



...per avui



Tripes (*callos*) a la madrilenya

Ingredients per a 6 persones:

- 1,5 kg de tripes de vedella
- 250 g de pota de vedella
- 250 g de morro de vedella
- 125 g de xoriç
- 125 g de pernil
- 3 botifarrons
- 2 cebes
- 2 tomates
- 10 12 grans de pebre
- 2,5 ml (1/2 culleradeta) de pebre vermell
- 1 cabeça d'all
- 1 fulla de llorer
- 2 branques de julivert
- 1 bitxo
- Sal
- 2,5 ml (1/2 culleradeta) de comins.

Preparació

Posem les tripes en remull amb vinagre i un grapat de sal grossa. Ho deixem reposar un mínim d'una hora.

Rentem les tripes en aigua freda diverses vegades, les escorrem bé i les assequem amb paper absorbent.

Les posem a coure en una olla gran, ben cobertes d'aigua freda. Afegim la pota i el morro.

Afegim a l'olla una ceba trosdejada, els grans de pebre, una fulla de llorer, tres o quatre grans d'all sencers i una mica de sal.

Quan estiguin tendres, les posem en una cassola (reservant l'aigua de cocció) i les tallem a bocins regulars, així com el morro i la pota.

Posem l'oli a escalfar en un paella i fregim les llesques de pa fins que tinguin color. Les retirem i les reservem.

Tallem el xoriç en rodanxes i el pernil a bocinets. Els fregim al mateix oli i els retirem, ben escorreguts, en un plat. Ho reservem.

Pelem i piquem la ceba i la fem a la paella.

Sofregim uns minuts i hi incorporem la tomata pelada i picada. Ho ofeguem bé. Afegim un all i dos branques de julivert picats ben fins. Quan el conjunt estigui ben tou i reduït, posem el pebre vermell i la farina.

Ho ofeguem uns minuts. Hi afegim un cullerot del brou de coure les tripes i ho tirem per damunt.

Incorporem a la cassola els botifarrons, el xoriç i el pernil que s'havien reservat.

Triturem els comins, un gra d'all gran i el pa fregit. Ho aclarim amb una mica de brou i ho tirem a la cassola. Ho fem bullir durant 20 minuts.

Si agraden picants, posem a bullir mig bitxo en una mica d'aigua de coure les tripes i tirem aquest brou també a la cassola.

Salsa *chantilly* de mançana

Ingredients per a 4 o 6 persones:

- 250 g de mançanes
- 25 g de mantega
- 25 g de sucre en pols
- 150 ml de nata muntada

Pelem les mançanes, els treiem el cor i les partim en rodanxes. Les posem en un cassó, cobertes d'aigua, amb la mantega i el sucre.

Les bullim com si fos per a compota (durant uns 20 minuts). Les passem pel xinès i deixem que es refredin.

Muntem la nata i la barregem amb el puré de fruita.

Ja està llesta per servir.

Teresa Pané Cabasés



Cuina

Capó farcit

Ingredients:

1 capó
2 pomes
1 trufa
200 g de salsitxes
150 g de bacó
brou
llorer
julivert
150 g de prunes per coure
150 g d'orellanes de préssec
100 g de panses
150 g de pinyons
conyac
orenga
pebre
llard de porc o sagí

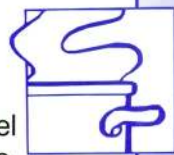
En una paella ofegarem les salsitxes i el bacó, tot afegint les prunes, les panses, les orellanes, els pinyons i les pomes a trossets. Quan estigui a mig ofegar, hi afegirem una copeta de conyac, les espècies i la trufa, i ho deixarem coure 5 minuts.

Netejarem el capó i li mullarem l'interior de conyac; el farem, cosirem i salarem bé. Llavors l'untarem amb llard de porc i el rostirem al forn, tot regant-lo amb conyac, brou i el suc d'ofegar els fruits secs.

Quan estigui ben rostit, almenys dues hores, podem folrar tot el capó amb tires de bacó fumat. Així no es resseca tant el pit. I una mitja hora abans d'acabar la cocció podem afegir unes pomes pelades i tallades a quarts i unes quantes prunes seques a la llauna del forn: serà una bona guarnició per decorar el plat.

