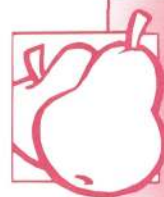




# AIXÍ ÉS LA VIDA, O NO...



# Previsions collita fruita



## PREVISIONS INICIALS DE COLLITA PAVIA-PRÉSSEC-NECTARINA CATALUNYA

ZONA	SUB-ESPÈCIE	PROD. 1998 (tn)	PROD. 1999 (tn)	PREVISIÓ 2000 (tn)	VAR. 1999/2000
BARCELONA	Préssec	15.500	16.940	15.600	-8%
	Pavia				
	Nectarina				
	<b>TOTAL</b>	<b>15.500</b>	<b>16.940</b>	<b>15.600</b>	<b>-8%</b>
TARRAGONA	Préssec	19.000	23.490	25.600	9%
	Pavia	6.300	6.410	6.300	-2%
	Nectarina	11.000	12.810	14.500	13%
	<b>TOTAL</b>	<b>36.300</b>	<b>42.710</b>	<b>46.400</b>	<b>9%</b>
LLEIDA	Préssec	23.600	16.250	24.200	49%
	Pavia	107.700	74.050	108.700	47%
	Nectarina	39.700	33.900	48.700	44%
	<b>TOTAL</b>	<b>171.000</b>	<b>124.200</b>	<b>181.600</b>	<b>46%</b>
GIRONA	Préssec	5.200	5.770	6.300	9%
	Pavia				
	Nectarina	3.000	3.040	3.200	5%
	<b>TOTAL</b>	<b>8.200</b>	<b>8.810</b>	<b>9.500</b>	<b>8%</b>
<b>TOTALS</b>	<b>Préssec</b>	<b>63.300</b>	<b>62.450</b>	<b>71.700</b>	<b>15%</b>
	<b>Pavia</b>	<b>114.000</b>	<b>80.460</b>	<b>115.000</b>	<b>43%</b>
	<b>Nectarina</b>	<b>53.700</b>	<b>49.750</b>	<b>66.400</b>	<b>33%</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>231.000</b>	<b>192.660</b>	<b>253.100</b>	<b>31%</b>

## Recepta

### Pollastre amb poma

Ingredients per a quatre persones:

- 4 pits de pollastre tallats en dos bistecs cada un
- 2 pomes
- 50 gr. panses
- 1 ceba
- 50 gr. de mantega
- sal, sucre, pebre i oli

Rentem i assequem el pollastre, el salpebrem i daurem amb una mica d'oli. Amb la meitat de la mantega ofeguem la ceba que haurem tallat a rodanxes i abans de tancar el foc i tirarem les panses tot remenant durant un parell de minuts. Pelem i tallem a rodanxes les pomes. Ensucrem les rodanxes de poma i

les fregim amb la resta de la mantega, sense tapar la paella.

En una safata de forn prèviament untada de mantega, posem els filets de pollastre, a sobre la ceba i les panses i finalment les rodanxes de poma ja fregides. Ho posarem al forn ja calent durant cinc minuts i finalment ho gratinarem. Servir calent.

Laura Jové Farreres



# 27



## ...per avui

### Primer plat Vichyssoise (o crema de porros)

Ingredients:  
 4 patates  
 4 porros  
 1 pot de nata  
 1 ceba  
 1 litre de brou de pollastre (pot ser amb 1 pastilla)  
 2 cullerades de mantega  
 Pebre blanc  
 Sal

Fregiu en la mantega les patates trossegades, la ceba i els porros. Abans que agafi color afegiu-hi el brou i deixeu-ho coure uns 20 minuts. Passeu-ho per la batidora i deixeu-ho a la nevera. Al moment de servir-ho incorporeu-hi la nata, rectifiqueu de sal i assaoneu amb pebre. Serviu-la guarnida amb julivert picat.

