

## RECORDS BUCÒLICS

Teresa Raventòs

Què s'ha fet del paradís  
cafit de pau i esperança  
i el bucòlic dels seus prats  
de color verd de maragda,  
on les aus busquen fer niu  
entre matolls d'olivarda.  
El sol fa nodrir la terra,  
el cel és d'un blau turquí  
i les aigües cristal·lines  
són l'espill del paradís.

Aquests són els prats bucòlics  
que va viure Teòcrit.

Aquells boscos verd maragda  
avui són plens de ciment  
i xemeneies fumoses  
ennegreixen tot l'ambient,  
els ocells han fet fugida  
cercant un altri orient  
i les aigües cristal·lines  
baixen tèrboles pels torrents.  
Que lluny queda, insigne poeta,  
els prats per vós recordats,  
si avui els poguéssiu veure  
només fos per un forat,  
segur que us preguntàrieu  
Què els han fet a aquells bells prats ?

## Xarada

J. Estivill

Ningú sap com ho va fer  
que van prendre-li el DOS  
i no pas a cal barber.  
Va quedar fet un galdós  
i anava pel carrer  
sense gens de PRIMA-TRES  
en aquell gran aldarull.  
La TOTAL la fan servir  
quan de cop se'n va la llum.

*Per saber com  
funciona una Xarada  
busqueu en el núm.  
109 de TARDOR*

Solució: Espelma

## Coca de xocolata

M. Carme Llurba

### INGREDIENTS

- 4 ous
- 100 gr. mantega
- 150 gr. xocolata en pols
- 150 gr. farina
- 150 gr. sucre
- 1 sobre de llevat

### PROCEDIMENT

Es fon la mantega i s'afegeixen els rovells, el sucre, el llevat, la farina i la xocolata. Quan es té tot barrejat s'afegeixen les clares a punt de neu.

Es posa a la safata i uns 20 minuts a forn mig (millor que quedi una mica cru).



Temps de preparació: 15 min.

Temps de cocció: Poc.  
Resultat: Si encertes el temps del forn, quedes bé!! ■

### ACUDIT



Tot i estant tot el món revoltat, encara hi han moments per pensar a desitjar-vos un Bon Any 2003 i venturosos anys venidors