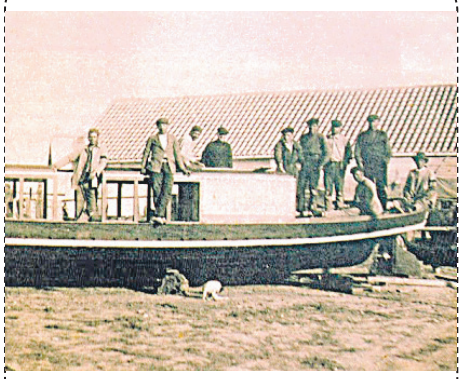
l'amfibi dels estudiants

[ALUMNES DE L'ESO
IES EL SALER]



El Ravatxol

per Marta Morales

Segons la tradició, hi havia una barca anomenada el Ravatxol, la primera que va transportar gent per l'Albufera, que anava de port en port impulsada pel motor d'una avioneta alemanya que es va estavellar a les platges valencianes.

Rafael, conegut com el Ravatxoler, nega esta història. Diu que el motor li'l van portar al seu avi des d'Alemanya. Ell va tindre la idea de transportar els habitants dels pobles del voltant amb la seua barca. El viatge costava cinc cèntims de pesseta i aleshores l'arròs es cultivava d'una altra manera.

Espardenyà

per Teresa Navarro

Ingredients:
Oli d'oliva. 1,2 l d'aigua. 10 grans d'all. 1 kg d'anguila. Canella mòlta (al gust). 500 g de conill. 8 ous. 1 kg de creïlles. 2 o 3 pebreres. 1 rameta de julivert. Pimentó. 600 g de pollastre

Preparació:
1. Fregiu els alls sense pelar.
2. Incorporeu el pollastre i el conill, fins que estiguen fregits.
3. Afegiu el pimentó i les pebreres i abans que es creme, afegiu l'aigua.
4. Deixeu coure 5 minuts i després afegiu les anguiles.
5. Cuineu-ho a foc suau durant 10 minuts.
6. Afegiu les creïlles.
7. Removeu suament, perquè no es trenquen les anguiles, i deixeu caure els ous.
8. Deixeu que coga uns 2 o 3 minuts.
9. Ja teniu la vostra espardenyà, però no us oblideu de servir-la ben calenta!

Foto: València Turisme

El jove i la serp

per Núria Miralles

Recorde amb enyorança una excursió que vaig fer en primària a la Devesa de l'Albufera, on, mirant el paisatge d'unes dunes, un antic professor em relatà una història que m'agradaria compartir amb vosaltres, una història que va publicar Blasco Ibáñez al 1902 i que narra la història d'amistat d'un home i una serp.

Aquest home, durant la seva joventut, va ser pastor. Tots els dies duia el seu ramat de cabres a pastar entre la malesa i allí cridava la seva única amiga, Sanxa, una serp menuda. El jove l'alimentava amb llet de cabra, jugava amb ella i li tocava cançons mentre ella dansava.

La gent pensava que ell era un bruixot, ja que la serp era considerada animal de pecat, i més d'una senyora se senyava en vore'l.

La serp va anar creixent i el jove, que ja era un home, se'n va anar a lluitar a Itàlia.

Aquesta plana a poc a poc va anar omplint-se de malesa i la gent no s'atrevia a entrar-hi. I Sanxa va començar a alimentar-se de conills de la Devesa.

Anys més tard, l'home va tornar ferit de guerra a la seua llar. Va endinsar-se entre matolls i va cridar la serp. Aquesta s'havia fet més gran que ell i en vore'l es va encaragolar a ell com solia fer.

Dies més tard van trobar el pastor ple de blaüres i estrangulat: l'havia matat amb un abraç la seva antiga millor amiga.

Allipebre

per Mireia Lavilla

Ingredients:
4 dents d'all. 2 llesques de pa. 100 g d'ametles pelades. 1 cullereta (de café) de pimentó. 1 got d'aigua. 500 g de creïlles. 6 anguiles netes.

Utensilis:
Cassola de fang de mida mitjana. Cullera de fusta.

Preparació:
Per a quatre persones. Enceneu el foc i fiqueu-hi la cassola. Afegiu un poc d'oli i quan estiga calent col·loqueu les llesques de pa, les ametles i les dents d'all per sofregir-los. Quan ja estiguen fregits, ho retireu tot excepte dues dents d'all. Després, afegiu el pimentó amb cura que no es creme. A continuació, aboqueu-hi l'aigua i les creïlles tallades en trossos irregulars. Als 10 minuts, col·loqueu les anguiles trossejades. Deixeu uns 15 minuts més de cocció.

No afegiu sal a les anguiles ja que es faran dures. En un morter, aboqueu les ametles, els alls i les llesques de pa i piqueu-los. Quan estiga ben picat ho heu d'afegir a la cassola. Removeu tots els ingredients i quan la salsa es faça espessa, ho deixeu reposant. Per últim, serviu en un plat fondo.

Foto: Viquipèdia

L'Albufera, conflicte o benefici

per Marta Orient

L'Albufera és el Parc Natural dels valencians i, com a tal, hem d'apreciar-lo. No a qualsevol lloc podem trobar un paratge en aquestes condicions. Tanmateix, hi ha gent que pel seu propi benefici, va provocar un conflicte: la urbanització desenfrenada que als anys seixanta i setanta volgué urbanitzar tota la Devesa del Saler. Una desgràcia per als amants de la naturalesa i l'entorn o un benefici per a la gent que gestiona l'economia. Van crear un macroprojecte turístic dirigit per Manuel Fraga Iribarne que volia urbanitzar 870 hectàrees de naturalesa amb l'objectiu d'incrementar el turisme a València. A conseqüència d'aquest projecte, desaprovat per la gent del poble, va aparèixer un dels primers moviments socials, anomenat «El Saler per al poble», el qual va parar aquesta urbanització massiva.

Com en tot, hi ha una part bona i una de dolenta. La beneficiosa és que aquestes construccions anaven a ser destinades a residències i hotels, i per tant augmentaria la quantitat de turistes en haver-hi llocs on passar les vacances o un bon cap de setmana. La part dolenta, o no tan beneficiosa, és que en construir tots aquests edificis, haguérem destrossat l'ecosistema, un regal de la naturalesa que no es pot desaprofitar.

Una secció promoguda per: Alimentaria Grupo de Alimentación · Nuova Sesac