

# De Nuestra Cocina

Hay varias cosas que decir acerca de la cocina de Nueva Escocia. Primero que nada, la provincia goza de numerosos y muy diversos manjares. Además, tiene la fortuna de reunir las tradiciones de tres distintos tipos de cocina. Las recetas traídas por los franceses, escoceses y alemanes se han adaptado a las locales produciendo así un género culinario tan variado como fascinante.

Uno de los más succulentos productos de la región es la langosta y su preparación tiene múltiples variantes. Una de éstas, altamente apreciada por su sabor, además de fácil preparación, es la langosta thermidor que a continuación describimos.

## LANGOSTA THERMIDOR

- 2 langostas grandes cocidas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de harina
- ¼ de kilo o una lata chica de champiñones
- 1½ tazas de leche
- Paprika en polvo
- ⅓ de cucharadita de mostaza en polvo
- ¼ de taza de jerez
- 4 cucharadas de queso rallado

### Procedimiento:

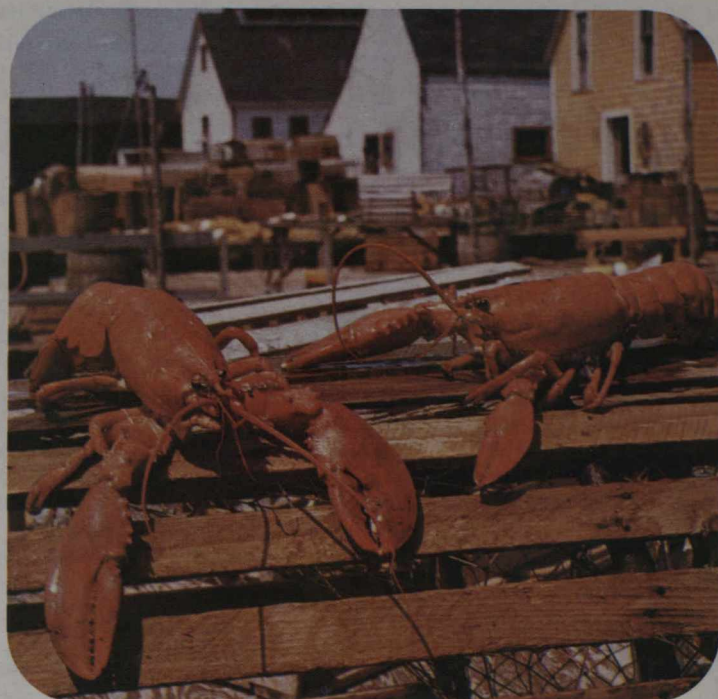
Corte las langostas a lo largo, por la mitad.

Separe la carne de la langosta y córtela en trozos pequeños.

Derrita la mantequilla y viértala sobre la harina.

Añada gradualmente la leche y cocine la salsa hasta que esté suave pero consistente.

Fría los champiñones en un poco de mantequilla por algunos minutos. Si utiliza champiñones de lata elimine el líquido.



Mezcle la carne de langosta, los champiñones, la paprika y el jerez con la salsa blanca.

Se puede añadir un poco de perejil picado.

Llene los cascarones de langosta con la mezcla, espolvoree queso y ponga todo en la parrilla hasta que el queso comience a fundirse.

Buen provecho, rinde para dos personas.

# En el aire con Radio Canadá

Las transmisiones de Radio Canadá Internacional en el servicio de onda corta para este invierno y primavera de 1978/79, pueden escucharse diariamente en latinoamérica, entre el 5 de noviembre de 1978 y el 6 de mayo de 1979, en las siguientes frecuencias y a las siguientes horas:

## ESPAÑOL

Para Hispanoamérica  
Diariamente:  
2330-2400 GMT  
(18:30 - 19:00 HNE)  
Invierno:  
11940, 9755 kHz  
Primavera:  
17865, 15190 kHz  
0030-0100 GMT  
(19:30 - 20:30 HNE)  
Invierno:  
11940, 9755, 9535 kHz  
Primavera:  
17865, 15190, 9535, 5960 kHz  
0130-0200 GMT  
(20:30 - 21:00 HNE)  
Invierno:  
11845, 9755, 9535, 5960 kHz

Primavera:  
17865, 15190, 11845, 5960 kHz  
0230-0300 GMT  
(21:30 - 22:00 HNE)  
Invierno:  
11845, 9755, 9535, 5960 kHz  
Primavera:  
11845, 9605, 9535, 5960 kHz  
De Lunes a Domingo  
Boletines de noticias,  
Comentarios,  
Revistas de prensa  
Tópicos de actualidad  
sobre la vida,  
la ciencia y la cultura  
en el Canadá.  
Los Domingos:  
Semana canadiense

## PORTUGUES

Para o Brasil  
Diariamente:  
2300-2330 GMT  
(20:00 - 20:30 horas  
de Brasília)  
Inverno:  
11940, 9755 kHz  
Primavera:  
17865, 15190 kHz  
0000-0030 GMT  
(21:00 - 21:30 horas  
de Brasília)  
Inverno:  
11940, 9755 kHz  
Primavera:  
17865, 15190 kHz  
De Segunda-Feira  
a Domingo  
Boletim de Noticias  
Comentários  
Revistas de Imprensa  
Tópicos de Atualidade  
sobre a vida, a ciência  
e a cultura no Canadá.  
Aos Sábados:  
Panorama  
Aos Domingos:  
Caixa Postal

## FRANCAIS

Tous les jours:  
0100-0130 GMT  
Hiver:  
9755, 5960 kHz  
Printemps:  
15190, 5960 kHz  
0200-0230 GMT  
Hiver:  
9755, 5960 kHz  
Printemps:  
11845 kHz  
0330-0400 GMT  
Hiver et printemps:  
9335, 5960 kHz  
Du lundi au samedi  
Nouvelles, sports,  
météo  
Analyse et commentaire  
Météo  
Magazine et mini-  
documentaire  
Dimanche  
Nouvelles, sports,  
météo  
Allo DX  
Courrier des auditeurs

## ENGLISH

Daily:  
0100-0130 GMT  
Winter:  
11940, 9535 kHz  
Spring:  
17865, 5960 kHz  
0200-0230 GMT  
Winter:  
11845, 9535 kHz  
Spring:  
9535, 5960 kHz  
0300-0330 GMT  
Winter:  
11845, 9755, 9535, 5960 kHz  
Spring:  
11845, 9605, 9535, 5960 kHz  
0400-0430 GMT  
Winter and Spring:  
9535, 5960 kHz  
Monday to Saturday  
News, sports, weather  
Analysis and  
commentary,  
Magazine and  
feature reports  
Sunday  
News, sports, weather  
DX Digest and  
Listeners' Letters