

Nota pel bon pagès

Per esporgar les plantes que no perden la fulla es té de fer a la lluna nova, i totes les altres plantes per lluna vella, al fer una corona a les oliveres és convenient que s'hi posi buina de bou i d'aquesta manera la corona se manté més fresca i no s'esberla, i també aquesta mateixa operació és convenient que es faci a tota classe de plantes tant si són de bosc com si són d'arbres fruiters. Es comprèn que aquesta operació només s'ha de fer a les branques gruixudes.

Les patates a la lluna vella de març, s'han de plantar, i s'han de cavar i collir a la lluna vella i que la mata sigui ben seca, fet d'aquesta manera és segur que no es podreixen.

La ceba també és convenient plantar-la amb lluna vella d'abril, cavar-les i arrancar-les a la lluna vella i està ben comprovat que fet d'aquesta manera no es grillen tant i no es podreixen gens.

Els fruiters si s'esporguen a la lluna nova és ben comprovat que triguen molt a llevar fruita.

Per escurar una bassa o un pou és convenient fer-ho de lluna vella si es pot fer al mes d'agost millor. A l'esporgar els pins és convenient deixar-hi mig pam de branca.

Per plantar ametlles en aquest país són preferits de classe anomenats de Dasmal, la flor aguanta més les glassades perquè la flor mira a terra.

Els tarongers es tenen que espurgar de lluna nova i el millor temps és el mes de maig o de juny.

Cassola de rap amb cigales i llagostins



INGREDIENTS (per 4 persones)

8 talls de rap de 150 g. cada un, 8 llagostins, 8 cigales, 1 pebrot vermell, 1 K. de tomates madures, 100 g. d'ametlles torrades, 4 dents d'all, 1 gr. de safrà, 2 crostons de pa torrat, 1 vas de vi blanc sec, 1 copa de brandy, oli, sal, pebre i julivert.

PREPARACIÓ:

En una cassola de fang, es posa l'oli, s'afegeix el pebrot a tires. A continuació el rap enfarinat i salpimentat, els llagostins i les cigales, es sofregeix durant un parell de minuts. Seguidament es flameja amb el brandy i se li afegeix la picada que haurem preparat anteriorment, amb les ametlles, els alls, el pa torrat i el julivert, tot això diluït amb el vi blanc i a continuació se li afegeixen les tomates que tindrem «cassé» sense pell ni granes, cuit amb antel.lació. Per finalitzar s'introdueix al forn durant 10 minuts de cocció.

J.L.F.

ESPORTS

Patinatge

Es comunica als pares que tenien fills participant a les pràctiques de patinatge a la pista poliesportiva, que momentàniament han quedat suspeses degut a que la Srta. Eva Tràfach ha cesat en aquesta activitat per motius personals.

L'Ajuntament vol agrair la seva tasca durant tot aquest temps i li deixa les portes obertes a qualsevol activitat en el futur, dintre del món del patinatge artístic.

Aprofitem per assabentar als pares que l'Ajuntament fa gestions per reanudar aquestes pràctiques el més aviat possible. Quan diposem de la persona adequada per ensenyar als nens a patinar seran avisats oportunament.

Nova il.luminació per els camps de futbol

A l'inici de la temporada esportiva 1989-90, els Clubs de Futbol de Quart i La Creueta ja disposen d'uns camps de futbol més adequats a les seves necessitats. Pel que respecte a Quart s'ha canviat la il.luminació existent, la qual cosa suposarà una avantatge tant a nivell en la qualitat de visió en

els entrenaments nocturns com un estalvi d'energia elèctrica, ja que el manteniment resultarà més econòmic que l'anterior. Pel que respecta La Creueta no solament s'han instal.lat uns focus sinó que s'ha allargat i eixamplat el camp de futbol.

Així s'aconsegueix i és la intenció d'aquesta Corporació un equilibri en el sistema esportiu dels diferents nuclis de població del municipi de Quart a fi de què l'activitat física s'esdevingui un element de la cultura i de la vida quotidiana de tots els veïns. Des d'aquesta revista desitgem a ambdós clubs de futbol els màxims triomfs en les seves respectives categories.

