



Després de Luxor, el viatge ja s'acaba, però queden encara aventures

Quinze persones fem un viatge de 300 kilòmetres, amb un autobús escolar i un xofer que s'adorm.

Arribem a Hurgada, a la costa del mar Roig, i ens cau el món damunt: ens toquen habitacions no acabades encara i no tenen instal·lats els aparells d'aire condicionat; al mes de Juliol i al desert, i sense aire. Sort que l'ensendemà queden habita-

Xurro i Xolilla
davant del Temple
de Nefertari.
Abu Simbel.

cions competents lliures i ens les donen.

Tres dies a la platja (farcida de crancs com el dit) i a El Cairo una altra vegada, en una excursiioneta al Sinai per veure la "chatarra" de les guerres en Israel, i tornar a Al Çahira.

Visita al museu d'art egipci antic, un parcell d'esglésies i monuments més, avió i cap a Espanya una altra vegada.

Estones bones i "ratos" roïns han existit, però el pensament és el mateix: Egypt? lá Egypt? No Problem!.

Blanco.-

LENGUA DE TERNERA

Poner en remojo la lengua toda la noche con agua fría y un vaso de vinagre

COCCION: Poner en la olla espres dos litros de agua, una zanahoria, una cebolla, la lengua y un chorrito de vinagre y sal, poner a hervir y contar una hora a partir del momento que la válvula empieza a rodar.

Una vez hervida, se saca de la olla y se quita la piel (es muy fácil hacerlo en caliente), después se corta en finas rodajas.

En caliente se puede poner en salsa de tomate, bien condimentada con orégano, o con una salsa hecha con sofrito de cebolla y tomate, añadiremos unos guisantes frescos, un poco de perejil y caldo de la cocción de la lengua, cuando estén los guisantes tiernos, pondre

mos las rodajas de lengua y añadiremos una "picoeta" hecha en mortero, de ajos, almendras y perejil, dejaremos cocer unos minutos.

En frío recomiendo una salsa Gribiche que consiste en hacer una mezcla de yema de huevo duro, con una cucharada de mostaza y una de vinagre, se mezcla con aceite hasta conseguir la cantidad deseada, al final pondremos pepinillos y cebolletas en vinagre cortados muy finos y el blanco del huevo, también muy fino.

Se sirve en plato grande, las rodajas de lengua fría con esta salsa por encima.

Y..... que aproveche.

TRUCCO COCINA

No tirar el agua de hervir los huevos, cuando esta fría, sirve para regar las plantas, contiene sales minerales y vitaminas.

También sirve para regar las plantas el agua de hervir cualquier verdura, pero no tiene que contener sal, las sales minerales y vitaminas que dejan las verduras en el agua es el mejor abono para tus plantas.

Mama Celia.

E. Segarra

jomero

C/ LA CORT, 3
TEL. 41 61 80
SAN MATEO

C/ CASTELLON, 4
TEL. 42 62 74
CUEVAS DE VINROMA

AFYCC, S.L.

ASSESSORIA FISCAL I CENTRE DE CALCUL

Raval de Valencia, 18
12185 LES COVES DE VINROMA Tel. (964) 42 62 92

 **GRUPO 86**
SEGUROS

INMACULADA MATEU GIRONA
AGENTE