



Estades esportives 2005

Aquest any, des de la Regidoria d'Esports de l'Ajuntament d'Alpicat, s'han organitzat les primeres Estades Esportives d'estiu, portades a terme amb un notable èxit de participació i organitzatiu.

Durant el mes de juliol, s'han realitzat dos torn de 10 dies en els quals un total de 140 nens i nenes d'Alpicat i rodalies han pogut gaudir d'un complet programa d'activitats esportives i de lleure. S'ha comptat amb la col·laboració dels clubs locals de bàsquet, hoquei i tennis que han aportat els tècnics per a dur endavant les activitats, i també del club d'escacs, el club hípic Champion Horse i la ludoteca El Tren Màgic, que han ofert, organitzativament o amb mitjans, el seu ajut.



Aquest estiu, els nens i nenes han pogut gaudir també d'un seguit d'activitats lúdiques amb jocs i temps de piscina i van poder realitzar uns treballs manuals confeccionant unes banderes i medalles, que van poder lluir en l'acte de cloenda de les estades. A aquest acte van acudir els familiars i amics, que van poder presenciar una desfilada i unes actuacions dels participants de les estades esportives, a qui es va lliurar un diploma de participació i després se'ls oferí un refrigeri als assistents alhora que es realitzava un passí de les millors fotos de les estades.

Atesos els bons resultats obtinguts esperem proposar per a l'any vinent la segona edició d'estades esportives amb un programa similar, en el qual esperem que hi participeu tots.

**Jesús Marco, gestor esportiu
Regidoria d'Esports de l'Ajuntament
d'Alpicat**



Dins el programa d'activitats esportives es va incloure una jornada de coneixement del món del cavall i durant un matí es van visitar les instal·lacions del club hípic i es va poder realitzar una passejada amb cavalls o ponis. Els joves, a més, també van realitzar una excursió amb bicicleta i una nit d'acampada.



Unes estades molt divertides



Aquesta quitxalla, distribuïda en 5 grups segons les edats, practicava dos esports diaris guiats per un monitor o monitora i en alguns casos també per un premonitor. Així doncs, l'equip coordinat pel Jesús Marco comptà amb l'Óscar i l'Albert, ajudats pel José Carlos, que portaren l'activitat d'hoquei patins.

L'Anna encistellà perfectament amb els nens amb la pràctica del bàsquet. La Laura puntuà molt alt a l'hora de guiar els novençants i novençanes tennistes. La Nadia, ajudada per l'Adrianna, treballaren amb molt de carinyo i paciència l'art i les habilitats manuals de la mainada. Una servidora s'esforçà al màxim perquè els joves activessin, si més no al 50 %, la seva particular forma de treball, que requerí la

recerca de molta originalitat per aconseguir la seva motivació.

En vista dels bons resultats de les estades i del bon treball en equip per part de l'organització i els treballadors, esperem que l'estiu vinent us animeu a apuntar els vostres fills i filles. Ens ho passarem PIPA!

Annabel Gràcia Damas

Una de les novetats lúdiques més aconseguides l'estiu passat ha estat, sens dubte, les Estades Esportives d'Alpicat 2005, en les quals un bon nombre de nens i nenes han pogut aprendre i practicar diferents esports.

Aquestes estades han ajudat no només a fer amistats noves entre nens i nenes i amb els monitors i monitores, sinó també a aprendre a escoltar, a respectar, a ajudar els altres i especialment a compartir.

En el primer i segon torn es va comptar amb nens de 4 a 14 anys i un bonic grup de preadolescents entremaliats de 13 a 15 anys.





L'afició de jugar a bitlles i a billar



Des de fa uns anys, hi ha afició de jugar a bitlles i al billar a Alpicat. Per això s'han format diversos grups que han jugat a diversos campionats arreu de comarca; on han guanyat diversos trofeus.

Prova d'això la tenim amb el gran aficionat que tenim al nostre poble. Estem parlant d'en Josep Morell, més conegut com a Josepet del Valeri. Com es pot apreciar a la foto, les desenes de trofeus aconseguits i guanyats en

campionats de bitlles, amb valor i mèrit, arreu de Catalunya.

En el camp del billar també hi ha un gran aficionat. Ens estem referint al Salvador Griñó. Com es veu a les fotografies, l'afició i els trofeus aconseguits li venen de fa anys.

Aquesta afició i vocació la volen trasmetre a la resta d'alpicatines i alpicatins perquè s'animin a practicar aquest esport-joc. El resultat, a part de ser divertit, es converteix amb agradable.



Tothom que estigui interessat a practicar-lo es pot adreçar al Casal. Habitualment, a la seva plaçoleta s'hi practica l'art de jugar a bitlles. Animeu-vos. Pot ser una experiència interessant.

