



Tot seguit anomenarem als **Minis Masculins**:

-Qui porta aquest grup de ferres és l'Isaac Reverté

-I de domador secundari, el Josemi Moreno

Els jugadors especials :



Per completar la colla pessigolla, els **Infantils**:

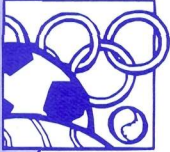
- Qui els posa a ratlla i ajuda en els seus partits és la Rebeca i la Verónica.

- I el responsable, delegat de camp, Francisco Boned.

Els jugadors, pocs però ben avinguts:

I poseu-vos ben guapos per a la foto.





Continuem amb els grans de la *Troup*, els **Cadets**:

-Qui els dirigeix és l' Ivan Reverté.

-Qui s'emporta les bufetades del grup, l'Andreu Loncà.

El macrogrup de jugadors :



Ara us faran la foto per poder-la donar al club de les fans incondicionals.

Ja estem finalitzant la colla de jugadors d'aquest Club amb més il·lusió i tenacitat de tots els clubs que es fan i desfan, la **Categoria Júnior**:

-El megaentrenador, el Gerard Mallofré Tort.

-La *correccaminos* delegada de camp, la Remei Tortosa Guàrdia.

Els incansables i eufòrics jugadors:



I els **MÁS MEJORES DEL MUNDO MUNDIAL** de la **Categoría SENIOR**, amb l'entrenador supermegafashion, l'Antonio Rincón Ríos:



En la més estricta intimitat també disposem, i oferim a tothom, d'un equip de VETERANES i de VETERANS que participen en aquesta deliciosa recepta culinària en tot allò que poden..., i més.

I per abanderar el Club Bàsquet Alpicat, aquí i a part de l'estranger, una foto tots plegats:

Àngels Morera i Remei Tortosa





Per avui...

Amanida de patates

Ingredients:

½ kg de patates cuites

¼ kg de gambes cuites

1 llauna petita d'espàrrecs

Per a l'amaniment:

150 g de formatge de Burgos

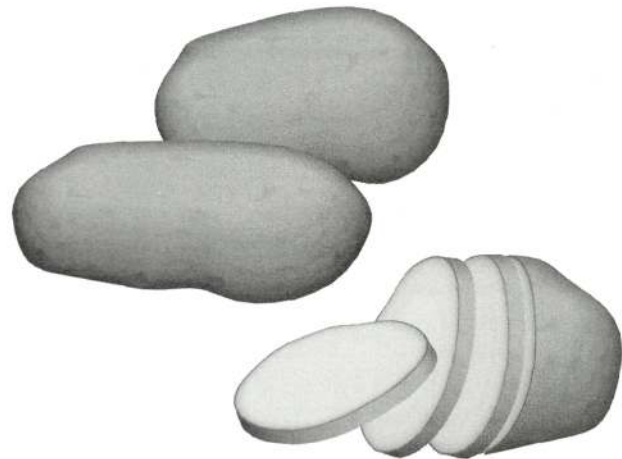
6 cullerades d'oli

Sal

El suc de mitja llimona

1 cullerada de mostassa

Anet



Preparació

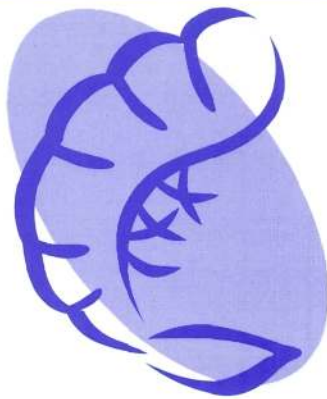
Posem en un bol les patates trossejades, les gambes i els espàrrecs a bocins. Afegim sal.

En la batedora posem el formatge, l'oli, el suc de llimona, la sal i la mostassa i fem una salsa.

Incorporem la salsa al bol i barregem bé tots els ingredients.

Ho empolvorem amb anet.

