

Llibres

En "La pregària del Diable", el jove escriptor Jordi Cabré ens endinsa en un món que va existir a la Catalunya de mitjans del segle XVII. Un temps de grans decadències polítiques i socials, en què l'atmosfera feia conèixer les supersticions i els poders ocults amb fets reals.

L'autor ens trasllada, mitjançant fets històrics, viscuts per un argenter barceloní, Bernat Ros, al Montseny. Ell hi va per buscar ametistes. El contacte amb la natura i la gent de la baronia de Taradell i Viladrau, en especial amb l'enigmàtica Elda, que el submergeix en un món de supersticions i poders ocults, el menen a un descens al món de la bruixeria i els coneixements prohibits. L'aparent placidesa de la baronia oculta, un rerafons diabòlic i la presència constant d'uns núvols de tempesta en els ànims de la gent amenacen d'esclatar amb una violència desconeguda.

En obrir les primeres pàgines del llibre s'hi troben unes frases tretes de l'obra de Shakespeare, Macbeth, que d'antuvi ja ens indiquen que la lectura serà interessant (... lo just és dolent i lo dolent és just. Travessa la boira i l'aire fastigós ...)

"La pregària del Diable" és un relat fet amb maestria i que amb una gran senzillesa ens traça aquest quadre històric i de misteri. Va merèixer el premi El Lector de l'Odissea.



La pregària del Diable
Jordi Cabré
Editorial: Proa



Orelletes

Carme Ilurba

Hi ha un poble molt bonic al peu del Montsant, que es diu Ulldemolins, de la comarca del Priorat, on les postres més típiques són les "orelletes". Són com una mena de coques dolces amb la forma d'orelles, que una sola omple tot el plat. És molt bonica la forma com les couen, ja que a causa de la seva grandària les han de fregir en unes cassoles molt grans. Per fer-ho en pla casolà, es fan d'una mida petita, (uns 10 cm de diàmetre aprox.) per tal que càpiguen en una paella. Es pot donar la forma que es vulgui, rodona, quadrada, etc. En un bol es posa l'ou sencer, la llet, l'oli, el sucre, el llevat, les ratlladures de llimona, la sal i l'anís. Es barreja bé i s'hi va afegint la farina a poc a poc. Quan la massa es va espessint, es continua fent-ho amb les mans fins que quedi ben compacta. Quan està a punt, s'ha de deixar reposar dins del mateix bol, entre mitja hora i una hora, per tal que la massa augmenti de volum. Passat aquest temps, es posa una mica de farina damunt del marbre de la cuina, s'agafa la massa i amb les mans es

torna a amassar per tal de barrejar-la bé. Després, amb un rodet, s'aplana per tal que quedi ben fina, i ja es pot tallar amb la forma que desitgem. Es posa bastant d'oli en una paella i quan està ben calent es van posant els trossos dins, primer d'un costat i després de l'altre. Quan es treuen, es posen, primer damunt de paper de cuina, per tal que no quedi gens d'oli del fregit, després es col·loquen en una plata i s'hi posa al da-

INGREDIENTS

1 ou
4 cullerades soperes de llet
4 cullerades soperes d'oli
1 cullerada de postres d'anís (opcional)
2 cullerades de sucre
1 sobre de llevat Royal
ratlladures de llimona
una mica de sal.
1/4 de quilo aproximadament de farina.

munt una mica de sucre glass (S'obté molent el sucre al molinet de cafè). Encara que sembli una mica complicat, no ho és gens. Són unes postres que surten bé de preu i que agraden molt. Bon profit!! ■

ACUDIT



Quina cara posarien

Xarada

J. Estivill

La PRIMERA, els anglesos,
solen prendre'n una tassa
i acostumen tots a fer-ho
a certa hora de la tarda.
DOS-TERCERA és la noia
casada amb el teu fill.
Un instrument és el TOTAL
català típicament,
no cal dir-ho, musical.

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

Solució: tenora