### Segon plat Espatlla de xai (estil Segòvia)

Ingredients:  
 1 espatlla  
 1 cabeça d'all  
 Sal  
 Pebre  
 Julivert  
 Aigua

Feu dos talls a l'espatlla sense acabar de partir-la. Introduiu 5 o 6 alls als talls que heu fet, salpebreu-ho i poseu-ho en una safata d'anar al forn amb dos dits d'aigua i tapada amb paper d'alumini. El forn ha d'estar a uns 200 graus durant tres quarts d'hora. Passat aquest temps, cal treure i girar la carn, baixant el forn fins a 170 graus.

Quan la carn estigui feta, barregeu el suc que queda a la safata amb el julivert, l'all i una mica d'oli, i passeu-ho per la batidora. La salsa obtinguda es reparteix per sobre de l'espatlla i es deixa 5 minuts al forn. Es pot servir acompanyat de mançanes pelades i fetes a bocins, fregides en una mica de mantega.

### Postres Greixonera de brossat

Ingredients:  
 10 ous  
 1 kg de brossat  
 10 cullerades de sucre  
 2 llimones  
 melmelada de gerds (opcional)

Es barregen en un bol els ous, el sucre, la pell ratllada de les llimones i el brossat amb una forquilla (mai amb batidora). Se suca amb mantega una cassola de

terra i s'empolsa amb farina. S'hi tira tota la barreja i es posa al forn a 170 graus fins que estigui daurada. Es pot acompanyar amb melmelada de gerds.

### Teresa Pané Cabasés



MENÚ



## Transtorns alimentaris

### Trastorns produïts pels aliments

No hi ha dubte que amb els constants avenços de la humanitat, algunes malalties es van fent cada cop més estranyes i fins i tot poden arribar a desaparèixer, però moltes vegades són substituïdes per unes altres.

Les epidèmies transmises per l'aigua, com el còlera, són menys freqüents que fa anys, però sens dubte, a través dels aliments es continuen transmetent moltes malalties.

La preparació anticipada d'aliments, els factors laborals i socials, obliguen a nous mitjans de

vida i d'alimentació. Així hem passat de les malalties concretes per l'aigua a les lligades al consum d'aliments, generalment sòlids, que han estat contaminats en un llarga cadena a la qual estem sotmesos abans del seu consum.

Una toxiinfecció alimentària és una malaltia que es produeix poc temps després d'ingerir un aliment en condicions no adequades per al seu consum.

Per a la producció d'una toxiinfecció alimentària es requereixen una sèrie d'elements:

#### Els microbis

Poden actuar de dues maneres: per acció directa sobre el cos

humà o per l'acció d'una toxina fabricada per ells.

El lloc on es troben normalment solen ser: en persones sanes o malaltes, animals, pols, terra, superfícies de cuines, etc.

#### Les persones

En funció de l'edat, estat immunitari o altres malalties la resposta és diferent. Per això dues persones que mengin la mateixa quantitat d'un aliment contaminat poden tenir respostes diferents, fins i tot una es pot posar malalta i una altra no.

#### Els aliments

Es poden contaminar de diverses

formes:

- Per contacte amb utensilis bruts.
- Per les mans brutes de les persones que els manipulen.
- Per l'aigua contaminada que s'ha utilitzat en regar o rentar els aliments que es menjaran crus.
- Per l'aire, en tossir, esternudar o parlar.
- Per les mosques.

Una vegada els microbis han contaminat un aliment, s'han de reproduir. Si troben un aliment adequat (sobretot nutritius com els derivats de l'ou: crema i maionesa), se'ls deixa el temps suficient i hi ha una temperatura adequada de 36-37°, ja tenim les condicions perquè aquest aliment, una vegada ingerit, produeixi una toxiinfecció alimentària.

### TIPUS D'INFECCIÓ

N'hi ha de molts tipus. Ens referirem a les més freqüents en el nostre mitjà i especialment en aquestes èpoques de l'any.

### Gastroenteritis per estafilococcus

Els estafilococcus es troben freqüentment en el nas i en la faringe, en les mans, en els objectes i en la llet procedents dels animals i, sobretot, en les infeccions que pateix l'home i que es caracteritzen per la formació de pus com succeeix en les ferides infectades: furúncols, grans, afeccions faringies i conjuntivitis.

### Aliments implicats

Cremes, natilles, ensalades russes, gelats, pastissos, consumits generalment per grans grups en banquets i que en la preparació dels quals han intervingut persones amb lesions, infectades en la pell o que tenen malalties de la faringe.

