

## La cuina de l'Obelix &gt; Racó Lliure

&gt;&gt; curiositats

FITXA NÚM. 6  
**LA CUINA DE L'OBÈLIX**

**VEDELLA FARCIDA D'ESPINACS****Ingredients: 4 persones**

- 1 kg i 1/2 de pit de vedella
- Oli d'oliva
- Herbes aromàtiques (farigola, romaní, etc...)
- Sal i pebre al gust
- Per el farcit**
- 250 gr. d'espínacs
- 100 gr. de formatge tendre
- 100 gr. de mozzarella
- 1 ceba
- Mantega
- També sal i pebre

**PREPARACIÓ**

Retallar el pit de vedella, per donar-li bona forma. Fer un tall de llarg, com una butxaca, posar sal i pebre.

Fregir la ceba molt picada amb la mantega, fins que quedi daurada. Afegir els espínacs tallats en juliana, empolsinar de sal, posar aigua que cobreixi. Tallar els formatges a daus i barrejar-los amb els espínacs.

Farcir la carn amb el preparat i lligar-la.

En una cassola, fregir la vedella ja lligada fins que estigui daurada. Afegir mitja tassa d'aigua, empolsinar amb les herbes, tapar, i posar-ho al forn, que ja tindrem calent unes dues hores aproximadament.

**BON PROFIT!**

Si saps una recepta i vols que la gent la conegui truca al portaveu. 972 86 80 96

**RACÓ LLIURE: JOAN FUSTER DE** Pere Meroño

L'autor d'aquest paper té una fita netament proselitista: convèncer el públic lector de l'interès, el plaer, i la conveniència de llegir Joan Fuster.

Val a dir que els ciutadans i ciutadanes residents a la Catalunya de les quatre províncies, en sabem poc del gran escriptor nascut a Sueca, La Ribera Baixa, a tocar de València. Al migdia català -el País Valencià- el fenomen és ben bé, i afortunadament, l'invers.

Vaig descobrir Fuster amb "Nosaltres, els valencians", un assaig històric, econòmic, cultural... radiografia neta i clara, punyent, de l'evolució d'una part decisiva de la nostra terra.

Del primer Fuster, m'enlluernà tant la història que m'explicava, com la forma de fer-ho. El País Valencià, no té dubte, és un gran desconegut per la gent d'aquí, per això em va sorprendre la informació aportada. D'altra banda, renoi! quina prosa: senzilla, clara, enlluernadora i singular - en la línia de qualitat i grans prestacions d'altres figures literàries com ara Josep Pla, Josep Maria de Sagarra, Agustí Calvet "Gaziel"...

Seguidament, vaig anar aprofundint en l'autor, combinant el registre assagístic amb altres contribucions de la seva polifònica obra (la poesia, el periodisme, la crònica, la crítica literària, la lingüística, els aforismes, la correspondència, el pamflet polític... tant en català com en castellà)

I us puc ben assegurar que no vaig trobar-ne cap de dolenta i sí, algunes de magistrals. I sempre, sempre, una lectura grata, desvetlladora, agradosa.

L'Albufera de València, Diccionari per a ociosos, L'home mesura de totes les coses, Combustible per a falles, Un país sense política...

I també alguns llibres curats per estudiosos amb l'aplec de textos seus de procedència variada:

Contra el nacionalisme espanyol, Aforismes...

Són, en conjunt, un petit mostrari dels títols que us recomano de tot cor.

Feu-me cas, llegiu Fuster. Hi coneixereu un dels intel·lectuals contemporanis més sòlids, complets, un humanista integral. La vostra visió del país, del món, de la vida, us canviarà.

Feu-ne la prova. Fuster és, a més, un desinfectant. Tasteu-lo i no us en penedireu.

Com sé sap, Joan Fuster i Orteils, va néixer l'any 1922 a les comarques centrals valencianes, fill d'una família carlina i conservadora. Llicenciat en dret, hi exercí efímerament la professió, i ben aviat palesà una extraordinària vocació literària, encetada amb la poesia i després l'assaig. Escriptor de dedicació intensa - calia fer bullir l'olla.

**TAPES  
 I  
 ENTREPANS**

**BAR FLORIDA**

Telf. 972-87-21-48  
 C/ Lleida, 7



*Alguns dels nostres  
 Suggestiments de Festa Major*

- Carpaccio de Vedella amb Birutes de Permesà.-
- Pastis d'Escalivada amb salsa d'anxoves i olives negres.-
- Faves i Pèsols amb Alls Tendres i Cansalada.-
- Rissoto amb Verdures i Pernil Ibèric.-
- Rostit de Festa Major.-
- Tronc de Lluç al forn amb cloïsses.-
- Cabrit Arrebossat.-
- Peus de Porc amb Boques.-
- Bacallà ala Muselina de Mel Panses i Pinyons.....

**Can Cames "la brasa"**  
 Bona Festa Major 2002 per a Tots

