

## La cuina de l'Obelix &gt; El calendari del pagès

&gt;&gt; curiositats

FITXA NÚM. 9  
LA CUINA DE L'OBÈLIX

## MOSSEGADES DE SARDINES

**Ingredients: 6 persones**

- 8 sardines en oli
- 1 pa de motllo de 500 gr.
- 2 ous (que bullirem)
- 1 pebrot vermell en conserva
  - Oli d'oliva
  - 50 gr. de tàpares
  - 100 gr. de mantega
  - Julivert
- 2 cullerades de mostassa

**PREPARACIÓ**

Treure la crosta del pa de motllo i tallar-lo a tires de 5 - 6 cm. de llarg, per 0,5 cm. d'ample, torrar-les al forn untades amb oli amb l'ajut d'un pincell.

Desfer la mantega, fins que sigui com pomada barrejar-li la mostassa.

Picar els ous i el pebrot amb el julivert i les tàpares.

Obrir les sardines, treure l'espina central. Quan les tires de pa siguin fredes, intar-les amb la mantega de la mostassa, posar-hi 1/2 sardina i cobrir amb el picat d'ou preparat.

Regar-les amb una mica d'oli.

Servir fred.

**BON PROFIT!**

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

**Restaurant EL CORTALS**

BALL TOTS ELS DISSABTES  
I A MÉS... SORTEGEM UN SOPAR  
TEL: 972 86 87 95

**És el seu Sant, Felicita'!**

18 DIMECRES	Ferriol
19 DIJOUS	Gener
20 DIVENDRES	Privat
21 DISSABTE	Mateu
22 DIUMENGE	Maurici
23 DILLUNS	Linus i Tecla
24 DIMARTS	Mercè

**Dites Populars**

- Per Sant Privat sembra el nap
- Pel setembre cull les pomes abans no vinguin les bromes.

18 DIMECRES	5.34/5.56	Quart Creixent	12.7
19 DIJOUS	5.35/5.54	Quart Creixent	12.4
20 DIVENDRES	5.36/5.52	Quart Creixent	12.2
21 DISSABTE	5.37/5.51	Quart Creixent	14.5
22 DIUMENGE	5.38/5.49	Lluna plena	15.7
23 DILLUNS	5.39/5.47	Lluna plena	16.8
24 DIMARTS	5.40/5.46	Lluna plena	14.3



surt/es pont



fases



setmana anterior

**Calendari fiscal**

- El dia 30 s'acaba el termini per presentar les sollicituds d'incapacitat laboral transitoria dels treballadors pel seu compte del règim especial agrari de la Seguretat Social.

**RACÓ LLIURE:**

Aquesta secció és per tots els poetes de Sant Hilari que volen donar a conèixer les seves obres. Apuntat'hi

**Òptica Sant Hilari**  
Font del cirerer, 1  
Tel.: 972 87 20 57  
17403 Sant Hilari

VINE I MIRA

**Venezia** PELL I COMPLEMENTES

TEL: 972 86 95 73

**CAN PEP PANET**

**Forn de pa  
i pastisseria**

C/ Barcelona, 3  
972 87 21 07  
C/ Serrat, 47 B  
972868688

**ALIMENTS ES-PLA**

TEL: 972 86 95 40

Cargols a la llama  
Rossejat de fideus  
Pop Galic a l'estil d'en Pep

Restaurant **CAN CANES**  
"La brasa"

Pg. Font Vella, 9 - Tel: 972 86 80 48 - 972 86 91 36 - Fax: 972 86 91 78  
17403 Sant Hilari Sacalm (Girona)  
E-mail: cancanes@yahoo.com / www.kurmet.net/empresa/cancanes/