

# PREMI S

Sant Hilari Sacalm

## CONVOCATÒRIA PER A UN PREMI LITERARI

La revista local TERRA convoca el I Premi de redacció i de poesia, les bases del qual són les següents:

-Escrit en llengua catalana, ha de tenir una extensió mínima de 1 foli escrit a màquina i a doble espai.

-El tema, tant el de redacció com el de poesia, és lliure, essent imprescindible que les obres trameses siguin inèdites.

-Els treballs s'han de trametre abans del 15 de juny a la bústia de la Cooperativa en un sobre tancat i degudament titulat. A més a més, en un sobre petit, caldrà apuntar el títol de l'obra i, a l'interior del sobre, el nom de l'autor.

-El lliurament dels premis als guanyadors, s'efectuarà en el curs d'una vetllada literària, que tindrà lloc el proper 27 de juny a la sis de la tarda a la Cooperativa.

-TERRA publicarà els treballs guanyadors en el número 17 -corresponent al mes de juliol- de la revista, alhora que es reserva el dret de publicar els temes de certa qualitat no premiats.

L'adreça on cal trametre les obres és: Revista TERRA, Cooperativa (bústia), Pça del Peix-Sant Hilari Sacalm

# CUINA

## EL BACALLÀ, PEIX DE SECÀ

El bacallà és un peix bastant usual a la cuina catalana. Abans era molt més corrent que ara, ja que era molt més barat. El bacallà era el peix dels qui en prou feines coneixien el mar, si és que l'havien vist mai. El perquè és evident.

En aquest temps ja no és un peix tan barat, per això potser ja no se'n menja tant. De receptes n'hi ha a cents, les més conegudes són la típica esqueixada, l'empedrat com a plats freds. La brandada, el bacallà amb panes, a la llauna, amb xanfaina i el bacallà amb mel, entre els plats calents.

Un dels punts més importants en l'elaboració del dessalat. Perquè perdi la sal, cal deixar-lo vint-i-quatre hores en remull i canviar l'aigua dues o tres vegades. És important que no estigui en remull més del compte. Tota la gràcia està en dessalar-lo de manera que perdi la sequedat.

### BACALLÀ A LA LLAUNA

Ingredients:

Bacallà 1 Kg.

Oli 2 dl.

Farina 200 gr.

Pebre vermell 20 gr.

Vi blanc 1 got

All 6 grans

Julivert un ramet

Preparació:

Un cop dessalat el bacallà, poseu l'oli en una paella i feu grollar els troços de bacallà enfarinats; quan estigui quasi becuït, el col·loqueu a la llauna (plata d'alumini de vores altes). Amb l'oli de la paella feu grollar tres grans d'all tallats a tires i després afegiu-hi el pebre vermell, tirant tot seguit el vi evitant així que el pebre es cremi. Deixeu-lo bullir uns minuts i ho escampeu damunt del bacallà. Piqueu, després, els altres tres alls i el julivert i ho tireu per damunt del bacallà. Finalment ho poseu al forn uns minuts i... bon profit!

Quico BRUGUÉS