Així mateix, a la sala d'actes del Casal també hi ha un bon billar. La llàstima és que, tal com diu el Salvador Griño: "la majoria de cops que jugo ho he de fer sol".

Esperem que properament el conjunt de la població s'animi i participi d'aquests dos jocs-esports.

Jordi Serès i Adillon



Gimnàstica aquàtica - Aquagym

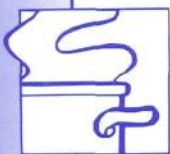
Una de les activitats més refrescants de l'estiu és, sens dubte, la gimnàstia aquàtica. En la nostra població, concretament, aquest esport ha resultat d'allò més engrescador per a dones joves i grans. Durant el mes de juliol i la primera quinzena del d'agost, ens trobàvem totes reunides a les piscines municipals, tot just a les 8 del vespre, hora de tancar el recinte.

Un cop superada la primera impressió de la fredor de l'aigua, realitzàvem diverses sèries d'exercicis per a escalfar músculs i per a preparar els ossos, així com també uns quants estiraments (sense forçar que es realitzen al principi de la classe). Acte seguit, començàvem a fer diverses piscines de diferents estils (crol, braçada, esquena) i amb distints materials (paletes, xurros, pull-boys...). Entre piscina i piscina, procuràvem realitzar diversos exercicis de braços i cames amb ajut de material. La segona part de la classe solia venir constituïda per dos o més jocs de pilota, com ara la bomba, relleus o el mocador (amb la pilota, és clar). Finalment, executàvem els estiraments del final de la classe, tan importants per a qualsevol esport.



Aquesta era l'estructura de cada sessió. Ara bé, allò que realment recordarem alumnes i monitora seran els moments de companyonisme i les rialles compartides, fets aquests que van viure el seu punt culminant en la vetllada d'un gustós i ben presentat sopar al mateix recinte de les piscines, amb el lliurament dels diplomes.

Annabel Gràcia Damas



Per avui...

Amanida de pernil d'ànec

Ingredients (per a 4 persones):
150 g de pernil d'ànec
1 escarola
2 pomes golden
1 porro
100 ml d'oli d'oliva
50 g de mantega
1 cullerada de mostassa de *Dijon* en gra
Vinagre
1 cullerada de sucre
Cebollí picat
Pebre negre i sal
Groselles per a decorar



Preparació

Netegeu l'escarola, escorreu-la i reserveu-la. Peleu les pomes, talleu-les en quarts i salteu-les en una paella durant uns minuts, amb la mantega i una cullerada de sucre. Netegeu el porro i talleu-lo a la juliana. Barregeu en un bol la mostassa, el vinagre i l'oli, sense parar de remoure perquè es lligui la salsa. Salpebreu-ho i afegiu-hi un culleradeta de cebollí picat. Col·loqueu l'escarola en el plat de presentació amb les llenques de pernil d'ànec i la poma i ruixeu-ho amb la salsa. Decoreu-ho amb les groselles senceres i el porro picat i serviu-ho.

Rotllets de gall (o llenguado) amb múrgoles

Ingredients (per a 6 persones):
1 gall d'1 quilo i mig aprox.
1 pastanaga
1 branca d'api
2 escalunyes
1 branca d'herbes aromàtiques
40 g de múrgoles seques
2,5 dl de vi blanc
3 cullerades de nata
50 g de mantega
Sal
Pebre

Per al guarniment:
Patates bullides
1 pot d'espàrrecs verds

Demaneu-li al peixater que us talli el gall a filets i reserveu l'espina i el cap. Remulleu les múrgoles seques en aigua calenta durant 20 minuts. Salteu les despulles del peix en una cassola

amb les verdures i una mica de mantega. Afegiu-hi un litre d'aigua i la branqueta aromàtica. Tapeu-ho i coeu-ho a foc suau durant 20 minuts. Coleu-ho i fiqueu-ho a foc fort per a reduir-ho a la meitat.

Escorreu les múrgoles, passeu-les per aigua i torneu-les a escórrer.

Poseu els filets de gall en una safata d'anar al forn amb mantega, sal i pebre. Repartiu les múrgoles per sobre, banyeu-ho amb el brou reduït i el vi blanc, tapeu-ho amb paper d'alumini i coeu-ho al forn a 180° durant 10 minuts. Passeu el peix i els bolets a una plata, tapeu-ho amb paper d'alumini i manteniu-ho escalfat.

Aboqueu el suc de la cocció en un cassó, afegiu-hi la nata i ho reduïu a foc viu durant uns minuts.

