

PERO...FA FALTA LA RADIO?

Evidentment, en sentit estricta, ni la televisió, ni el cotxe, ni la rentadora, ni el telèfon, ni la ràdio, fan falta per viure. Fa només vint-i-cinc anys la major part dels covarxins no teniem aquest aparells. Avui, el seu ús quotidià els fa imprescindibles. Opino que la Ràdio Tossal Gros està fent un bon servei al poble: informa d'allò d'interés comú mitjançant els noticiaris, procura divertir amb els seus concursos, possibilita que tots els veïns puguin expressar la seua opinió sobre qualsivol tema amb els debats, proporciona hores d'esbargiment amb seleccions musicals escollides pels radioients, etc., etc.

En definitiva, que no hi ha cap altra emissora que parla més de Les Coves i que es pugui escoltar a més covarxins que la Ràdio Tossal Gros.

Totes aquestes característiques fan que la nostra Ràdio siga, si més no imprescindible, si un bé públic. I com a tal fa falta. Motiu pel que desitjo vagen per bon camí les gestions que estem fent per tal d'obrir-la prompte.

V. Rocher

ENTRE CASSOLES

En este número de TOSSAL GROS os voy a dar unas ideas en platos donde la naranja es la protagonista.

POLLO A LA NARANJA

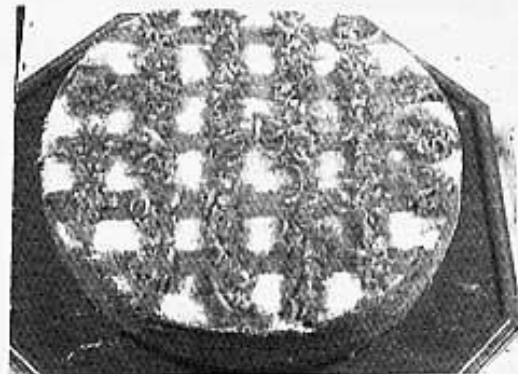
Ingredientes:

1 pollo grande.
1/2 l zumo de naranja.
4 puerros.
1 cebolla.
1 pimiento rojo y 1 verde.
2 dientes de ajo.
aceite, tomillo, perejil y sal.

Trocear el pollo en ocho trozos y ponerlo en un recipiente con el zumo de la naranja durante unas cinco horas.

En una cazuela se frie la cebolla y los puerros cortados a discos finos, se añaden los pimientos cortados a tiras y los dientes de ajo; cuando esté todo doradito se aparta en un plato.

En esta misma cazuela pondremos los trozos de pollo escurridos del zumo de naranja y los doraremos por los dos lados; cuando estén bien dorados pondremos por encima las verduras y el zumo de la naranja de la maceración, el perejil y el tomillo; sazonaremos con sal y pimienta y coceremos a fuego suave durante 45 minutos..... y el plato está listo para comer.



BISCUIT DE NARANJA.

Ingredientes:

4 huevos
400 grs. de azúcar
1/4 kg. de almendra molida
200 grs. azúcar fino/decorar
3 naranjas
Un poco de mantquilla

Bate las yemas con el azúcar hasta tener una mezcla cremosa, - añadir la piel rayada de dos naranjas y el zumo de una de ellas; la almendra molida y las claras de -- huevo batidas a punto de nieve.

Ponerlo en un molde bien untado con mantquilla y cocerlo a horno suave durante unos 50 minutos.

Desmoldarlo cuando esté frío y nojarlo con el zumo de las dos naranjas que nos quedan, espolvorearlo con azúcar fino y un poco de naranja rayada; dejarlo en la -