

# MÚSICA

L'associació "Els Amics de la Música" de Sant Hilari Sacalm, organitza des de fa quatre anys, una sèrie ben selecta de concerts durant l'estiu.

Per a la present temporada estiuenca ha programat les següents activitats musicals, que creiem d'una extraordinària qualitat.

S'inaugurarà la temporada a càrrec del conjunt "Veus de Besalú", amb una cantada d'Havaneres, al local de la Cooperativa, el nombrós públic que omplena la sala aplaudí llargament les diverses interpretacions de la Coral.

El dia 22 de juliol, concert per l'Orquestra de Cambra d'Acordieons de Barcelona, al Temple parroquial.

La nit de Sant Jaume tindrà lloc un concert de guitarra clàssica, a càrrec dels intèrpretets coneguts internacionalment: Rugo Rompa, holandès, Kees Zonneveld, també d'Holanda, i Filippo Cailotto, italià.

El dia 1 d'agost, concert de jazz, a càrrec del Col·lectiu de Música de la Jazz Cava, de Terrassa, en el marc del Casal dels Avis, fa poc inaugurat.

Per al dia 12 d'agost, està programat un recital de música, que correrà a càrrec de professionals del piano, del violí i de l'orgue.

I finalitzarà la temporada musical d'estiu, amb el concert a càrrec de la Coral Polifònica de Girona.

La vila de Sant Hilari pot oferir als veïns de la població i als estiuejants que ens visiten un progrma musical d'aquesta categoria gràcies a l'interés i suport de la Caixa de Pensions, com també de la Diputació de Girona i de l'Ajuntament i a l'entusiasme de "Els Amics de la Música" de la nostra Vila.

Els Amics de la Música

# CUINA

## OCA AMB PERES

(a l'estil de Salt)

Ingredients per a 6 persones.

1 oca d'1.800 grms.  
6 peres grosses  
2 cebes  
50 grms. de pinyons  
100 grms. de panses  
3grms. d'all  
1 fulla de llorer  
2 tomàquets grossos  
6 cullerades de llet  
1 litre d'aigua  
1 got d'anís  
50 grms. de sucre  
150 grms. de llard  
sal i pebre.

Netegeu bé l'oca i poseu-hi sal i pebre. Poseu-la al forn amb la ceba, al llard, el llorer i l'all, deixeu-ho coure.

Apart feu un sofregit amb l'altre ceba tallada ben petita i una mica de llard; quan es posi una mica rossa hi afegiu els tomàquets. Peleu les peres i bulliu-les. Afegiu a la cassola del sofregit la llet, els pinyons, l'anís i les peres amb una mica de líquid del seu bull. Talleu l'oca a trossos, la poseu en una cassola i poseu-hi tota la salsa de l'altra cassola. Feu bullir les panses amb una mica de vi dolç i les hi afegiu.

I per fi, amb el sucre i una mica d'aigua feu un caramel i afegiu-ho a la cassola.

## ÀNEC ROSTIT DE FESTA

MAJOR

Ingredients per a 6 persones.

2 ànecs mitians  
1 ceba  
1 cabeça d'all  
200 gr. de llard  
1 cona de conyac  
1 cona de vi ranci  
20 ametlles  
20 avellanes  
sal i pebre  
Un ramet d'herbes amb:  
llorer  
fariçola  
pastenaga  
orenga

Talleu l'ànec a trossos. Ameniu-lo amb sal i pebre i poseu-ho en una cassola tanada. amb el llard a foc, fent que es vagi coent poc a poc. Afegiu-hi la ceba, l'all i les herbes. Ho aneu tombant i hi afegiu el conyac i el vi ranci. Poseu en un morter les ametlles i les avellanes, picqueu-ho bé i afegiu-ho a la cassola perquè es continuï fent a foc suau.

Quico BRUGUÉS



### Juliol

#### NATXAMENTS

5 Daniel Martí i Rutllan  
12 Francesc Xavier Ramón i Vila  
20 Jordi Vilà i Vilamala  
20 Marta Moner i Ferre  
29 Josep Ma. Vilamala i González

#### DEFUNCIONS

12 Maria Ridorsa i Barnils

### DEMOGRAFIA

#### Agost

#### DEFUNCIONS

8 Carmen Mayargo Expósito