

# L'art de regar

Regar les plantes és cosa senzilla si hom fa la feina pensant el que fa. Són moltes les persones que quan reguen els seus testos, fan un escampall de terra que deixen les plantes despallades, també això té l'inconvenient que es perdin les granes, que, d'una manera espontània les flors van deixant per a la seva reproducció.

Als grans jardins amb aspersors, aquestes coses no passen, però quan es tracta de regar amb manguera o regadores, es fan molts disbarats. Cal saber que els horaris per regar, oficialment, són d'11 del vespre a les 7 del matí i que la millor hora per fer-ho és de banda de nit ja que així dura més l'aigua a la planta i té unes hores més per a vigoritzar-se i aguantar el sol del dia vinent.

Si sembreu granes, no les regueu mai amb aigua directament, cal tenir un atomitzador i per als testos una regadora no molt gran. Regar les flors és, com dic al començament, un art que es va adquirint observant l'agraïment de les mateixes: el seu llenguatge és fàcil. De la manera que es desenrotllaran les vostres plantes us demostraran el seu apreciació a l'amor amb què les tracteu.

No és bonic un test amb fulles seques i marcides: tampoc no volen la terra massa atapeïda, si la terra és bona això ja no passa, no obstant, si teniu algun test que no agafa bé l'aigua, remeneu-li la terra després d'haver-lo tingut unes hores dintre l'aigua cobert totalment.

La delicadesa de les flors és molt gran i segons com es mouen, en un mal gest, es pot malmetre una poncella que ha costat un any a créixer.

Hem d'estar segurs que les plantes coneixen la persona que en té cura. Savis sobre la matèria, asseguruen que les plantes emeten sons de queixa o de gratitud. Jo ho crec.

Montserrat Dalmau

N. de R. Felicitem la Montserrat Dalmau per la seva intuïció en tractar temes. Després de lliurar els seus originals, constatarem que T.V. es va fer ressò dels seus consells.

## GLOSES

# Lectures mal aprofitades

Tots sabem que els llibres han estat fets amb el fi d'escampar uns coneixements útils que millorin el nostre nivell cultural, o bé per a desvetllar profitoses reflexions sobre les conquestes més profundes del pensament humà.

D'altres n'hi ha, també, fills de la més pura fantasia, que aspiren simplement a la divulgació d'un fets imaginaris, amb la sana finalitat de distreure la nostra atenció i mirar de subjugar-la, gràcies a la relació de passions i aventures que podrien haver estat tan reals com la mateixa vida.

Amb aquest modest desig de distracció, ens hem acostumat, any ha, a emportar-nos al llit un llibre, judicat interessant, per tal que ens alleugi l'ànim de les angoixes quotidianes, i ens ajudi a decantar-lo cap a un estat de serena relaxació, preludi obligat d'un son tranquil i reparador.

Quan ens fem al llit, obrim el llibre per la pàgina on hem deixat el senyal de la darrera lectura. A vegades hem de tornar a llegir un parell de pàgines endarrerides a fi de reprendre el fil de la narració. És una pena haver de notar que el dia abans ja teniem l'ànim endormiscat quan vam llegir-les. I, dit això, hem de confessar la nostra lamentable contradicció de cada nit, car, per una banda, volem que la lectura ens desvetlli el plaer de les belles narracions, però, per l'altra, també desitgem que ens ajudi a esmoreir la nostra atenció i ens ajudi a aconseguir un dolç repòs.

Algunes vegades passa que, ja mig adormits, el llibre cau de les nostres mans a terra. L'ensurt d'aquest soroll ens torna a desvetllar el temps just d'aprofitar-lo per apagar el llum. I... bona nit i bona hora.

L'endemà recollim el llibre de terra per a continuar, una altra nit, aquesta diària cançó de l'enfadós, amb una constància que ens avergonyeix.

XIXU

## Cuina

# «Gazpacho»

El «gazpacho» és un d'aquells invents saludables, fet per la gent del camp d'Andalusia, i que té la finalitat de temperar la sed en els rigors de la calor. Sembla però, que ha estat en èpoques passades plat únic per a molts, és a dir, que servia igual per a calmar la sed, com per entretenir la gana a més d'un.

Ara, d'un temps ençà, s'ha convertit en plat típic i que hom pot trobar a les cartes dels millors restaurants del nostre país.

Penso que és una deliciosa forma de començar un dinar o sopar d'estiu i de fàcil preparació (la forma que jo us donaré, no la que fan en veritat, en el «cor-tijos»).

Si teniu una líquadora, només cal rentar els ingredients i passar-los:

2 kg. de tomàquet molt madur.

2 cebes tendres

1 cap d'alls tendres.

1 cogombre.

1/2 kg. de pebrots vermells (poden ser també verds). Col·locar-ho en un pot i afegir-hi 1 cullerada de pebre vermell, sal, oli d'oliva (unes 8 cullerades) i vinagre (unes 4 cullerades).

Poseu en remull 5 llesques de pa amb aigua (aprox. 1 litre). Bateu-ho amb una batedora i afegiu-ho als ingredients sortints de la líquadora. Deixeu-ho a la nevera i serviu-ho fresc.

Talleu a part trossets de tomàquet, de pebrot, de cogombre, de ceba i de pa, perquè cadascú se serveixi el que vulgui dins dels seu «gazpacho».

Qui no tingui líquadora ha de batre-ho tot amb una batedora qualsevol. La feina grossa està en que cal colar-ho tot.

Montserrat Ponsa



# CODINACH

Plaça de les Olles, 1  
Tel. 870 29 44 - GRANOLLERS

## Assegurances