidre amb olis diferents ja que alhora són decoratius per la cuina promptes a servir-vos per a qualsevol preparació d'emergència. (Per assaonar uns bistecs a la planxa, etc.).

Oli amb all, julivert i farigola. Oli amb fonoll. Oli amb sajolida. Oli amb menta.

Per acabar proveu aquesta preparació per assaonar amanides d'escarola, enciam etc. Oli, vinagre, sal, una punta de mostassa i una bona cullerada de crema de llet.

Montserrat Ponsa i Tarrés

## La vista és la que treballa

Avui parlarem d'uns barbarismes que hem observat darrerament a la nostra Revista. Es tracta de les paraules: *maca*, *prenda*, *demés* i *ademés*.

El mot *maco* (i el seu femení *maca*), potser barroera catalanització del mot castellà *majo* (per l'estil de *quefe* = *jefe*), l'hem de substituir per *bonic* o bé *bufó*. I l'expressió, també tan corrent, *fer el maco*, per *presumir*, *fer goma* i, fins i tot, *fer el pinxo*, segons s'escaigui.

La paraula castellana *prenda* té diferents traduccions. Si volem dir l'objecte que serveix de garantia d'un deute o contracte, usarem *penyora*, *fermança*; si ens referim a qualsevol de les parts del vestit o del calçat: *peça*; allò que un estima intensament: *joia*, i quan vulgueu expressar perfecció o condició bona, *qualitat*.

Els mots *demés* i *ademés* (traduccions literals dels castellans *demás* i *además*) tan sovintejats per tots nosaltres (recordi's, per exemple, la frase inserida a moltes esqueles, *i demés familia*) són inacceptables en català.

*Demés* pot ésser substituït per *els altres*; *tots els altres*, *tots altres*, *els restants*, etc. Així, no hem de dir *hi havia en Josep, la Maria i els demés germans*; sinó... *i els altres germans*. Tampoc no podem dir: *Només votaren sis a favor i els demés s'abstingueren*; sinó... *i els restants s'abstingueren*.

*Además* pot ésser substituït per *encara*; *a més*; *a més a més*; *també*; *encara més*; *ultra això*; *així mateix*; *no res menys*; etc., segons millor s'escaigui a la frase.

Així, no direm, *tenien tot de joiells i además moltes pedres precioses*; sinó... *i encara moltes pedres precioses*. No direm: *Aquella qüestió li va causar, además del disgust, grans pèrdues materials*; sinó... *ultra el disgust*. Tampoc no direm: *ademés d'incomprensible...*, sinó: *a més d'incomprensible...*

La paraula *demés*, segons mestre Fabra, només la podem usar en català quan vulguem dir *encara*, *a més d'això*. Exemple: *Ha comprat això i allò, i demés, allò altre*.

També hem de recordar que *de més*, en dos mots, vol dir, *en excés*, *de sobres*. Així, *m'ha donat una pesseta de més* (me n'havia de donar cinc, per exemple, i me n'ha donades sis).

Finalment, aprofitem aquesta avinentesa per a remarcar que al nostre escrit «Les felicitacions nadalenques», s'esmunyí, en parlar de l'alegria del Nadal, la paraula *irradicar-la* (que no vol dir res). Creiem sincerament que el bon sentit dels nostres amables lectors ja intuï que la paraula exacta era *irradiar-la*.

I, per avui, prou. Gràcies per la vostra atenció.

R. M. C.

# Garatge PEDRO

## Carburació Alineat de direccions

Passelg de la Muntanya, 22 - Telèfon 870 0991 - GRANOLLERS