Nota: perquè les gambes tinguin un bon color les passem per l'aigua freda



Gambes gratinades

Ingredients:

1 kg de gambes

50 g de mantega

2 cebes

1 cullerada de farina

1 tassa de brou de gambes

½ pot de llet evaporada

6 ous

Sal, pebre, nou moscada, lloer i formatge ratllat.

Preparació

Coem les gambes amb la sal i el lloer durant un minut.

En una paella posem la mantega i ofeguem les cebes molt picades durant 20 minuts, a foc molt lent. Afegim una cullerada de farina, el brou de les gambes i la llet evaporada. Ho deixem coure 10 minuts més. Incorporem els ous batuts, les gambes, la sal, el pebre i la nou moscada.

Suquem una safata d'anar al forn amb mantega i afegim la barreja. Ho empolvorem amb abundant formatge ratllat i ho posem a gratinar al forn.

Crema de moca amb mató

Ingredients:

¼ kg de mató.

½ got de llet calenta.

2 cullerades de Nescafé

4 cullerades de sucre

1 copa de rom o conyac

3 clares d'ou

Preparació

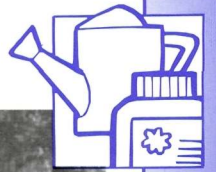
Posem el mató esmicolat en un bol. Ho empolvorem amb el sucre i li afegim el rom. Dissolem el Nescafé en la llet calenta i hi incorporem el mató. Ho barregem bé.

Muntem les clares a punt de neu i ho afegim, amb molt de compte, al mató.

Repartim la crema en copes i les introduïm a la nevera. Ho guarnim amb grans de cafè o fideus de xocolata.

Teresa Pané Cabasés

Primavera



INTRODUCCIÓ

Sembla estrany com passen els anys de depressa, i, evidentment, ho veiem reflectit en el nostre jardí.

Fa quatre dies érem dins del cru hivern (aquest hivern mai més ben dit), i ara ja tornem a endinsar-nos dins la tan enyorada primavera, dins de la qual tots els amants de la natura ens trobem tant identificats. Ja no ens recordem d'aquells intensos dies de boira, de les fortes ventades, dels llargs dies amb temperatures sota zero, però sí que recordarem amb carinyo (mirant les típiques fotos de rigor) la neu, tan cara de veure per les nostres contrades.

Feu memòria d'aquells dies en què no teníem ànims de sortir al carrer ni de veure aquell jardí letàrgic, que com si d'un ós es tractés dins la

seva cova enyorava la presència de la força del sol, i de la nostra companyia.

Ara ja es torna a allargar el dia, i a fe de Déu que totes les hores de claror les necessitarem per recuperar les mandroses jornades d'hivern, i començar a gaudir i patir del nostre jardí.

Potser la gespa ens tingui algun color diferent. Si és qüestió d'adob, aquí teniu una guia per saber millor les seves necessitats; i si és una malaltia, en l'apartat de plagues us en faig cinc cèntims més.



M mancança	identificació	efectes	tractament
Nitrogen (N) general	color verd pàl·lid poc creixement	tiges dèbils i nitrogenats	adobs
Fòsfor(P)	to rogenc, fosc i cap a bronzejat	creixement lent	adobs fosfatats
Potassa(K)	amarronament dels costats de les fulles eixugant-se les puntes	dessenvolupa- ment lent	adobs a base de superfosfat de calç
Calci(Ca)	esgrogueïment de les fulles, restant el nervi verd	la fulla s'arruga i s'asseca, desenvo- lupament irregular	adobs a base de superfosfat de calç
Sofre(S)	aspecte pàl·lid	brotacions pobres	adobs a base de sulfats (amònic, potàssic...)
Ferro(Fe) Magnesi(Mg)	esgrogueïment general i asseca- ment de fulles	creixement gairebé normal, però amb les fulles joves grogues	tractaments amb quelats de ferro i magnesi