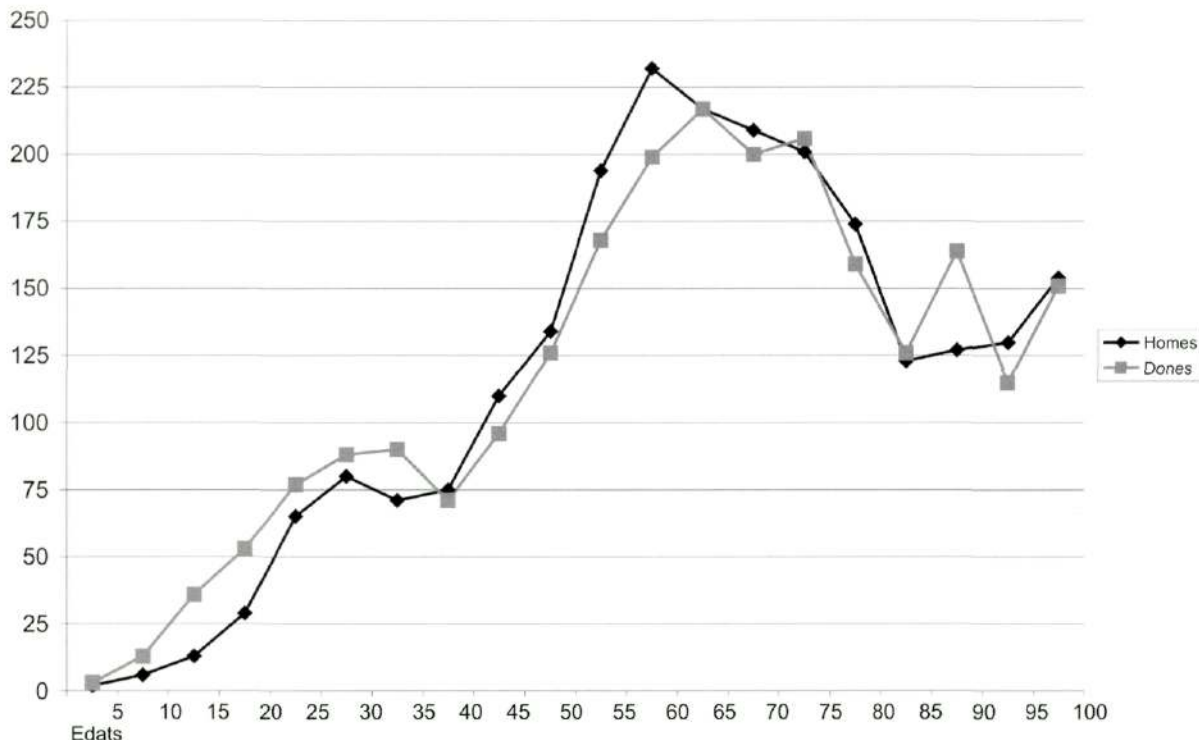
Posarem en remull les prunes, les panses i les orellanes durant 2 o 3 hores.

Laura Jové Farreres



Cens d'Alpicat a 11 de novembre de 2002

Total homes	2.346	49,87%
Total dones	2.358	50,13%
Total	4.704	





Festa del llibre gegant

Aquest passat mes de juny la Biblioteca Sant Bartomeu va celebrar la seva III Festa del Llibre Gegant, amb un seguit d'actes de què va gaudir gent de totes les edats i amb una bona concurrència de públic.

Vam començar divendres 14 amb l'interessant xerrada a càrrec de Miquel Pujol i Jordi Castellort, director i productor respectivament de les pel·lícules *El gran secret* i *La nit màgica. Conte de Nadal* i de la sèrie televisiva de dibuixos animats *10 + 2. El gran secret* basada en la sèrie- fou candidata als premis Goya 2001 i també fou premiada com a millor pel·lícula d'animació al WorldFest de Houston. Per la seva part la pel·lícula *La nit màgica* fou finalista dels Emmy Awards 1999.

Els nens i els adults- presents a la sala vam escoltar amb atenció les explicacions que el Miquel i el Jordi ens donaven de com es realitzen els dibuixos animats. Ens van passar, a més a més, un reportatge i tres capítols nous de la seva sèrie en primícia, de factura tan recent que els van passar en anglès ja que no estava enllestit el seu doblatge al català.

L'acte va concloure amb la petició d'autògrafs per part dels nens, els quals van quedar gratament sorpresos davant les magnífiques dedicatòries que el Miquel els va regalar: tots els nens van sortir d'allí amb un dibuix exclusiu del Miquel. Una d'aquestes dedicatòries va sortir en l'anterior número d'aquesta revista juntament amb l'entrevista que se li va fer. La biblioteca va rebre de regal el seu llibre *El gran secret* també dedicat, que vam treure a les novetats de Tardor 2002 juntament amb la pel·lícula del mateix títol.

