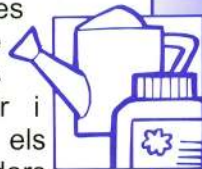




Femella adulta

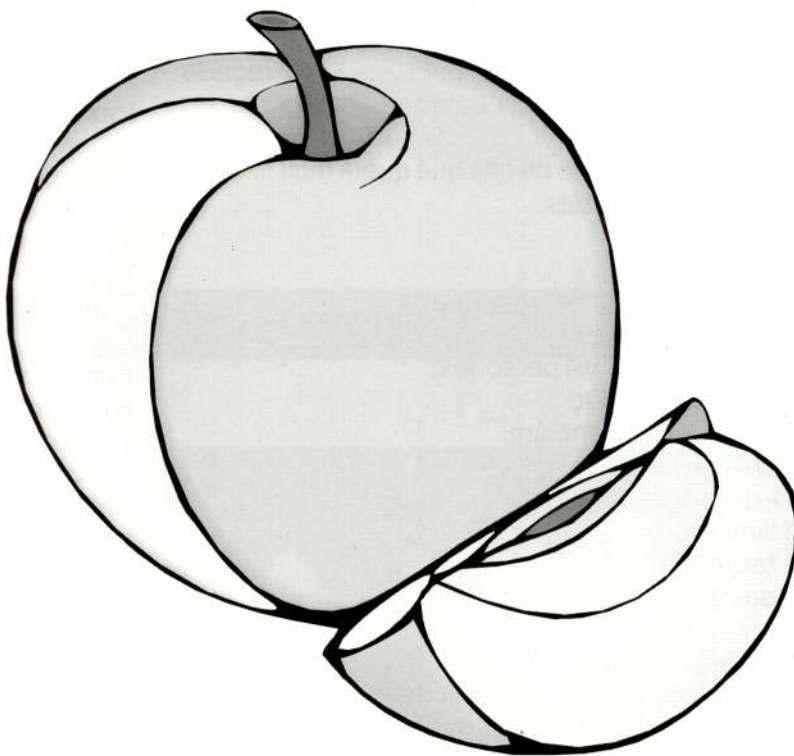
També cal tenir sempre presents les tècniques que dificulten la cria de l'insecte: com vetllar sobretot les varietats més primerenques, recollir i eliminar la fruita caiguda, controlar els arbres fruiters aïllats, vigilar els abocadors de fruites i vetllar sobretot les varietats primerenques, perquè d'una femella poden sortir 500 mosques, com diu una altra dita: "Matant una mosca per l'abril, se'n maten deu mil."

**Xavier Orteu**  
Enginyer agrònom



concentrades, però en lloc de tractar la fruita, fent-ho en franges a la base dels arbres barrejats amb proteïnes hidrolitzades que actuen d'atracients.

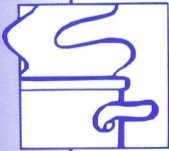
Altres tècniques menys contaminants, encara que un xic costoses, són la protecció de superfícies per la tècnica de la captura massiva, en la qual es pengen una important quantitat de mosquers amb atraients alimenticis per tal de capturar la majoria de les femelles, i evitar així, la posta sobre els fruits. Una altra tècnica és l'alliberament de gran quantitat de mascles de *Ceratitidis* produïts i esterilitzats en laboratori per tal de provocar falses fecundacions a la població natural de femelles, o l'alliberament d'insectes paràsits d'aquesta plaga com és l'*Opius concolor*.



# EL Nou Pinetell

## Col·labora!





# ...per avui

## Paté amb taronja

### Ingredients:

1 kg i  $\frac{1}{4}$  de fetges de pollastre  
 2 fulles de llorer  
 150 g de mantega  
 1 ceba gran  
 1 copa de xerès  
 1 capsa de formatgets  
 La ratlladura de la pell d'una taronja

### Preparació

Cal posar els fetges en maceració amb el xerès, el llorer, la sal, el pebre i la ratlladura de la pell d'una taronja. Espereu unes 2 hores.

