



vermells i 200grams de tomàtiga natural triturada, sal, pebre bo negre, pebre bo dolç. Per a lligar la salsa usarem 100 grams de pa rallat.

Purgar el caragols durant alguns dies amb una grapada de farina i un manat de fonoll.

Seleccionar els caragols vius, i netejar-los amb abundant aigua freda (dins un ribell o una pica). S'ha de canviar l'aigua tantes vegades com sigui necessari (no han de fer llim, ni sabonera), i mentre els netegem anam triant els vius i els morts.

Un cop nets, posar-los dins una olla grossa, (adequada al volum dels caragols, perquè estiguin amples), amb un ditet d'aigua a foc molt fluix. D'aquesta manera els caragols s'espavilen i surten de la closca (els hem de vigilar, si no volem caragols per tota la cuina). Tot seguit, i un pic són tots fora, augmentarem la força del foc, per a matar-los i deixar-los trets. Quan l'aigua bulli, els hem de tornar a netejar (observarem que l'aigua té un color verdós) ho farem fins que l'aigua tenguí un color net.

Els posarem a bullir uns 40 minuts amb un bon manat de fines herbes.

Mentre, farem el sofregit de forma habitual: primer doram tota la carn i després hi afegim el pebre vermell picat i els alls. Un cop tot rosadet, afegir la ceba, després el porro i després la ceba tendra i sempre a foc viu. Tot seguit afegir-hi una bona cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixar coure un 5 minuts i tot seguit afegir-hi els caragols; tapar d'aigua i coure uns 30-40 min. (pensar en



a cuina i amb vi dins la panxa.

#### Cruixents de gerret amb olivada de Sóller

- 400grs en brut de peix que després desespinaem i filetejaem, oli verge extra de Sóller, sal i llimona. Per a l'olivada: 200 grams d'olives negres de Sóller trencades i sense pinyol, una grapada de tàperes, el suc d'una llimona, 1 cullerada de mostassa, 4 cullerades de cognac, 6 cullerades d'oli d'oliva verge extra de Sóller. Per al cruixent: 2 barres de pa baguette pre-cuinada i congelada, que tallarem un cop congelada a làmines molt fines.

Elaboració: Marcau a foc viu i amb un poc d'oli dins una pella els filets de peix ben desespinaem i assaonats. Reservar-ho per més endavant. Triturau tots els ingredients de l'olivada fins a assolir una pasta cremosa que untarem sobre cada una de les llesques de pa, a sobre i posarem el filet de peix i ho embolicarem tot sobre si mateix, pitjant-ho bé. Regarem amb oli d'oliva verge i ho enforarem a uns 180°C uns 10 minuts, fins que el pa agafi color i quedi cruixent. Guarnirem l'elaboració amb verduretes de temporada glasetjades i amb una salsa agredolça, per exemple de taronges o de fruits del bosc.

- M'ha agadat la xerradeta d'avui.

- Aigua corrent no mata la gent

- Ens ho hem passat bé, tenim la panxa plena; perquè ja ho saps panxa buida, cor sense alegria.

- El bon aliment cria enteniement.

posar-hi el manat d'herbes). Abans de finalitzar la cocció afegir les patates a cantons, xíxols i mongetes. Rectificar de sal i pebre bo. Per acabar afegir el pa rallat per a espessir un poc.

- Ja hem begut oli!- ara t'has enfadat! - Cada fava té el seu cor, i de vegades dos.

- Què va, estic bé! Estam o no estam!, ni figa ni raïm!

- Venga!, una per tu i una per jo, total si no hi ha sang no hi ha botifarrons.

- Tant de xerrar i s'ens refredaran les tapes, que tenc més gana que un soldat de Tarragona.

- Tens raó que ho som de xerradors, entre tots dos no en faríem un de bo.

- El meu padrí ja m'ho deia: si son pare és lleu i sa mare freixura, així és la criatura- talment noltros.

- Ara que hem acabat de berenar, i si arribam caminant fins al port?

- Doncs jo de peixos estic

#### «EL PEIX NEDA TRES VEGADES, AMB AIGUA DINS LA MAR, AMB OLI DINS A CUINA I AMB VI DINS LA PANXA»

molt peix, però tu ets com un peix dins l'aigua en aquest tema, no?

- Bé, sempre m'ha dit que tenc memòria de peix

- No els facis cas, per la boca mor el peix.

- El qui vulgui peixos que es banyi el cul.

- Mira ara descarreguen el peix de les barques. Sabies que el peix millor consumir-lo els mesos que tenen R? gener, febrer, marc, abril, setembre, octubre, novembre i desembre?

- Aquesta no la sabia, sols tenia clar que «De la mar el mero, de la tierra el cordero».

- Ara m'has fet riure!

- Jo t'hen diré una altra, el peix neda tres vegades, amb aigua dins la mar, amb oli dins



#### Caragols:

- 2 quilograms de caragols, 300 grams de panxeta fresca i 300 grams de costella de vedella, 2 bocins d'os de cuixot salat, 2 botifarrons, un bocí de sobrasada, 2 manats ben grossos de fines herbes, sobretot fonoll, 4 patates, 2 alls sencers, 3 cebes, 1 manat de porros i 1 de cebes tendres, 250 grams de faves, 100 grams de mongetes planes i 100 grams de xíxols, 2 pebres



**La Directiva del Círculo Sollerense, desitja, per a tots els seus Socis i simpatitzants disfrutin de les actuals i anyorades Fires. I salut per a tots els sollerics.**

