

PLATS OLLES



TARTA TATIN

Sembla que aquesta tarta feta amb pomes, la varen inventar unes senyores que tenien un hostel a Normandia (terra de pomes, on hi fan també el Calvados amb la mateixa matèria primera) i va agafar tanta fama que avui la fan els restaurants de més renom del país veí i l'hi han posat el nom de les seves creadores.

INGREDIENTS:

- 1 kg i mig de pomes golden
- 100 g de sucre
- 100 g de mantega

PASTA TRENCADEA:

- 150 g de farina
- 75 g de mantega o margarina
- 1 ou
- 50 g de sucre
- un pessic de sal

En un motlle de 20 o 22 cms. que pugui anar al forn, poseu-hi la mantega i el sucre i feu-ho fondre. Després hi col·loqueu les pomes tallades en 4 trossos i sense el cor, ho remeneu bé i ho poseu al forn, que no ha d'anar massa fort per tal que mentre es couen les pomes, el sucre quedi caramelizat. Si el foc es massa viu, hi queda abans que les pomes siguin cuites (una hora o una hora i mitja aprox.).

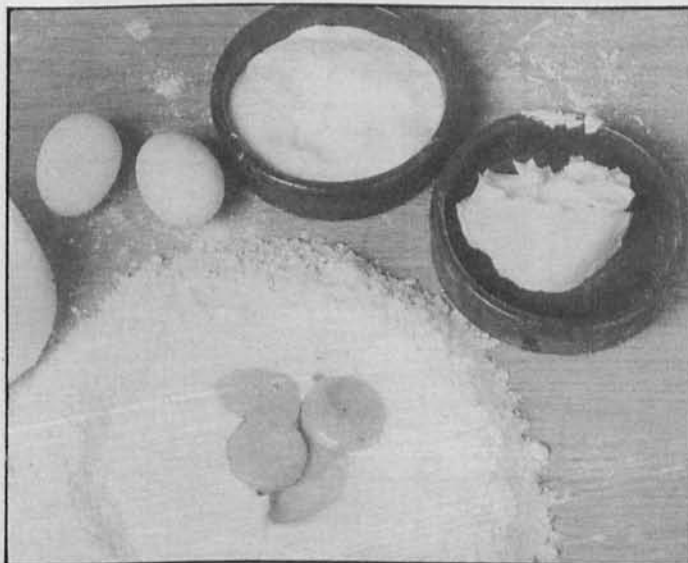
Un cop obtingut aquest punt de caramel, traieu-les del foc i deixeu-les refredar.

Per fer la pasta trencada, poseu la farina fent rotllana al cim d'un marbre amb tots els ingredients al mig. Treballeu-la amb la punta dels dits i aneu-la esmicolant. Quan la farina estigui tota humida barregeu-la amb la pasta i, quasi sense treballar-la, feu-ne una bola. Deixeu-la reposar una mitja hora.

Passat aquest temps, estireu la pasta amb un corró, punxeu-la amb una forquilla i cobriu les pomes procurant que s'introdueixi una mica per les vores. Poseu-la al forn uns 25 minuts.

Desenmotlleu-la en calent.

La podeu servir tirant-hi crema de llet per sobre. Això depèn del gust de cadascú.



RESUM DEMOGRÀFIC

Segons la rectificació del PADRÓ MUNICIPAL D'HABITANTS a efectes d'1 de gener de 1988, en aquesta data, el nombre d'habitants del municipi era de 1.947 (1.008 homes i 939 dones).

ALTES en el P.M.H.	56
ALTES per naixement	18
TOTAL	74
BAIXES en el P.M.H.	34
BAIXES per defunció	10
TOTAL	44

De les dades anteriors, resulta que el nombre d'habitants del municipi a 15 de setembre és de 1.977.

NOTES MUNICIPALS

Recordem a tots els contribuents de l'Impost Municipal de Circulació, que encara queden molts rebuts pendents, els quals a partir del 15 d'octubre s'hauran de fer efectius amb el 20% de recàrrec.

També queden rebuts corresponents a Contribucions Especials de:

- Enllumenat a Sant Dalmai.
- Enllumenat a Santa Margarida.
- Pavimentació dels carrers Pirineus i Montseny.

Aquestes obres ja han estat finalitzades, per la qual cosa, si dins el termini assenyalat en les darreres notificacions, no es fa efectiu el seu import, passaran a cobrar-se amb el 20% de recàrrec.