Afegiu la ceba, la mantega i fiqueu-ho al foc fins que els fetges estiguin fets. Una vegada cuits passeu-los per la batidora i afegiu-hi els formatgets.

Torneu a triturar-ho bé fins que quedi molt fi.

Serviu-ho en platets.



## Pastís de formatge americà

### Ingredients:

Per a la cassoleta:  
 12 galetes napolitanes  
 125 g de mantega

### Per al farcit:

600 g de mató  
 1 iogurt  
 200 g de sucre  
 5 ous  
 1 cullerada de suc de llimona  
 La ratlladura de la pell d'una llimona

### Per al setinat:

$\frac{1}{2}$  pot de mermelada  
 1 suc de llimona  
 2 cullerades de sucre setinat (sucre glass)

### Preparació

Cal triturar les galetes, barrejar-les amb la mantega fosa i folrar un motlle. Fiqueu-ho al forn de 8 a 10 minuts.

Cal barrejar bé tots els ingredients del farcit, posar-los damunt de la cassoleta i introduir-ho al forn durant una hora.

Cal passar la mermelada per un colador, agregar-hi el suc de la llimona i el sucre setinat i cuinar-ho durant 3 minuts. Es posa sobre el pastís.

## Lluç amb maionesa gratinada

### Ingredients per a 4 persones:

4 rodanxes de lluç  
 6 fulles grans d'enciam  
 3 cullerades d'oli  
 $\frac{1}{4}$  de litre de maionesa  
 1 llimona  
 1 taronja  
 1 enciam

### Preparació

Poseu en un rostidor de peix (besuguera) l'oli, les fulles d'enciam i, damunt, les rodanxes de lluç.

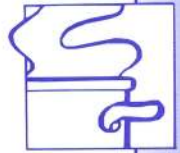
Cal cobrir-ho amb la maionesa espessa i introduir-ho al forn calent durant 10 minuts. A continuació, gratineu-ho durant 10 minuts més.

Cal servir-ho en una plata guarnida amb enciam molt picat, la llimona i la taronja.



**Teresa Pané Cabasés**





## Amanida d'endívies i poma

Ingredients:

endívies  
poma pelada  
formatge emmental  
nous a trossets  
mostassa de Dijon  
sal, oli i vinagre

Es renten i tallen les endívies i es col·loquen en una safata. A sobre s'hi posa la poma i el formatge emmental tallats a daus i les nous a trossets.

Amanirem les endívies amb un polsim de sal i amb la salsa d'haver barrejat una part d'oli, una part de mostassa de Dijon i mitja part de vinagre.

**Laura Jové Farreres**



## Catxipanda

Ingredients per a sis persones:

6 talls de llonganissa  
6 talls de costella  
3 guatlles  
6 trossets de conill (opcional)  
½ kg de cargols  
2 pebrots rojos escalivats  
2 albergínies mitjanes tallades a trossets  
10 tomates madures  
1 ceba  
4 patates mitjanes  
sal, oli i pebre

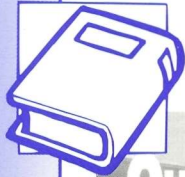


Primer es tallen les albergínies a trossets i s'espolsen amb sal i es deixen reposar perquè treguin tot el suc que porten. Un cop ben escorregudes les fregirem en una paella. També pelarem, tallarem a daus i fregirem les patates. Reservarem aquests dos ingredients ja cuits per separat per a més endavant.

