

# Demografia

## NAIXEMENTS:

NURIA MOMPART MATAVERA, nascut el 15-10-84  
 ANNA CASANOVAS BORRELL " 21-10-84  
 FURIMI IBARRA QUINTANA " 29-10-84  
 EDUARD BORRELL FABRA " 30-10-84  
 ANNA MARIA LATORRE PUJOL " 6-11-84

Al publicar aquestes bones noves, felicitem cordialment a llurs pares i familiars, desitjant per als nou nats una vida plena i venturosa.

## DEFUNCIONS.

MARIA DOLORES SEGURA HERRER, el 24-10-84  
 MERCEDES BARANGE BARTRES, el 6-11-84

A llurs familiars el nostre més sentit condol en aquesta hora gris, i rebin el més sincer pésam.

### REVISTA ROQUEROLS CARRER DE DALT, 23-LA ROCA

Desitjo subscriure'm a la Revista mensual ROQUEROLS amb una quota anual de 500 ptes.

Nom.....

Adreça.....

Població..... Tel.....

Signatura

Pagament: En mà.   
 Per Banc o Caixa   
 (Marcar l'elecció amb una creu.)

### DOMICILIACIÓ BANCÀRIA:

(ompliu-ho només en el cas que desitgeu pagar per banc o caixa)

Poden carregar els rebuts corresponents al meu Compte-Llibreta número..... del banc/caixa.....

a nom de.....

A...de..... del 198... Signatura:

**Cansaladeria**  
**Auto-servici**

**AGUSTÍ**  
**BRAGULAT**

CLAVÉ, 61 - TEL. 842 01 43  
 LA ROCA DEL VALLÈS

RESTAURANT-BAR  
 FRANKFURT

**El Celler**

ELS DESITJA  
 UN BON NADAL  
 I UN  
 FELIÇ ANY NOU  
 1984

## Des del meu balcó...

Nervis, molts nervis a Sta. Agnès —que després dels insults i parauletes poc en deu tenir de SANTA—. Això de la presó esvera a la gent. Per a evitar-ho: preneu til-la. Prenguem til-la que la cosa va llarga nois! I si uns s'adonen ara que ens volen posar una presó a La Roca, altres ja fa temps que, previsors van començar a treballar per a evitar-ho.

I parlant de Cardedeu, algú deia al seu batlle que "no em COMAS el coco amb això que la presó us empipa a Can- I aquest, tossut, que si això i allò i allò altre de més enllà, perquè la humitat i la boira baixa i la "masificació". Oh... i l'aigua! ¿Com ho faran els de Cardedeu sense l'aigua de la font de Can Fontet?... Ara sí que "m' has muerto"... Vols dir que "se morirán de sed" per això! No sé, no sé... "el tiempo lo dirá".

I a Llinars també afecta, si senyor!... Es una gran veritat això! Si s'escapés algun presoner, on aniria sinó a Llinars? Oh... i dones que potser us creieu que no ho saben això els de Llinars? No no res, tant aprop de Llinars, ni pensar-ho!

Preneu til-la, nois, que la cosa va molt llarga... I si els de Cardedeu han tret la destrat, els de La Roca el xerrac!

Hi ha molt a dir encara en aquest assumpte i tingueu clar que... LA PRESÓ A CAN RIBAS NO HI ANIRÀ!!!

...VOX POPULI DIXIT

## El racó de l'àvia...

POLLASTRE  
 ECONOMIC  
 I FÀCIL DE FER:



POLLASTRE AL AJILLO

Es talla el pollastre a octaus. Es posen a daurar els trossos en una cassola de terra, amb força oli. Quan és ros s'hi posa una picada d'all i julivert, i una mica de pebre vermell picant. Es deixa coure una miqueta i es remena perquè agafi el gust de la picada.

PITS DE POLLASTRE ARREBOSSATS

Compreu els pits del pollastre sense ossos. Obriu-los per la meitat i unteu-los amb una mica de "foie-gras". Tanqueu els pits i arrebosseu-los amb ou i farina de galeta. Es fregeixen amb molt d'oli i a foc lent.

POLLASTRE ARREBOSSAT

Tallar el pollastre a trossos petits. Batre dos ous i posar-hi sal, pebre negre, nou moscada i canyella en pols. Un cop ben remenat, posar-hi el pollastre, deixant-lo macerar durant dues hores. Després l'arrebosseu amb farina de galeta i el fregiu amb molt d'oli i a foc lent.

ISABEL M. VERA