

PLATS I OLLES



Quan es va decidir tirar endavant aquesta revista, tot comentant els apartats de què constaria, va semblar interessant que n'hi hagués un de gastronomia. La idea no és donar lliçons d'alta cuina, sinó fer un espai obert que espera la col·laboració de tothom.

La gent que hem de fer el dinar cada dia, o aquells a qui ens agrada remenar les cassoles de tant en tant, solem tenir un plat que pot ser molt corrent o molt original, però que és aquell que sempre ens surt bé i té èxit. És, doncs, aquest plat que tots tenim el que voldríem que ens féssiu arribar per poder-lo publicar a les edicions següents i així conèixer millor la nostra cuina i aprendre alguna cosa més sobre un treball que pot ésser tan monòton o tan entretingut com és la cuina.

Ara que som a la primavera i és temps de faves i pèsols, podríem explicar com fer les faves ofegades, plat que ben mirat sap fer tothom, però que com per a l'escudella i carn d'olla o l'arròs a la cassola cada casa té el seu toc particular, i ja se sap que hi ha tantes receptes com cuineres.

Ingredients:

2 quilos de faves desgranades
2 costelles de porc tallades petites
1 tall de ventresca a daus, botifarra blanca i negra
4 cebes tendres

Un ramet amb julivert, una fulla de llor, un brot de marduix, dos de menta i un all tendre, lligat amb un fil Moscatell, anís i conyac.

En una cassola es fa sofregir el costelló i la ventresca, i quan és una mica ros s'hi tira la ceba tallada petita i es deixa fer a poc a poc fins que quedi transparent, però no rossa. Tot seguit s'hi tira el ramet, la botifarra i mig got, dels d'aigua, de moscatell, dos dits d'anís i un rajoliu de conyac. Després s'hi afegeixen les faves, amb la sal corresponent, i es barreja tot. Es posa un plat d'aigua damunt de l'olla, amb el foc ben baix sacsejant de tant en tant perquè no s'agafi, i es deixa coure tres quarts d'hora o una hora.

També es pot fer la mateixa recepta amb l'olla de pressió i el temps de cocció és de deu minuts o un quart, segons que les faves siguin més o menys tendres. Però, en aquest cas, és millor fer-les força estona abans de menjar-les perquè agafen més el gust.

PILAR FALGUERAS

PARLEM DEL CLUB PATÍ VILOBÍ

El Club Patí Vilobí no fa pas massa temps que està constituït, millor dit, encara no té el número de registre, ara bé tota la documentació adient ja està presentada i admesa en el tràmit, i això fa pensar que ben aviat ja serem un Club amb tots els ets i els uts.

Però vet aquí que amb número o sense, a Vilobí, en els tres darrers anys hem anat patinant sobre rodes (d'altre mena de patinades val a dir que ja fa molt de temps que se'n vénen fent). Això del patinatge va començar com una activitat extra-escolar i organitzada per l'Ajuntament, aprofitant que hi havia una pista útil per a aquest esport.

Un cop passat l'estuf del començament, en què petits i grans tothom hi era (el metge també en fou espectador passiu d'algun cas) la participació en la cosa nova per a Vilobí anà minvant i en els darrers dos anys hi ha una pinya de dues dotzenes de quitxalla que de manera constant cada dissabte assagen els seus rols sota les normes de la monitora senyoreta Pili.

Hem tingut grups amb números molt lluits, com el de Cabaret, però en fer-se grans els seus membres s'ha desfet.

Aquesta temporada s'ha participat en les proves de Campionats escolars, s'ha fet un paper molt digne, ningú no ha estat l'últim de la seva categoria, i fins i tot n'hi ha que han pujat al podi. Cal dir que era a manera individual, perquè el patinatge bàsicament no és un esport de competició.

Per a un futur d'immediat ens calen aparells de música i pintar al terra de les escoles (ensensem que ho tindrem). També hi ha el projecte de fer un equip d'hoqueipatins. Del projecte de cobrir la pista, fer vestidors, lavabos, —perquè no somiar-hi?—, altres pobles veïns ja ho tenen.

Després d'explicar tot això, us animeu a apuntar-hi els vostres fills i que en siguin?

LLUÍS BALL-LLOSERA

