

NOTES INFORMATIVES

PADRÓ DE L'IMPOST MUNICIPAL DE CIRCULACIÓ DE VEHICLES

—Aquest Padró estarà exposat al públic durant 15 dies, a partir de l'endemà de la seva publicació en el Butlletí Oficial de la Província, que serà durant aquest mes de març. Durant aquest període podeu consultar-lo i manifestar les alegacions que considereu necessàries.

A partir del 1r. d'abril i fins el 30 de juny, es podrà fer efectiu l'import dels rebuts per aquest concepte, en període voluntari a les Oficines Municipals; passat el dia 30 de juny, els rebuts podran cobrar-se amb recàrrec del 20%.

A aquelles persones que ja tenen els seus rebuts domiciliats per Banc o Caixa, se'ls practicarà el càrrec durant el període esmentat (1-4-88 a 30-6-88), de l'Impost de Circulació. **ES RECOMANA QUE AQUELLES PERSONES QUE NO TENEN ELS REBUTS DOMICILIATS HO FACIN; JA QUE AQUEST FET COMPORTA UN BENEFICI PER A TOTHOM.** Com ja sabeu podeu realitzar la vostra domiciliació bancària qualsevol dia laborable a les Oficines Municipals.

AIGUA POTABLE MUNICIPAL ACLARIMENT

Ateses les diverses consultes que hem rebut, cal aclarir que qualsevol persona que tingui connectada la seva xarxa d'aigua a la Xarxa d'Aigua Pública, encara que no consumeixi aigua, ha d'abonar el seu rebut que, evidentment, es liquidarà pel mínim. Aquesta mesura ha estat del tot imprescindible, ja que el manteniment de la xarxa comporta unes despeses molt grans, també un Cànon de Sanejament obligatori, que sense la col·laboració de tots els usuaris és impossible de mantenir, essent tot i així, un servei deficitari per al municipi.

PAVIMENTACIÓ DELS CARRERS DE VILOBÍ, DESGLOSSAT 2a. FASE

Es fa avinent als habitants dels carrers inclosos en aquesta 2a. fase de pavimentació de carrers, que properament es procedirà a l'inici de les obres, les quals ja han estat adjudicades, com podeu comprovar en el resum d'acords.

Per altra banda, també, en un termini breu us arribarà la notificació de Contribucions especials, per la pavimentació de carrers, que tot i que no pujaran excessivament, ja que l'obra és subvencionada parcialment, cal que comenceu a fer guardiola.

CEMENTIRIS

Ens reiterem en el nostre escrit de la publicació anterior d'aquesta Revista, referent a la recollida de títols de nínxols, del Cementiri de Vilobí, ja que encara en queden força per recollir.

LLAR D'INFANTS MUNICIPAL "EL PATUFET"

Es fa avinent a tots els pares interessats que el termini de matriculació/inscripció a la Llar per al proper curs 88/89, comença el dia primer d'abril i fins el 30 de juny. És important que els pares que estiguin interessats a portar la seva mainada a la Llar facin la inscripció en el termini assenyalat, per tal de poder organitzar degudament aquest servei de cares al curs vinent.

PLATS OLLES



Passada la temporada de Nadal, sobretot quan comença la primavera, hi ha dos productes que generalment en aquesta època podem trobar a millor preu i que són menjars típics de Pasqua: el xai i els ous.

Aquest abaratiment no és pas casual, sinó que ens trobem en un moment de màxima producció, durant el qual hi ha molts xais i les gallines són molt ponedores.

Per això les receptes que us donaré aquest mes tenen, bàsicament, aquests dos ingredients.

CUIXA DE XAI FARCIDA

INGREDIENTS

1 cuixa de xai desossada, però amb l'ós de la pota o braó.

150 g de carn picada de porc.

1 tallet de cansalada viada.

molla de pa.

2 ous durs.

All, julivert, pebre, sal i conyac.

RECEPTA

Es prepara el farciment amb la carn picada, la cansalada (també picada), l'all, el julivert, un ratget de conyac, sal i pebre.

Quan ho tenim tot ben barrejat, es fica dins la cuixa juntament amb els ous sencers que procurarem que quedin al mig. Seguidament es cus, s'hi tira sal i pebre i es posa en una plata que ja tindrem untada, junt amb una ceba, una tomata, una cabeça d'alls i una fulla de llor i es posa al forn, que ha de ser ben calent.

Quan la cuixa és rossa s'hi tira una copeta de conyac i es deixa acabar de coure amb el foc ben baix.

Ho acompanyarem amb patates petites fregides, que tirarem dins el suc del rostit.

CREMA AL WHISKY

INGREDIENTS

1/2 litre de llet bullida amb canyella i pell de llimona.

4 rovells d'ou.

4 cullerades de sucre.

i cullerada i mitja de "maizena".

1/2 copeta de whisky

Melindros.

Cafè fort.

Xocolata en pols.

RECEPTA

Primer es barregen els rovells, la "maizena" i el sucre, i després s'afegeix a la llet, que ha de ser freda, i es barreja tot.

Una vegada junt ho colarem i ho posarem al foc fins que espesseixi. Seguidament s'hi tira el whisky i es torna a remenar.

En uns platets, on prèviament haurem posat un melindro xucat amb el cafè, abocarem la crema i per sobre hi empolsarem una mica de xocolata.