



VAGÓ DE CUA

NAIXEMENTS

Jordi Chavero i Taulé	17 setembre 87
Yesica Alberca Bonache	17 octubre 87
Nathalie Amaro i Hosey	22 octubre 87
Joan Barceló i Soler	6 novembre 87
Jordi Ramírez i Alguacil	4 novembre 87
Eva Zapater i Masias	11 novembre 87

CASAMENTS

Esteban Marcos i Fernández	
Juana Merchan i García	3 d'octubre 1987
Jordi Ministral Màsgrau	
M. ^a Carme Rosa Oliveras	3 d'octubre 1987
Urs Ammon	
M. ^a Rosario Ullate Duch	10 d'octubre 1987
Fernando Gómez i Angelats	
Ana M. ^a Sape Castan	10 d'octubre 1987
José Sabater Corominas	
Silvia Llena González	11 d'octubre 1987
Narcís Gibert i Casademont	
Blanca Rosa Escusol Latorre	17 d'octubre 1987
Antonio Pérez Romero	
Emilia Parra Romero	17 d'octubre 1987
Miguel Fernández Ferman	
Silvia del Carmen Candia	25 d'octubre 1987
José Manuel Palomo Aguilar	
Montserrat Balmaña Bardera	31 d'octubre 1987

DEFUNCIONS

Pedro Martí i Sais	3 d'octubre 1987
Mariano Coto Vázquez	6 d'octubre 1987
Felicidad Espinar Solana	18 d'octubre 1987
Juan Ruiz Mata	12 novembre 1987

CARNAVAL

Bé, ja sé que a molts de vosaltres us semblarà una vejanada que en aquests dies Nadalencs, jo us surti a parlar de Carnaval, però ull!, cal posar-se a treballar, doncs aquest any el nostre Carnaval comença l'11 de Febrer.

Per això he pensat en explicar-vos una manera de poder fer vosaltres mateixos una «carota».

La tècnica a seguir es mitjançant vena de guix (de la que es fa servir quan es trenca una cama, braç, etc., en qualsevol farmàcia en podeu trobar).

Una vegada la tinguem la tallarem en troços petits, de forma que sigui més senzill moldejar-la i la posarem en un recipient amb aigua (4 o 5 tires cada vegada), i començarem a fer el motllo que pot ésser de qualsevol material o bé cobrint el cap d'una altra persona, que prèviament l'hauem posat paper d'alumini.

Un cop el motllo cobert, amb un secador de ma hi farem unes quantes passades a fi i efecte de què agafi solidesa; seguidament el treurem amb molta cura i deixarem que se sequi per sí sol (unes 24 hores).

A partir d'aquí la imaginació de cadascú farà que el motllo agafi la forma desitjada, doncs seguint de la manera inicial de treball podem posar bena per fer el nas més gros, els ulls sortits, la boca grossa, etc.

Aquesta tècnica ha estat una gentilesa de «LA COL·LA».

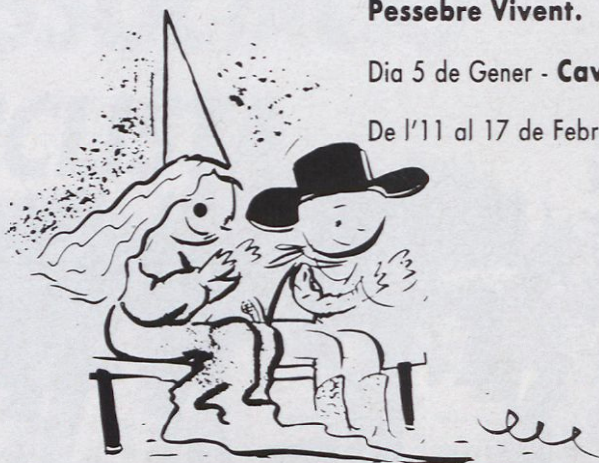
BON NADAL PER A TOTS I MILLOR ANY 1988

ACTES POPULARS

A partir del 24 de Desembre a Castell d'Aro
Pessebre Vivent.

Dia 5 de Gener - **Cavalcada de Reis.**

De l'11 al 17 de Febrer - **Carnaval.**



Cuina de casa nostra



Propis de Nadal són el gall d'indi o el capó «farcits», rostits a la catalana, peix fi, pastissos de «foie-gras», torrons, neules, coques de Santa Llúcia i tota mena de fruites seques. Sopa de galets amb mandonguilles, llagosta i llagostins.

He triat per aquesta ocasió el Gall d'indi o capó a la catalana:

La part més interessant és la que es refereix al farciment i aquest treball es recomana que es tingui ja preparat el dia abans de rostir el capó, doncs és una feina molt engorronidora, és el gran pastís per a Nadal.

Net i buidat el capó, s'amaneix bé de sal per dintre i s'hi tira un xic de vi ranci.

Farciment:

Posar en una paella al foc amb una mica de llard i fregir, tallades per la meitat, unes catorze prunes negres (remullades abans), una unça de pinyons, unes quantes orellanes, cuites i tallades a trossos, i, si escau, una mica de tòfona també tallada a bocins. Després es saltarà tot a foc viu, amb sal, pebre, julivert trinxat, canyella en pols i un raig de vi ranci. Transcorreguts uns quants minuts de cocció, es treu del foc i es deixa refredar. També si poden afegir unes quantes castanyes bullides i pelades, tallets de pernil i salsitxes petites o botifarretes.

Seguidament agafarem el capó, el farcirem amb l'esmentat i li cosirem l'obertura. El cosirem amb una agulla llarga a fi que no surti el farciment en rostir-se.

El posarem a rostir en una cassola fonda, amanida de sal, llard, una mica de canyella, orenga i llorer; a mida que es vagi rossejant en el forn, es remulla amb vi clar o vi ranci, formant-se un excel·lent suc.

Es serveix tallat a trossos regulars, posats a la plata sobre el farciment posat en el centre de la plata, ruixat amb el seu propi suc.