Un fet destacable és que no s'aprecia cap canvi en l'olor, el sabor o l'aspecte de l'aliment que el faci sospitós.

### Manifestacions

Després de 2 o 4 hores d'ingestió de l'aliment es produeix mal de panxa, nàusees, vòmits i diarrees intenses. No és freqüent la presència de febre.

La gravetat està en funció de l'estat i l'edat del pacient. Resulta preocupant en ancians i malalts i principalment en nens petits a

causa dels vòmits i la intensa diarrea que provoca una gran deshidratació.

### Prevenció

Totes les persones que pateixin algun tipus de lesions indicades anteriorment s'han d'abstenir de manipular els aliments.

Una vegada elaborat l'aliment, si no es consumeix ràpidament, s'ha de guardar al frigorífic.

### Diarrea per Escherichia Coli

Es troben generalment a l'intestí de l'home i dels animals. D'aquí, a través dels excrements, es contamina l'aigua i els aliments.

A causa de la freqüència de la seva aparició durant els viatges se l'anomena, també, diarrea dels viatgers.

### Aliments implicats

Considerant que la transmissió es produeix per falta d'higiene, qualsevol aliment pot ser el culpable, tot i que la llet i els seus derivats, verdures conreades en aigües residuals i carns brutes són els més freqüents.

### Manifestacions

Entre 6 i 24 hores després d'ingerir l'aliment es presenten nàusees, vòmits i diarrea intensa i febre en ocasions.

### Prevenció

Utilitzant les mesures elementals d'higiene amb la neteja de tot allò que està al voltant dels aliments i evitar sempre el contagi fecal-oral.

### Toxiinfecció per Salmonella

És la més important, per la seva freqüència. Viuen a l'aparell digestiu de l'home i dels animals domèstics i salvatges.

La freqüència en els animals destinats a la producció d'aliments, carn, peix, llet, ous i pinsos, fa que les possibilitats de contagi siguin molt elevades.

Existeix un predomini en les èpoques d'estiu, ja que la temperatura és la més apropiada per al desenvolupament dels microbis en els aliments manipulats excessivament.

### Aliments implicats

Carn crua, picada, poc cuita, d'au, vedella i porc, llet i derivats, embotits crus. Principal importància tenen els ous en l'elaboració de cremes, gelats,

batuts i merenga.

### Manifestacions

Transcorregudes unes hores, i a vegades fins un parell de dies, es produeix mal de panxa, nàusees i vòmits. La diarrea comença sent pastosa i després líquida, repetint-se moltes vegades. Al mateix temps hi ha febre alta de 39-40°. Normalment dura un o dos dies, i produeix un estat de cansament que dura una o dues setmanes.

### Prevenció

Cuidar la neteja, coccio d'aliments i utilització racional del fred.

En tots els casos, el tractament consisteix a hidratar el malalt i, en cas agut, requerir l'assistència mèdica, especialment en nens.

La presa indiscriminada de pastilles per a la diarrea o antibiòtics no porten a res i poden retardar l'inici del tractament rehidratador.

Per a la hidratació proposem el següent preparat:

**En un litre d'aigua, dissoldre 2 cullerades de sucre, una mica de sal, una mica de bicarbonat i afegir el suc de 2 llimones.**

S'haurà de beure a poc a poc i sovint, millor que molta quantitat de cop, mantenint-se com a única ingesta durant les primeres 12 hores.

Es pot complementar amb infusions suaus (camamilla, polioli, te suau) i amb brou vegetal colat (a base d'arròs, pastanaga i ceba).

**Jaime Casasús i Jovita Freixinet**

Per tal que aquesta secció de salut resulti tan interessant com fos possible per als lectors, ens agradaria que vostès mateixos suggerissin els temes que volen que tractem en properes edicions d'El Nou Pinetell. Si us plau, dipositeu les vostres propostes a la bústia de suggeriments de l'Ajuntament o a la del consultori mèdic.





