



El buf

Aquest joc era d'exterior i era un joc de nenes.

Utilitzaven agulles de cap.

El joc consistia a fer un forat a terra.

Enterraven les agulles i havien de bufar.

Com més agulles desenterraven millor, ja que les guanyaven.

**Ludoteca Municipal El Tren Màgic
Encarna Mecías i Montse Prats**



Sardinada



Aquest any la festa de la Sardinada era especial, la XXV edició; fa vint-i-cinc anys que pares i mares, fills i mestres juguem, dinem i compartim un dia fora de l'àmbit de l'escola. Llàstima que, tot i organitzar-ho amb esforç i bona voluntat, ens va fallar l'únic que no podíem controlar: el temps. La gent que hi participa des de fa anys intentava recordar quan va ser l'última vegada que va ploure per la sardinada..., "feia molts anys que això no passava".

Malgrat tot, l'esforç va ser el mateix i, fins i tot, algunes activitats es van poder fer al poliesportiu, com les exhibicions de funky i patinatge i l'exposició de dibuixos. Així doncs, tenim uns quants agraïments que volem manifestar:

-Als comerciants que ens ajuden econòmicament i col·laboren de forma desinteressada.

-A l'Ajuntament, que ens proporciona les instal·lacions i el material necessari perquè tot rutlli, i sobretot aquest any, que ens va cedir la sala La Unió per poder mantenir l'espectacle programat per a la tarda.

-Als mestres i les monitores de les activitats, que cada any ens ajuden amb esforç i bon humor a preparar aquest dia tan especial per als participants en les exhibicions i pel desig que tothom en gaudeixi.

-A les responsables del menjador, l'Encarna i la Montse, que ens deixen les seves instal·lacions per preparar-ho tot en les millors condicions possibles.

-Al Sr. Griñó i al Jaume que, plougi o no, sempre hi són pel que faci falta.

-I, sobretot, a totes les famílies disposades a compartir un dia de lleure on, tant els adults com els nens, gaudim d'un dia de germanor i relació entre els diferents col·lectius que ens impliquem en l'educació i la felicitat dels nostres fills. Gràcies per haver vingut a recollir els vostres àpats. Desitgem que els hagueu gaudit en família.

Esperem que el proper any tots aquests esforços comuns es vegin recompensats amb un esplèndid dia de primavera.

Fins al proper any.

Junta de l'AMPA del CEIP Dr. Serés

Cloenda de les activitats 2006-2007



El mes de juny ens porta, com cada any, l'inici d'un parèntesi de les diferents activitats que organitza aquesta associació i que si no hi ha res de nou tornarem a engegar amb força quan comenci el nou curs escolar.

El balanç, donat el nombre d'assistents a cadascuna, és molt satisfactori i desitgem que continuï així.

Des d'aquí volem donar les gràcies a totes aquelles persones que, amb la seva professionalitat i el seu esforç, han fet possible que setmana a setmana es duguessin a terme.

La nombrosa participació tant en les activitats programades per a tot el curs, com en aquelles de més curta durada com cursets, xerrades..., ens animen a continuar i a intentar superar-nos cada any.

En els darrers mesos s'ha organitzat també la Setmana Cultural, durant el mes d'abril, la jornada d'homenatge a la gent gran i com a cloenda de luxe el viatge a Praga, amb tan bona acollida que no n'hi va haver prou amb la sortida del dia 4 de juny i vuit persones el van iniciar la setmana següent.

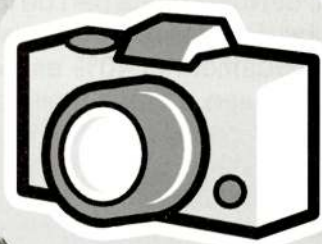


També volem recordar a tothom que estem obertes a rebre els suggeriments que ens pugueu aportar per conèixer les vostres il·lusions.

Ens agradaria poder complir les expectatives que teniu posades en aquesta Associació, que és de totes i per a totes.

Que tingueu tots un bon estiu, tant aquells que el dediqueu a descansar, com aquells que ara comenceu l'època de més feina.

Associació Cultural de Dones





Alpicat recicla...

ALPICAT RECICLA MÉS DE 8 TONES DE ROBA EN 2006

L'Ajuntament d'Alpicat va aplegar el 2006 8.057 quilograms de roba de segona mà per mitjà dels contenidors d'Humana per a la recollida del rebuig tèxtil. Els veïns d'aquesta població van cooperar amb Àfrica amb els seus donatius, ja que els projectes que la ONG duu a terme al Tercer Món es financen en part gràcies a la venda de roba usada. L'altre mètode de finançament són les subvencions públiques o privades.

Els veïns d'Alpicat han col·laborat amb els seus donatius amb projectes de cooperació internacional com per exemple les Escoles de Professors del Futur (EPF), els centres HOPE de lluita contra la SIDA, el programa TCE (Control Total de l'Epidèmia) que també intenta combatre la SIDA, les escoles per a nens i nenes orfes o amb problemes socials, les escoles d'arts i oficis per a joves sense recursos, les escoles d'agricultura, les escoles esportives on es combina l'aprenentatge clàssic amb els esports, etcètera.

El procés de revalorització del tèxtil pel qual s'aconsegueix cooperar a l'Àfrica és el següent: Humana rep la roba dels donants i la porta a la central de classificació de l'Ametlla del Vallès. Allà es decideix quina part de la roba anirà a les botigues i quina a l'Àfrica. Es calcula que aproximadament el 40% es porta al continent Africà i es ven a preus molt baixos; el 15% es ven a les botigues d'Humana a Barcelona, Madrid i Granada; el 30% es fa servir per reciclatge industrial i només un 15% es llença perquè no se li pot trobar cap funció (normalment és roba molt tacada o feta malbé). Per descomptat, si hi ha una situació d'emergència, Humana cedeix roba gratuïtament a les persones afectades.