Col·loqueu els filets de peix en els plats, enrotlleu-los amb les múrgoles dins, banyeu-ho amb la salsa i serviu-ho amb unes patatetes bullides i els espàrrecs verds prèviament saltats.

Flam d'ametlles

Ingredients (per a 4 persones):

125 g de sucre
380 ml de llet sencera
160 ml de nata espessa
90 g d'ametlles mòltes
6 ous
8 ametlles crues senceres

Per al caramel: 490 g de sucre i 60 ml d'aigua



Preparació

Escalfeu el forn a 160 °. Poseu l'aigua i el sucre en un cassó al foc. Quan caramelitzi, banyeu un motlle de fer flams. Col·loqueu, al fons, les ametlles. Reserveu-ho.

En un altre cassó escalfeu la llet, el sucre i la nata, a foc lent. Remeneu de tant en tant amb una cullera de fusta. Aparteu-ho del foc quan el sucre s'hagi desfet.

Barregeu-ho amb les ametlles mòltes. Afegiu els ous i bateu el conjunt. Aboqueu-ho al motlle de fer flams. Coeu-ho tot al bany maria fins que quatlli.

Retireu-ho, deixeu-ho refredar i ho treieu del motlle.

Teresa Pané Cabasés



Ecojardí

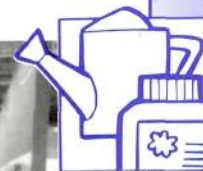
ECOJARDÍ va estar present en la fira Sant Miquel 2005 de Lleida

Els passats dies 28 de setembre a 2 d'octubre, la fira Ecojardí va ser convidada per Fira de Lleida a estar present amb un estand al pavelló 3 de la fira Sant Miquel.

Va ser un estand molt visitat pel públic en general i vàrem rebre moltes felicitacions per la seva decoració, ja que trencava totalment amb l'estructura modular de la resta d'expositors.

El petit espai que ocupàvem volia significar també un racó del nostre poble, al qual també representàvem, i del qual tots els visitants d'Alpicat ens varen manifestar l'alegria pel fet de trobar-nos allí.

*Àngels Gilart
Fira Ecojardí*





Campanya de la fruita 2005

El Departament de Treball, juntament amb l'Ajuntament d'Alpicat, han contractat un any més una auxiliar administrativa, del dia 7 de juliol al 7 d'octubre de 2005, per a l'organització i gestió de la Campanya de la Fruita 2005, així com la distribució entre els més desfavorits de productes alimentaris de primera necessitat. Com a novetat, hem comptat amb el suport tècnic de la Unitat Mòbil del SOC que ha visitat el municipi un cop per setmana per segellar els contractes.

Finalitzat aquest període us presentem les dades estadístiques. Aquestes dades inclouen únicament els treballadors que s'han presentat a l'Oficina Municipal de la Campanya de la Fruita amb el permís de treball en vigor.



-Temporers espanyols que han sol·licitat feina durant la campanya de la fruita 2005 a Alpicat, segons la seva procedència:

CIUDAD REAL: 1	BADAJOS: 4
LLEIDA: 12	ILLES BALEARS: 1
TOLEDO: 2	ZAMORA: 1
PALENCIA: 1	SEVILLA: 1
SALAMANCA: 1	GIRONA: 1
BARCELONA: 5	CÁCERES: 2
OSCA: 3	ALACANT: 1
VALLADOLID: 1	SARAGOSSA: 1
HUELVA: 2	
TOTAL	40

-Temporers estrangers que han sol·licitat feina durant la campanya de la fruita 2005 a Alpicat, segons la seva procedència :

ALGÈRIA: 53	MALI: 21
MAURITÀNIA: 2	GHANA: 5
MARROC: 58	ITÀLIA: 2
SENEGAL: 9	GUINEA: 2
COSTA D'IVORI: 1	NIGÈRIA: 3
GÀMBIA: 22	PERÚ: 1
PORTUGAL: 3	ROMANIA: 2
FRANÇA: 7	TUNÍSIA: 1
CAMERUN: 1	
TOTAL	193

-Total de temporers que han sol·licitat feina, segons sexe;

Nombre de dones	7
Nombre d'homes	226
TOTAL	233

-Total temporers que han sol·licitat feina, segons edat:

16-19 anys	9
20-24 anys	25
25-29 anys	45
30-39 anys	82
40-49 anys	50
50-59 anys	22
més de 60 anys	0
TOTAL	233

Període	Contractacions
7/7/2005-22/7/2005	17
23/7/2005-5/8/2005	14
6/8/2005-19/8/2005	65
20/8/2005-2/9/2005	18
3/9/2005-16/9/2005	15
17/9/2005-7/10/2005	10
TOTAL	139

M. Jesús Aguilar Pinar