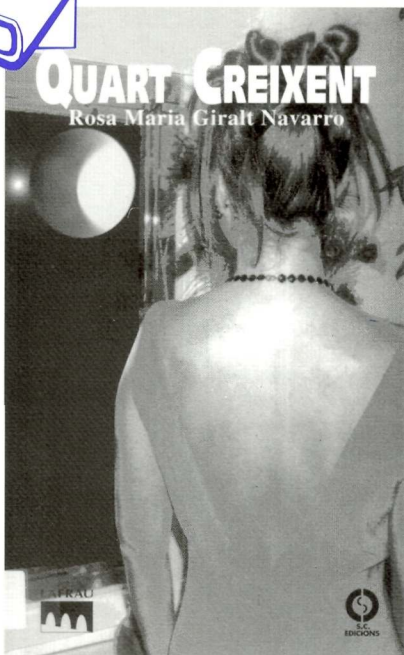
Es posa un bon raig d'oli en una cassola i s'hi fregeixen els talls de costella, la llonganissa i les guatlles. Quan estigui la carn cuïta, es retira i en el mateix oli es fregeixen els cargols. Quan aquests estiguin cuïts s'afegeix la ceba, sense treure de la cassola els cargols. Un cop daurada la ceba, afegirem la tomata. Quan la tomata estigui una mica cuïta afegirem tots els talls de carn que havíem reservat i el pebrot escalivat. Deixarem que vagi bullint fins que la tomata estigui ben cuïteta, rectificarem de sal i de pebre i finalment afegirem els daus de patata fregits. Dos minuts més al foc i ja podrem servir la catxipanda.

**Francesca Escuer Gilart**





# Darreres publicacions d'escriptors alpicatins

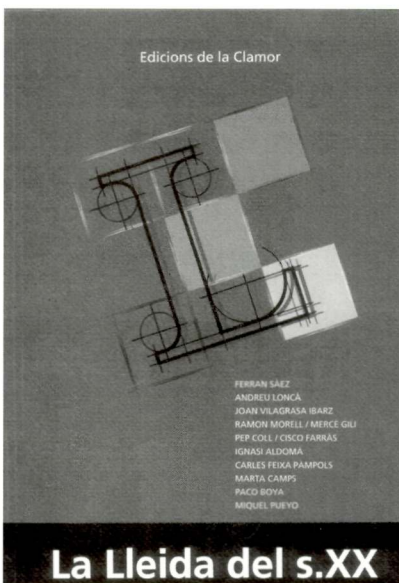


## ROSA MARIA GIRALT

És professora de secundària al col·legi L'Estonnac de Lleida. Acaba de publicar Quart creixent, la seva primera novel·la, editada per Solsona Comunicaciones. Amb anterioritat ja havia fet alguna altra incursió en el món de les lletres amb Dones i Literatura, llibre que van signar diverses persones i que va editar l'Ajuntament de Lleida per commemorar fa uns anys el Dia de la Dona.

Quart creixent és una novel·la que parla de les relacions humanes amb optimisme i des de l'òptica d'una dona. Parteix del cas concret d'una vídua que encara no ha fet els quaranta anys que malda per refer la seva vida. La protagonista creix, com la lluna en quart creixent, i descobreix del que és capaç, demostrant que mai res no està acabat i que és possible superar les adversitats.

Escriure la novel·la ha estat fruit de la dedicació i de nombroses revisions. Aquesta escriptora veïna nostra no té, de moment, cap altre projecte literari en ment.



## ANDREU LONCÀ

Professor de secundària, crític literari i articulista des de fa anys del dominical del Segre, Lectura amb la secció permanent titulada "Ciutat d'ideals". És veí del nostre municipi i lector de la biblioteca.

Participa en el llibre La Lleida del s. XX, publicat per Edicions la Clamor. L'evolució de les comarques de Lleida durant el segle XX va quedar reflectida en deu números especials del suplement Lectura de Segre. Els principals analistes lleidatans sobre filosofia, literatura, urbanisme, geografia, economia o antropologia van signar aquests reportatges que es van recopilar en aquest llibre que esdevé una anàlisi resumida dels darrers cent anys de Lleida. Andreu Loncà escriu el capítol dedicat a les lletres amb el títol "Escriptors d'un segle".