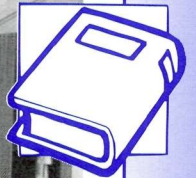
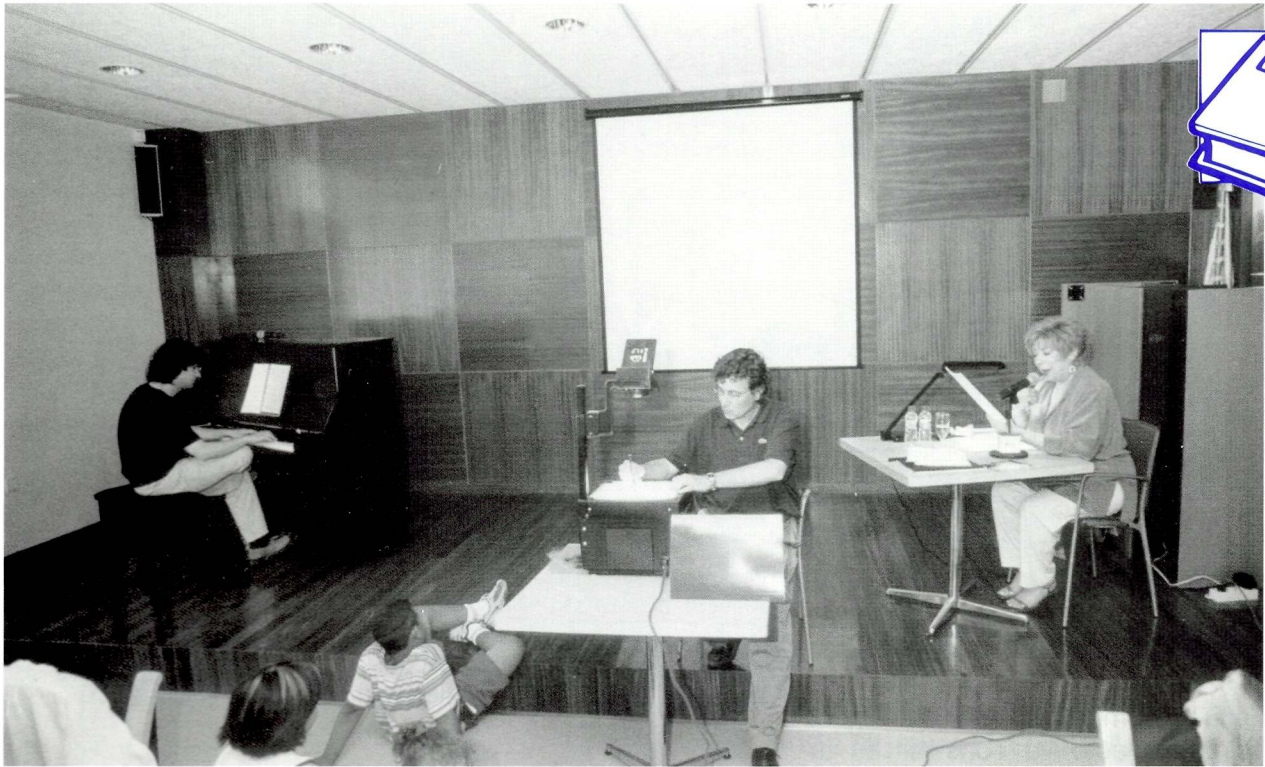
També tenim a la vostra disposició la pel·lícula *La nit màgica. Conte de Nadal*.

Dissabte 15 va tenir lloc l'anhelada Festa del Llibre Gegant, i tant el Manelic com la Núria, els nostres gegants, van atansar-se a la plaça dels Països Catalans per seguir molt de prop la feina dels il·lustradors, dels nens que escrivien els seus contes i dels voluntaris. La tarda va transcórrer de forma molt animada: música ambiental, converses, xocolata amb coca per als assistents, cares de nens feliços..., i amb èxit de participació, ja que es van il·lustrar i escriure 79 contes, els quals anàvem penjant per tal que s'eixuguessin i restessin exposats al públic assistent.

