

Per finalitzar aquest resum podríem dir que al nostre municipi he pogut veure dues espècies d'eucaliptus diferents. Així, el que hi ha davant el GRIC correspondria a l'*Eucalyptus comaldulensis*, el qual té les fulles joves arrodonides i les adultes allargades i on l'escorça es pela a tires; i l'espècie corresponent a l'explotació citada anteriorment seria l'*Eucalyptus globulus* amb fulles joves i adultes allargades i amb una escorça que es pela a clapes.

Com a frase final caldria dir que tot i que s'ha demostrat que l'eucaliptus no és tan dolent com la gent pensa, sempre hauríem de defensar la presència de les nostres espècies autòctones que són les que millor s'adapten al nostre sòl, clima... i les que aporten una major diversitat (és a dir, les que suporten al seu voltant un major nombre d'espècies de plantes i d'animals), fet que enriqueix la natura.

David Casellas i Fabrellas



*Eucalyptus* que trobem davant el GRIC, darrere l'església. És un exemplar de l'espècie *Eucalyptus camaldulensis*.

## El racó de l'àvia

### Sopa gratinada de ceba (6 persones)

#### Ingredients:

- 3 cullerades soperes d'oli
- 300 grs. de ceba
- 2 cullerades soperes de farina
- 1 litre d'aigua freda
- 1 cullerada sopera de vi blanc (alternatiu)
- 100 grs. de pa en rodanxes fines
- 75 grs. de formatge gruyère ratllat
- sal

#### Preparació:

En un pot es posa l'oli a escalfar. Es pela la ceba i es talla en rodanxes ben fines, s'ha de daurar lleugerament, llavors s'afegeix la farina. Es donen unes voltes, s'afegeix l'aigua i la sal. Coure tot a foc lent uns 6 minuts. Mentre, es talla pa i es torra o fregeix (segons cadascú).

Es posa la sopa en una cassola de fang o vidre resistents al forn (millor si són individuals).

El pa sobre la sopa i el formatge ratllat. Al forn a gratinar durant mitja hora, més o menys, fins que es vegi que la sopa està ben gratinada.

Se serveix en el mateix recipient. Bon profit

### Pa d'all

#### Ingredients:

- Una barra de pa de 1/4 de Kg.
- 2 grans d'all
- 200 grs. de mantega
- 2 branques de julivert
- sal

#### Preparació:

Es talla la barra a llesques però sense tallar del tot. En un plat es barreja bé la mantega tova amb els alls ben picats, el julivert i la sal. Aquesta barreja es va intercalant entre les llesques. Es tanca la barra fins a deixar-la en la seva forma primitiva. Es tapa totalment amb paper d'alumini i es posa al forn uns 15 minuts a una temperatura de 220° C.

Es destapa i es deixa 10 minuts més perquè es dori i quedi cruixent. Bon profit.