



Vist a la xarxa

Publicació lliure i independent, de periodicitat aleatòria: surt quan cal i quan convé !

Insòlit a Angoulême: el bust d'Hergé redecorat per Nadal

Els grafiters de l'associació **K10** van "disfressar" el centre de la ciutat. Per les festes de cap d'any, recobert de pintura, el famós autor de "Tintín" s'ha transformat en Santa Claus. Embolicat prèviament amb cel·lofana es va pintar posteriorment amb esprai. Els artistes també van deixar la seva empremta a altres indrets de la ciutat.



(Font: SudOuest)

Insòlit a Barcelona,

visita sorpresa de **Fanny i Nick Rodwell** a The Tintin Shop Barcelona ahir dia 24.

A la foto, extreta del Facebook de l'esmentada botiga també hi diu "amb Carla Zendrera" i jo hi reconec a l'Alain Garrido, que hi treballa, i al Xavier Reyes gerent de Zephyrum Exclusives, ambdós socis de 1001.

Recordem que Fanny, al centre amb els braços creuats, es la vídua i hereva de Georges Remi, Hergé.





Vist a la xarxa

Publicació lliure i independent, de periodicitat aleatòria: surt quan cal i quan convé !

Insòlit a Girona,



la **Mercè Oller** de Girona, la que fa tona mena de peces de roba decorades amb imatges dels personatges d'Hergé i munta una "paradeta" on les comercialitza en cada trobada tintinaire, ens ha fet saber que una revista gastronòmica d'aquella ciutat ha dedicat la pàgina 4 a Tintín amb un article –*Les*

aventures de Tintín. Fa 85 anys... - d'**Àngel Garcia** de Bubbles, Gastrobar & Restaurant, i una recepta amb el nom de "El cranc de les pinces d'or".



Us deixem la recepta per si us atreviu a fer-la:

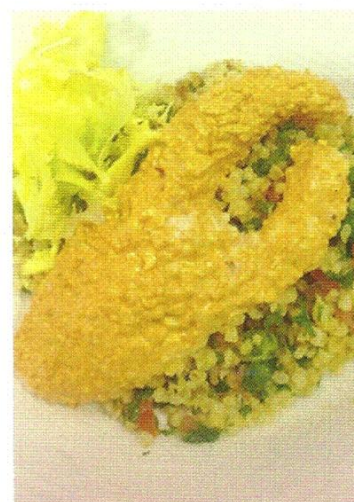
El cranc de les pinces d'or (per a 4 persones)

Ingredients

- 200 g de Bulgur
- 50 g de tomàquet natural
- 50 g de ceba tendra
- Suc de llimona
- Julivert picat
- Menta picada
- Sal
- Pebre
- Comí en pols
- 350 g de carn de cranc
- Maionesa
- Ceba tendra
- Poma Granny Smith
- Esprai d'or de base de mantega de cacau o or en pols
- Fulles d'escarola

Elaboració

En una cassola, cobrir el bulgur amb aigua i dur-lo a ebullició durant 12 minuts. En acabat, colar-lo i amanir-lo amb la ceba, el tomàquet picat, el comí i el suc de llimona. Salpebrar al gust i reservar. Per altra banda en un bol, barrejar la carn de cranc amb la poma tallada a daus petits, la ceba ben picada i la maionesa. En un plat pla, formar una "pinça" de cranc i reservar-la al frigorífic. Per acabar el plat, amanir el bulgur amb les herbes trinxades ben fines i estendre l'amanida en un plat. Treure la pinça del frigorífic i pintar-la amb l'espri de mantega d'or. Acompanyar l'amanida de bulgur amb el cranc i rematar amb unes fulles d'escarola.



Insòlit també, als EEUU suposem,

en Robin Gibb († 20/05/2012), un dels 3 components del grup musical Bee Gees junt amb el seu germà bessò Maurice i l'altre germà, Barry, ensenyant-li les grandeses del món tintinaire al seu fill amb un àlbum de "L'illa negra".

(Font: Enric Reverté, molt emocionat per haver-la descobert i pels bons records que li porta)