Els nens participants en l'edició d'enguany han estat:

✓ Miquel Abella, Guillem Abella, Clàudia Abella, Guillem Arrià, Marc Bagué, Roger Bagué, Odet Baiges, Laura Carrasquer, Ares Carretero, Marina Casals, Teresa Casals, Marc Corretgé, Núria Dahahine, Cristina Eroles, Núria Escuer, Clara Espinosa, Clàudia Espinosa, Família Capdevila (Jordi, Arnau, Clara, Èlia, Martí), Alcía Fernández, Paula Fernández, Xavier Garcia, Júlia Gasión, Claris Gatiús, Haja Gerewu, Àlex Gerewu, Pere Maria Gilart, Marta Gilart, Cecília Gilart, Clara Gilart, Sandra Gómez, Joan González, Anna Guiralt, Oriol Hernández, Antoni Ibars, Jaime Isanta, Oriol Jiménez, Marc Jiménez, Marta Lorenzo, Neus Martí, Raul Molina, Olga Muñoz, Laia Muñoz, David Navarra, Genís Ortiz, Sarai Pallejà, Joel Pallejà, Gemma Pareja, Maria Pedrós, Anna Pereira,





Judit Piulats, Paula Plana, Daniel Puig, Sònia Ramonet, Jordi Ribau, Oriol Ribau, Marcos Ribera, Antonio Ribera, Antoni Rincón, Irene i Júlia Rosell, Anna Roure, Gerard Roure, Albert Rubio, Oriol Serés, Cristina Sipan, Rodrigo Snider, Daniel Snider, Vicent Sus, Francesc Teixidó, Elisabeth Teixidó, Artús Torres, Uma Torres, Ivan Troncoso, Salvador Valls, Nati Vendrell, Mar Vidal, Oriol Vidal, Diana Yarema, i Cèlia Zurita.

Els il·lustradors que van participar enguany foren:

✓ Marçal Abella, Àngel Biosca, Ernest Casals, Ermengol, Carme Gené, Mercè Griñó, Darió I. Mejón, Pep Monyarch, Vicenç Muñoz, Francisco J. Porquet, Marta Prat, José Quesada, Lupe Ribot, Pep Setó, Guillermo Torres, i Txapis.

La nostra població estava representada per Marçal Abella, Ernest Casals, Mercè Griñó, Vicenç Muñoz, Marta Prat i Guillermo Torres.

Els voluntaris que van prestar el seu inestimable servei a aquesta tercera festa van ésser:

✓ Albert Abella, Pepita Bañeres, Ricard Batlle, M^a Carmen Carrera, Anna de Dios, Jaume Escuer, Antoni Màrius Falguera, Anna Gairí, Joana Garcia, Anna Huguet, Laura Jové, Maria Jové, Carlos Lamora, Lourdes Martinez, Encarna Mecías, Nèlida Peirau, Montse Prats, Jordi Quilez, M^a Alba Roure, Antoni Sipan i Rosa Tarrés.

Per finalitzar aquest cap de setmana de festa dedicat a la il·lustració, diumenge 16 al matí, vam gaudir per segona vegada de l'espectacle ofert pel dibuixant Marçal Abella, la cantant Núria

EL Nou Pinetell

Col·labora!



il·lustradors i voluntaris que van participar a la festa

Feliu i el compositor i pianista Antoni Tolmos. L'acte va consistir en la il·lustració en directe del conte *La filla del mag*, el qual estava recitat per la coneguda Núria Feliu, tot amb música de piano de fons. Un any més els alpicatins han demostrat el seu entusiasme i interès en participar als actes d'aquesta festa ja arrelada al nostre poble.

Per últim, només recordar-vos que el llibre gegant d'enguany restarà exposat a la biblioteca durant tot l'any i que, si desitgeu una còpia del vostre conte il·lustrat, la podreu imprimir -en color- des de la biblioteca. Us esperem l'any que ve!

Bibliopiscines 2002

RESUM SERVEI DE BIBLIOPISCINES 2002

Com cada any la biblioteca, durant els mesos de més calor estival, ofereix el servei anomenat Bibliopiscines. Aquest servei consisteix a traslladar una petita part del seu fons (revistes, diaris, contes infantils i llibres per a adults) per tal que l'estada dels banyistes a la piscina municipal esdevingui més amena i profitosa.

El servei es va oferir del 2 de juliol al 22 d'agost al recinte de les piscines del parc del Graó. Es va fer els dimarts i els dijous de 16.30h a 20h. En total es va dur a terme durant 12 dies (ja

que, degut a les inclemències del temps que vam patir aquest estiu, alguns dies es va haver d'anul·lar).

Durant els 9 dies de juliol que es va realitzar el servei de bibliopiscines hi vam tenir un total de 512 usuaris.

Durant el mes d'agost únicament es va poder fer bibliopiscines 3 tardes i van ser 109 les persones que en van fer ús.

Enguany el total dels dos mesos del servei de bibliopiscines és, doncs, de 621 usuaris.

Ja ho veieu..., molts banyistes aprofiten l'estona per llegir!

