



GASTRONOMIA

KUNYAMÀN (pastís bretó)

Temps de preparació: 4 vegades 5 minuts.

Temps de cocció: 30 minuts.

Ingredients per a 6 persones: 500 g de farina, 250 g de mantega mig salada (a temperatura ambient), 200 g de sucre en pols, 10 g de llevat de fleca, 1 rovell d'ou i aigua.

Barrejar en un gibrell, la farina, el llevat i una mica d'aigua salada fins a obtenir una pasta de pa lleugera. Poseu-la sobre una planxa (de fusta) enfarinada i deixeu-la llevar sota d'un tovalló durant 30 minuts.

Després, amb el palmell de la mà, esteneu-la com si en féssiu una tarta gruixuda i d'uns 30 cm. de diàmetre. Per damunt hi estireu la meitat de la mantega (125 g) evitant d'untar-ne les vores; escampeu-hi per sobre una tercera part del sucre. Plegueu la galeta en quatre mirant de ben soldar la vora arrodonida del triangle format. Deixar reposar 10 minuts a la part baixa del refrigerador. Després aplaneu de nou i delicadament la pasta. Repetiu l'operació d'abans, és a dir: estireu el restant de la mantega i una altra tercera part del sucre; la torneu a plegar en quatre i la deixeu reposar de nou 10 altres minuts a la fresca de la nevera. Aplaneu-la definitivament per formar una circumferència d'uns 25 cm. de diàmetre per un gruix de 1 a 2 cm.

Doreu-la amb el rovell d'ou i arruxeu-hi el restant de sucre.

Feu coure en forn molt calent durant 30 minuts.

Si haguéssiu mal repartit la mantega i que aquesta s'escola, recupereu-la amb una cullereta i regueu-ne el pastís fins a cocció completa.

Malgrat aquesta llarga explicació, aquest pastís és senzill d'execució. I deliciós quan se'l menja.

REFRANYS DE MAR

- Vent de mar, dona i fortuna, varien a cada lluna.
- Bonança en el mar i foc en el cel, sang i fel.

CÀPSULES D'HUMOR

- Déu va obrar amb seny fent que un neixi abans de morir; si fos al revés, què sabríem de la vida? (Alphose Allais).
- L'home és molt perfecte; però hem de mostrar-nos indulgents si tenim en compte la primitiva època de la seva creació. (Alp. Allais).

NO DIGUEU:

Corxea
Corxete

Cossetjadora
Costum (la)
Coto
Cotxino
Crepuscul
Creuada
Crimen
Crisol
Crudel
Crusar

DIGUEU:

Corxera
Gafet (per a subjectar);
agutzil
Recol·lectora
El costum
Vedat
Porc / brut
Crepuscle
Croada
Crim
Gresol
Cruel
Creuar, travessar, traspassar,
(un carrer, etc.)

ACUDITS

En Saül i la seva muller Rebecca es disputen; de la disputa als insults i dels insults a les amenaces, en Saül agafa una botella buida que es troba sobre la taula i l'esclafa sobre el cap de la seva malaurada esposa; del cop, aquesta cau a terra ferida a mort. Ell, immediatament penedit pel que acaba de fer, s'exclama:

- Déu meu, què he fet? pensar que aquesta botella m'ha costat 25 pessetes de paga i senyal!

En Jacob entra al restaurant d'en Levy i es fa servir un àpat pantagruèlic. A l'hora de pagar, diu: "No tinc diners per pagar; féu de mi el que vulgueu". En Levy reflexiona i proposa:

- Escolteu; per aquesta vegada us perdono, però a una condició; demà anireu a fer això al restaurant Salomó d'aquí davant; d'acord?

- Ja ho he fet, -diu en Jacob-; i és precisament en Salomó qui m'ha dit de venir a menjar a casa vostra!

CONSELLS DOMÈSTICS

- No tireu l'oli ranci: fiqueu-hi un manyoc de julivert i feu bullir, feu refredar i filtreu-lo; haurà perdut el mal gust i la pudor.
- Per conservar una carxofa no li talleu la cua i poseu-la en un vas d'aigua com si fos una flor.

HUMOR

"FERIA de ABRIL" BARBERÀ del VALLÈS (Barcelona)

M'HA COSTAT UNA MICA,
PERÒ AL FINAL HE ACONSEGUIT
QUE, SI MÉS NO,
ES POSessin BARRETINA.
FALTARIA MÉS!!

