

recomanem cultura



NÚRIA RODRÍGUEZ Recepcionista a Joviat 2
 Un llibre: "Saber que se puede" d'Irene Villa
 Un CD: "Rutinas" de Xenoa
 Una pel·lícula: "Memòries d'una Geisha"
 Un lloc per visitar: El Tírol



JOSEP VILA Pare d'alumna
 Un llibre: "La promesa de l'àngel" de Frédéric Lenoir i Violette Cabesos
 Un CD: "Greatest Hits of the Queen"
 Una pel·lícula: "Cinema Paradiso"
 Un lloc per visitar: Egipte



KÍRIAN ZOMEÑO Alumne de 4t d'ESO
 Un llibre: "El Cid" Anónimo
 Un CD: "Gaia 2" de Mago de Oz
 Una pel·lícula: "Saw"
 Un lloc per visitar: Hawai



FRANCINA CARETA Alumna de 3r d'ESO
 Un llibre: "Els pilars de la Terra" de Ken Follet
 Un CD: "8" dels Gossos
 Una pel·lícula: "El senyor dels anells"
 Un lloc per visitar: Irlanda



JOAN VALLÈS Alumne de 2n d'ESO
 Un llibre: "La història interminable" de Michael Ende
 Un CD: "Europe"
 Una pel·lícula: "Els misteris de Jerusalem"
 Un lloc per visitar: Hamristar (Índia)



MARIONA BARALDÈS Alumna de 1r d'ESO
 Un llibre: "L'assassinat del professor de matemàtiques" de Jordi Sierra i Fabra
 Un CD: "Simple Plan"
 Una pel·lícula: "El Senyor i la Senyora Smith"
 Un lloc per visitar: EEUU

receptes

REMENAT DE GIRGOLES, ESPÀRRECS I GAMBES

100g espàrrecs
 250g girgoles
 200g gambes
 4 ous
 3 grans d'all
 Una mica de julivert
 4 llesques de pa bimbo
 25g mantega
 oli i sal
 Tallem els espàrrecs, els pelem i els fem bullir en aigua durant 2 minuts. Els refredem amb aigua freda. Netegem les girgoles i les tallem a tires. Fem triangles de pa i els torrem a la torradora. En una paella amb una mica d'oli, saltem les gambes, les girgoles i els espàrrecs amb l'all i el julivert. Hi afegim els ous batuts i ho remenem a foc suau, i abans que qualli ho traiem del foc i hi afegim la mantega. Ho servim amb els triangles de pa. Queda boníssim!

PAPILLOTE DE TRUITA DE RIU AMB POMA, PERA I PINYONS

1 truita de riu sense escates ni budells (demanem-ho a la peixatera)
 1 poma golden
 1 pera
 Un grapat de pinyons
 Un raig d'oli d'oliva
 Sal i pebre
 Paper de plata o paper setinat
 Obrim la truita i la salpebrem per dins i per fora. Tallem la poma i la pera a grills. Posem-ho tot junt dins d'una bosseta feta amb paper de plata o paper setinat. Posem-hi un raig d'oli i unes gotetes d'aigua i ho coem al forn 180-200°C fins que s'infla la bossa. Aleshores ja estarà cuïta. Compte que crema! Gaudiu de l'olor en obrir la paperina.

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS

4 ous mitjans
 150g sucre
 100g xocolata negra fosa al bany maria
 200g mantega fosa al bany maria
 100g farina
 100g nous a trossos
 Barregem els ous amb el sucre i, a part, la xocolata amb la mantega i ho afegim a la barreja ous-sucre. Afegim-hi la farina fluixa i finalment les nous. Podem canviar les nous per trossos de maduixes, poma... Ho posem en un motlle untat amb mantega i farina fins a la meitat, i ho coem a 180°C fins que, punxant-lo amb un escuradents fins que surti net. Es pot acompanyar amb salsa de iogurt, de xocolata, amb gelat de vainilla... Al vostre gust i... BON PROFIT!!!