

LA PENYA VALENCIANISTA



Desde hace algun tiempo teniamos ganas de charlar con gente de la "Penya Valenciana de Les Coves", para que nos dijeran el porqué y con que objetivo se creo esta; y que proyectos tenian para el futuro. Nada mejor que reunirnos para charlar con algunos de los fundadores de esta "penya", los cuales han puesto mucho de su parte para que esta siga adelante. Estuvimos hablando con Mari Carmen Montull su actual presidenta, y con Paco Moliner (Paco Valencia) que han sido "el alma mater" de esta idea, ya que sienten gran sim-

patia, junto con otros amigos, por el VALENCIA C.F. y que desde hacia tiempo se habian propuesto crear una "Penya Valencianista" aquí en Coves. Esta penya para su legalización tuvo que hacer unos estatutos y presentarlos luego en el Gobierno Civil de Castellón y para todo ello contó con el asesoramiento de la Agrupación de Peñas Valencianistas. Ha sido una tarea algo lenta y costosa pero nos han dicho que valió la pena, ya que ademas de ir al campo para animar a su equipo, todos ellos han crea-

do una agrupación deportiva, en la que destacan un equipo de futbol que ya ha empezado a jugar partidos de futbol con otros equipos, y un equipo de futbito que ya se proclamó campeón en las fiestas de Agosto-89, todo ello gracias a sus mas de 60 socios que en la actualidad forman esta gran penya. Todos han puesto su granito de arena según se desprende de la conversación que mantuvimos. Tanto a Mari Carmen como a Paco se les ve entusiasmados y con ganas de que esto continúe, pero nos comentaron que es una lastima que no existan en Les Coves penyas de otros equipos.

La Penya Valencianista Les Coves se legalizó el 4-7-86 y está registrada con el número 37 en la Agrupación de Peñas Valencianistas y consta en la actualidad con mas de 60 socios. Su local social se encuentra ubicado en Plaza España número 2.

Su junta directiva está formada por:

PRESIDENTE: Mari Carmen Montull
VICEPRESIDENTE: José Vte. Tomas
2º: Felipe Albert
TESORERO: Paco Moliner
SECRETARIO: José Girona
VOCALES: Rafael Porcar
Gabriel Ferreres

¡¡ En hora bona i endavant!!

ENTRE CASSOLES

Para estas fechas cercanas a la Navidad os propongo un menú muy casero y familiar, al igual que lo son estos días, donde el encuentro con familiares y amigos nos hace disfrutar de la cocina

- 1º plato...SOPA DE CEBOLLA
- 2º plato...PAVO RELLENO
- 3º plato...PASTEL DE PIÑA.



SOPA DE CEBOLLA:

300 g. de cebolla
Un vaso de vino blanco.
Doce rebanadas pan tostado.
Cien gramos queso gruyere.
Aceite, sal y pimienta.

Cortar las cebollas muy finas, cocerlo con un poco de aceite a fuego lento y a mitad cocción añadir el vino blanco. Una vez esté cocida la cebolla con el vino, echaremos un litro y medio de agua o mejor, caldo; añadir sal y pimienta y dejar cocer 10 minutos.

Preparar una cazuela de barro donde pondremos el pan tostado con la mitad del queso rallado, echar el caldo por encima del pan y del queso y poner el res-

to del gruyere por encima. Meter en el horno durante unos minutos para que se dore.

La sopa está lista para comer.
PAVO RELLENO:

Un pavo de unos 3 kg.
100 g. de manteca.
Medio litro de vino rancio.
Laurel, aceite, pimienta y sal.

Relleno:

250 g. carne picada de cerdo.
150 g. ciruelas sin hueso.
50 g. de piñones.
Una manzana, perejil, sal y pimienta.

Caldo:

Los menudillos del pavo.
Dos zanahorias.
Dos nabos y dos puerros.

Preparar un caldo rápido con es