

CRISI SANITÀRIA

El Camp de Tarragona suma 17 morts, 4 a la residència STS Cambrils

La demarcació va registrar ahir 408 casos nous de coronavirus, 351 d'aquests a la regió sanitària del Camp de Tarragona

Redacció / ACN

La regió sanitària del Camp de Tarragona va viure ahir una nova jornada negra pel que fa a les defuncions i els contagis per coronavirus. L'últim informe del Departament de Salut va sumar 17 morts, quatre d'elles a la residència de Cambrils, i eleva la xifra total des de l'inici de la pandèmia a 711. A les Terres de l'Ebre, en canvi, es manté en 128 èxits. Pel que fa als contagis, la demarcació en va sumar 408 i supera els 30.000 afectats, mentre que a tot Catalunya es van notificar 3.639 nous casos confirmats per PCR o test d'antigen (TA) i 98 noves morts.

Per regions sanitàries, la del Camp de Tarragona va ser la més perjudicada de la demarcació amb 17 defuncions noves i 351 dels 408 casos registrats en les darreres 24 hores. Dels 351, 341 es van detectar amb PCR o TA i la xifra total de contagiats des de l'inici de la pandèmia és de 24.038 tenint en compte totes



les proves. Les 17 defuncions registrades ahir eleven la xifra de morts als 711. Es van registrar 24 defuncions entre el 20 i el 26 de desembre, i 8 la setmana anterior.

D'aquestes 17 defuncions noves, quatre es van produir a la residència STS Cambrils on la xifra

de difunts s'eleva fins als dotze a causa del brot de coronavirus que pateix aquest centre des de principis d'aquest mes. El brot, detectat el passat 9 de desembre, afecta més d'una seixantena de persones, entre residents i treballadors. En aquesta residència cambrilenca, durant aquestes

setmanes han donat positiu per covid-19 un total de 44 residents i 18 professionals, i s'han computat 12 defuncions. D'aquests residents que han perdut la vida, cinc han sigut a la mateixa residència, dos a la residència Horts de Miró de Reus, un a la residència STS Misericòrdia de Reus i

quatre més a l'Hospital Sant Joan de Reus, segons s'apunta des de Salut.

Malgrat l'increment de contagis al Camp, el risc de rebrot va baixar 5 punts en les darreres 24 hores i se situa en 353, per sobre de la setmana anterior, quan era de 307. L'Rt va baixar cinc centè-

simes fins a l'1,19, mentre que en l'interval anterior era d'1,33. La taxa de confirmats per PCR i TA se situa en 168 per cada 100.000 habitants. La incidència a 14 dies és de 307, mentre que l'interval anterior era de 247. L'índex de positivitat de les proves diagnòstiques és del 6,71%. Segons les últimes dades, hi ha 181 pacients ingressats, tres més. Entre el 20 i el 26 de desembre hi va haver 165 ingressats, 148 la setmana anterior.

La regió sanitària de les Terres de l'Ebre acumula, des de l'inici de la pandèmia, 5.716 casos confirmats per PCR o antigens, 57 més que en el balanç anterior, i 5.964 si es tenen en compte la resta de proves. En aquesta regió han mort 128 persones, cap més que en el balanç anterior. Entre el 20 i el 26 de desembre es van notificar 6 morts, cap en l'interval anterior. El risc de rebrot va baixar 11 punts i se situa en 178, 100 punts per sota del de la setmana anterior, quan era de 278. D'altra banda, la taxa de confirmats per PCR o tests d'antigens entre el 20 i el 26 de desembre és de 91 per cada 100.000 habitants. La incidència a 14 dies és de 205, pels 173 de la setmana anterior. El 3,74% de les proves que es fan donen positiu. L'Rt va baixar de 0,99 a 0,90, mentre que la setmana anterior era d'1,70. Segons l'últim balanç, hi ha 30 persones ingressades dues més.

MÉS GASTRONOMIA

TENDÈNCIES

Menú nadalenc vegà? Dos plats per a incorporar en els àpats festius

El receptari vegà té moltes propostes carregades de sabor perfectes per a dies especials

A. Ferran

Ens trobem en l'equador de les festes. Les taules s'han omplert de creacions festives. Ara bé, què passa amb aquells que són vegetarians o vegans? I és que gairebé tots els plats festius tenen com a protagonista un

ingredient d'origen animal. Us presentem propostes per crear un menú nadalenc i vegà.

Podem substituir les sopes per una crema de xampinyons amb trompetes de la mort. La clau està en substituir la llet per beguda vegetal d'arròs. Primer

sofregim ceba, all i els xampinyons, i afegim brou vegetal, s'afegeix la beguda d'arròs i la farina, es deixa coure 10 minuts, es tritura i finalment s'afegeixen les trompetes de la mort.

Com a principal, unes mandonguilles d'albergínia amb un

puré de celerí. Per fer les mandonguilles, triturem l'albergínia i després hi afegim cebollí i all, pastanaga, julivert, sal i pebre i tornem a picar. Barregem en un bol primer farina de cigró i aigua i després la barreja feta de l'albergínia. Per últim se li afegeix pa ratllat, es deixa reposar 30 minuts, es fan les mandonguilles i es fregeixen. Pel puré, se salteja primer una mica de ceba, després s'afegeix el celerí, se li incorpora el brou vegetal i després de 25 minuts, es tritura.



La rúcula fa de guarnició a les mandonguilles d'albergínia.



ENRIC SALA - la Canonja

El lloc ideal per adquirir i emportar-se els calçots cuits i la salsa d'estil casolà. Poder fer una autèntica calçotada gaudint del producte i la salsa sense preocupar-se de la seva elaboració. També es poden adquirir frescos durant tota la setmana; i disposen també de salsa pels calçots tipus casolana. És una agrobotiga on trobareu vi, oli, fruita i verdura i altres productes de qualitat i proximitat.



35 anys
d'experiència

Enric Sala
Venda de Calçots cuits
Telf.: 977 551 932
Pol. Ind. La Canonja (Davant BASF) C/ Camps Rodons, Nau 6 @calsots_lacanonja

LA PROPOSTA



Un brindis amb cava del territori per donar la benvinguda al 2021

Un brindis és sinònim de celebració. I en aquest any fatídic, poder-lo acomiadar i donar-li a benvinguda a un de nou és tota una celebració. Castell d'Or, la unió de 15 cellers cooperatius, ens proposen fer-ho amb el seu Cava Imperial, fi i elegant, intens i persistent, amb més de 22 mesos de criança fan d'ell el protagonista d'un brindis ideal.

LA RECEPTE



Pollastre al forn amb llimona i patates

Per a preparar aquesta recepta

cal un pollastre, una llimona, oli d'oliva, farigola, 3 grans d'all, 4 patates, sal i pebre negre. En un morter, barregem la sal, el pebre, la llimona, l'oli i la farigola, quan ho tinguem fet, untem l'exterior del pollastre amb la barreja. En una safata de forn, col·loquem les patates tallades a rodanxes i el pollastre i el cuinem durant una hora i mitja a 190°C. Cal vigilar el pollastre i quan veiem que no té salsa, tornar-n'hi a afegir perquè no es quedi sec. El truc: 15 minuts abans d'acabar posem el forn en mode grill perquè la pell quedi ben cruixent.