



REFRANYS DE MAR

– La mar a l'amic posa en oblit.– A pescador de canya i a moliner de vent, no els cal pas notari per fer testament.

DEFINICIONS

– La consciència és allò que us fa mal tot i sentint-vos bé (AFH).
– Dos xerraires poc aniran lluny junts (Esp).

ACUDITS

– El professor de química inscriu la fórmula $\text{NO}_3 \text{H}_2$ a la pissarra i de cop i volta es gira apuntant l'índex vers un alumne distret:
– Tu, Rafeques; què significa aquesta fórmula?
– Aquesta fórmula significa... significa... hmm; vatúa la memòria; i això que ho tinc a la punta de la llengua!
– Doncs t'aconsello d'escupir tot seguit, car es tracta d'àcid nítric!
– A un home cèlebre se li demanà un dia si creia en la sort.
– Segurament que hi crec; sinó, com ens explicaríem la popularitat d'aquells que un no estima?



CONSELLS DOMÈSTICS

– L'aigua de mar és el millor brou per a preparar plats de peix fresc especiats o envinats. Feu-la bullir; tireu-hi el peix o les gambes. La sorpresa us serà agradable.
– No tireu la fullaraca dels raves; us milloraran la sopa de llegums. Feu-la coure amb els llegums i després de 20 minuts de cocció passeu la barreja al molinet. Assaoneu. Torneu a escalfar i al moment de servir afegei-hi una cullerada grossa de crema fresca de llet.

CAP NACIÓ POT DIR-SE POBRE
SI PER LES LLETRES RENEIX:
POBLE QUE SA LLENGUA COBRA
SE RECOBRA A SÍ MATEIX

Marian Aguiló



CONILL AMB CARGOLS

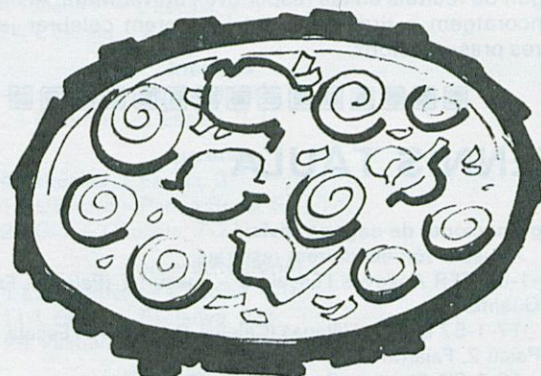
UNA vegada ben nets els cargols es bullen amb herbes aromàtiques (farigola, llorer, etc.) i una ceba sencera picada amb un clau d'espècia.

S'agafen els conills i després de netejar-los i tallar-los a trossos es saltegen en una cassola amb oli una vegada assaonats amb sal i pebre. Lentament es va daurant i s'hi afegeix la carrota, una ceba trinxada, uns grans d'all també trinxats i un "bouquet" d'herbes aromàtiques amb mig bitxo. Es mulla tot amb brou o aigua, s'hi tiren els cargols ben escorreguts i es deixa coure.

En un morter es piquen sis grans d'all, força julivert i oli d'oliva i al moment d'anar a servir el guisat es tira aquesta picada pel damunt remenant-ho amb molta cura.

Es serveix en cassola de terrissa.

Ingredients: 2 conills, 2 cebes, 2 carottes, 2 quilos de cargols, alls, oli, herbes aromàtiques, bitxo, julivert.



NO DIGUEU:

Colmo
Columpi
Comadrona
Combatir
Comendador
Comodín
Companyerisme
Componenda
Composar
Compostura
Concebit, concebida
Concebir

DIGUEU:

Súmmun
Gronxador, trapezi
Llevadora
Combatre
Comanador
Jòquer
Companyonia
Adob, combinació
Comondre
Actitud, gest, disposició
Concebut, concebuda
Concebre

GASTRONOMIA

TARTA DE CEBA

Per a 4, 5 o 6 persones

Temps de preparació: 15 minuts
Temps de cocció: 45 minuts

Ingredients per la pasta: 250 gr. de farina, 3 o 4 cullerades d'aigua, 125 gr. de mantega.

Ingredients pel guarniment: 1 Kg. de cebes pelades i esmicolades, 2 cullerades d'oli, 150 gr. de crema fresca de llet, 1 vas de llet, 3 ous, 1 cullerada de fècula, 75 gr. de llardons fumats, sal; (i pebre si es vol).

Feu una pasta fullada amb els 3 ingredients primers. Feu-ne un motlle de tarta. Feu fregir la seba en oli calent; quan aquesta serà transparent i reblanida, tireu-hi la fècula i barregen. En una cassola a part, barregeu els ous (clara i tot) amb la llet, la crema, les cebes, la sal, (i el pebre si en voleu). Tireu-hi la pasta; escampeu-hi els llardons i feu coure durant 45 minuts, aproximadament, en el forn bastant calent.

