



NO DIGUEU	DIGUEU
Cobrecames	Cobrellit, vànova
Cobro	Cobrament, cobrança
Coça	Puntada de peu (persones) Guitza (animals)
Codejar-se	Fer-se, tractar-se
Codícia / codiciar	Cobejança / cobdícia
codicios	cobejar / cobejos
Cola	Cua (fer cua) extremitat Cola, aiguacuit
Colar-se	Passar al davant
Colègit	Col.legit
Colgaduras	Domassos
Colilla	Punta, burilla, llosca de cigar
Colmado	Adrogueria, tenda queviures
Colmena	Rusc, buc, arnera

ACUDITS

- En el carrer un gorrista s'adreça a un conegut:
«Dispenseu: figureu-vos que haig d'anar a comprar medicines a la farmàcia i ara em dono compte que m'he deixat la cartera a casa meva. No em podrieu deixar 5.000 ptes. que demà mateix us tornaré?». L'altre: «No; però us puc deixa 50 ptes. per agafar el tram o el metro i anar a casa vostra a buscar la cartera».
- Un home va a consultar a una vident per a conèixer el seu venidor. «Algú, molt a la vora vostra, tindrà molt aviat una gran decepció», li diu greument la pitonissa. «Exacte, -confessa ell-, m'he deixat els diners a casa!».

GASTRONOMIA

MUSCLOS A LA CANCALESA

Per a 6 persones

Temps de cocció: 15 minuts, aprox.

Ingredients: 2 kg. 500 grs. de musclos acuradament rentats i rascats.
8 grillons d'all.
2 cebetes.
1 ramellet de julivert, farigola, lloer i estragó.
1 litre de bon vi blanc.
50 grs. de mantega.
Pebre i sal.

Col.locar els musclos dintre d'una cassola esmaltada; empebreu-los. Feu picada amb l'all, la ceba i el julivert i espargiu-la sobre els musclos; tireu-hi el ramellet de farigola, lloer i estragó; buideu-hi el vi blanc. Cobriu i feu coure a flama viva durant 8 minuts, remeneu, ben barrejat. Afegiu-hi la mantega ben trossejada i torneu a posar a flama viva durant 5 minuts. Treieu el ramellet de guarnició i serviu els musclos amb el suc. Suculent!.

CONSELLS DOMÈSTICS

- Si les carrosseries dels vostres refrigeradors, cuines i rentadores es tornen grogues, netegeu-les amb vinagre. Espereu mitja hora. Passeu-hi una esponja d'aigua ensabonada. Esbaldui, eixugueu i feu brillar.
- No us arruïneu comprant desodorants per a foragitar males olors si teniu una xemeneia encesa: tireu sobre les flames un grapat de fulles d'eucaliptus o escorces de taronja o de llimona.

GRANS DE SENY

- Es diu que qui calla atorga; a menys de què aquest silenci signifiqui que ningú escolta. (Grit).
- Un secret és una cosa que hom recomana de no repetir: el que vol dir que s'ha estat incapaç de guardar-lo. (A.O.).



Un temps magnífic permeté una arribada multitudinària dels Reis Mags per mar, i una celebració dels actes tradicionals



(adoració, parlament, repartiment de caramels) en mig d'un ambient infantilvol ple de joia, llum i color. (Fotos J.M.ª Cortal)

SASTRERIA

Vilabrú



MARIA BUIXEDA BURGAS

Vímet

C/. Empúries, 19
C/. Calvari, 20
Telèf. (972) 77 01 85
L'ESCALA (Girona)

- Mobles
- Articles Bambú
- Decoració
- Cistelleria
- Regals
- Bosses