# Biblioteca Sant Bartomeu

## Celebració 10è aniversari Biblioteca Sant Bartomeu

La biblioteca va celebrar el seu 10è aniversari de funcionament amb una sèrie d'activitats durant els mesos d'abril i maig. Les activitats infantils que es van programar foren dues hores del conte centrades en la celebració de Sant Jordi, la primera, explicant contes sobre dracs, i la segona sobre aniversaris, per celebrar l'aniversari de la biblioteca.

Una activitat nova adreçada al públic infantil fou la Festa del Llibre Gegant, que va tenir una molt bona acollida. Aquesta activitat consistia en el fet que cada nen que volgués participar havia de portar, el dia de la celebració de la Festa del Llibre Gegant, a la plaça dels Països Catalans, un conte de tema lliure, i llavors podia escollir entre 14 il·lustradors, que van participar en l'activitat de forma voluntària i gratuïta, per tal que li fessin un dibuix sobre el seu conte. Després el nen havia de passar el conte en net a la làmina il·lustrada. Les tècniques emprades per aquests dibuixants eren molt variades: aquarel·la, llapis de colors o retoladors. Van haver-hi 72 participants en total. També vam tenir voluntaris, als quals hem de donar les gràcies, per ajudar durant tota la tarda, ja que va ésser una activitat que va durar de les quatre de la tarda fins a dos quarts de deu de la nit. Va estar amenitzada durant tota l'estona amb una



selecció de música ambiental i amb la lectura d'alguns contes curts. Als nens participants a l'acte, ja que era de llarga durada, se'ls va donar un petit berenar, que

consistia en coca i xocolata, per acabar d'arrodonir la festa. Atès l'èxit de l'activitat, els mateixos



participants ja van demanar aquella mateixa tarda per fer una exposició amb totes les il·lustracions, la qual cosa es va dur a terme a la biblioteca, on van restar exposats una temporada

tots els dibuixos abans de portar-los a enquadrar per tal de fer el Llibre Gegant que es presentarà per la Festa Major d'agost, on es lliurarà als nostres gegants, el Manelic i la Núria.

Aquest llibre restarà a la biblioteca en exposició per tal que pugueu donar-li una ullada. També es va fer una actuació de titelles per part del Centre de Titelles de Lleida a la sala la Unió, amb la coneguda obra infantil *En Patufet*, que va agradar molt a tots els assistents, tant als infants com als pares acompanyants. L'acte finalitzà amb un berenar per a tots els assistents.

Els actes per a adults van consistir en una conferència per part de l'escriptora catalana Isabel-Clara Simó sobre "El plaer de llegir, el gust d'escriure", que tingué lloc a la sala d'actes del Casal. Va ésser un acte interessant i plaent per a tots els oients que hi vam assistir, i es va aprofitar per fer-li una entrevista a l'escriptora per ser publicada en aquesta nova edició d'*El Nou Pinetell*.

Així mateix, també es va fer la

presentació del llibre de l'escriptor local, Llorenç Capdevila Roure, amb l'obra *Racó de món*, guanyadora del premi literari Vila d'Ascó any 1999, que també es va fer a la sala del Casal, amb una assistència nombrosa de públic. Van fer la presentació del llibre i l'autor el propi editor del llibre d'Edicions del Mèdol i l'historiador local Fabià Corretgé Blasi. En teniu un exemplar signat a la vostra disposició a la biblioteca.

Alhora que es realitzaven tots aquests actes, també es podia trobar diferents exposicions a la biblioteca relacionades amb actes anteriors o sobre el 10è aniversari de la biblioteca. Així es va fer una exposició de llibres sobre mitologia de Sant Jordi i



dracs, una altra exposició monogràfica sobre l'obra completa de l'escriptora Isabel-Clara Simó, i encara una tercera exposició sobre material i llibres de dos de les ciutats de la cultura europea de l'any 2000, com són Santiago de Compostela i Praga. Finalment, durant una quinzena, va haver-hi una exposició sobre cartells i altre material imprès de les diferents associacions del municipi i sobre notícies de la premsa de la població en general, i sobre persones i personatges del nostre poble en particular, recollides per la biblioteca durant aquests deu anys de funcionament per a la seva col·lecció local.

Neli Peirau Insa