Aquestes són les dades de recollida per contenidor de l'any 2006 a Alpicat:

Contenidor del c. de Mossèn Cinto: **3.505 Kg**
Contenidor de la pl. del Dr. Serés: **4.552 Kg**

Gràcies per la seva col·laboració.

Míriam Paz Cuenca
Departament de Comunicació HUMANA
comunicacion@humana-spain.org
www.humana-spain.org



Club excursionista



Mediterrani. El pic de l'Aneto és a la cota màxima de 3.404 m i forma part de los Montes Malditos en la vall de Benasc. Aquí teniu unes fotografies per tal de fer-vos-en boca. Segur que farem una altra expedició a la qual esteu convidats.

INFORMACIÓ GENERAL

Les sortides i activitats que trimestralment es programen es fan arribar als socis del Club a través del correu electrònic, i es penjen al web d'Alpicat www.alpicat.cat, així com al tauler d'anuncis que hi ha al pavelló municipal d'esports Antoni Roure Vila. Abans dels dijous de cada sortida els interessats a anar-hi cal que s'adrecin al president o vicepresident del club per tal de saber el nombre de persones a tenir en compte en cada activitat programada.



Ah! El Club Excursionista ja està federat. Per tant, tots els socis que estiguin interessats també poden federar-se i gaudir dels avantatges de pertànyer a la FEEC (Federació d'entitats excursionistes de Catalunya).

Pots fer-te soci del club emplenant la butlleta que trobaràs al pavelló o a l'Ajuntament i dipositar-la a:

Bústia del pavelló municipal d'esports

Passeig del Parc, s/n

A/e: clubexcursionistaalpicat@yahoo.es

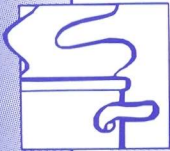
Lourdes Martínez i el Club Excursionista d'Alpicat

Necessites descansar? Necessites passejar per ciutats, per pobles, per rius, per muntanyes? Necessites contemplar monuments on la història és art? Necessites dormir en llocs amb encant on el temps s'atura per a tu i els teus? Necessites veure indrets on poder somiar? Necessites fer família i estar en família alhora que coneixes nous amics? Deixa't sorprendre! Necessites apuntar-te al Club Excursionista d'Alpicat.

Ara la secció de joves del Club empeny amb força i motiva a preparar curses, fer escalada eventualment, fer sortides de tresc i acampades en família... Totes aquestes activitats que formen part de la programació trimestral s'organitzen amb el suport de tots els socis del Club.

L'última que us podem contar va ser la del cap de setmana del 8, 9 i 10 de juny, quan un grup ben trempat van aconseguir fer el cim de l'Aneto. Aquest cim, que és una frontera natural entre Espanya i França, va des de l'Atlàntic al





Per avui..

Tomata de festa

Ingredients:

6 tomates grans
 6 llagostins
 6 gambes
 12 musclos
 ½ kg de congre
 1 ceba
 2 grans d'all
 Farina, cava, sal, pebre, oli i puré de patata

Preparació

Tallem una rodanxa de la part superior de la tomata i la netegem de llavors i aigua. L'assaonem amb sal i pebre.
 En una paella daurem la ceba picada i l'all, afegim els llagostins picats, els musclos i el congre picat i hi incorporem una cullerada de farina. Ho reguem amb dos copes de cava, ho deixem coure i ho assaonem.
 Amb aquests ingredients farcim les tomates, posem una gamba a sobre i ho guarnim amb puré de patata.
 Ho introduïm al forn uns quinze minuts per coure les tomates.
 Les servim calentes.

Rellom de porc amb porto

Ingredients:

4 relloms
 1 ceba gran picada
 1 got de porto
 4 ous
 1 kg d'espínacs
 1 kg de bròquil cuit
 Patatetes cuites
 Tomatetes
 Oli, sal i pebre
 Farina

Preparació

Daurem la ceba a foc lent i la reservem. Coem els espínacs durant 5 minuts. Salem els ous, els posem en una safata amb els espínacs i fem un remenat.
 Obrim els relloms al llarg i els farcim amb aquest remenat i els lliguem.
 Arrebossem la carn amb la farina i la posem a daurar a la mateixa paella on hem fregit la ceba. Afegim el porto i ho fiquem al forn durant un quart d'hora.
 Es serveix tallant la carn en rodanxes guarnida amb el bròquil, les patatetes i les tomatetes ofegades en la mantega.
 La salsa que hem reservat de la carn la barregem amb la ceba i ho passem tot pel colador xinès o per la batidora.



Flam de xocolata i cafè

Ingredients:

4 ous
 1 pot petit de llet condensada
 ½ tauleta de xocolata sense llet
 1 cullerada de Nescafé
 Sucre per a motlle

Preparació

Fem un caramel amb el sucre. Fonem la xocolata.
 Batem el ous amb la xocolata, la llet condensada i el Nescafé.
 Ho barregem tot i ho fiquem al motlle encaramel·lat.

Ho fiquem al forn al bany maria fins que quedi quatllat.

Una altra forma de preparar aquest flam és amb els mateixos passos, però deixant-lo coure al microones 15 minuts.



Teresa Pané Cabasés