



La bellesa dels avis

Buscava paraules i una n'he trobat
que de totes és la que més m'ha agradat.
La paraula és: *Bellesa*.

La bellesa de les flors, la bellesa d'un mar blau,
de l'ocell que al cel s'enfila i la bellesa dels avis
arreu de la seva vida.

Què bonic és fer-se gran, sempre amb bona companyia
i veient els anys passats, ai! Que curta és la vida.

Moltes coses heu fet, que heu compartit amb la família.
Només valorant les bones, que és el que importa a la vida.

N'hem d'aprendre molt dels avis, perquè s'hi arriba de
seguida.
Escoltar-vos sempre a temps, sense presses.

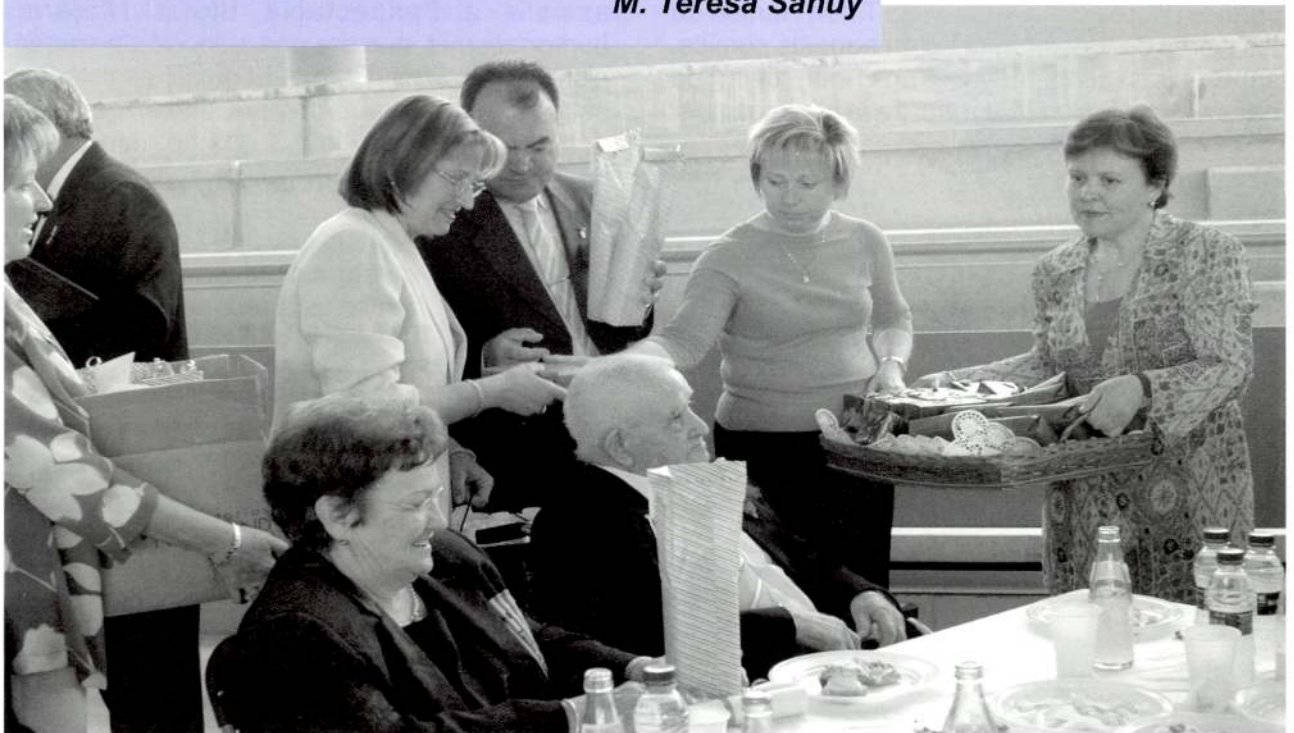
Els vostres consells es necessiten
per portar sempre endavant una fita, una família.

Avui celebrem aquesta festa, ai Déu meu! Quina alegria
poder-vos veure aquí tan contents en aquest dia.

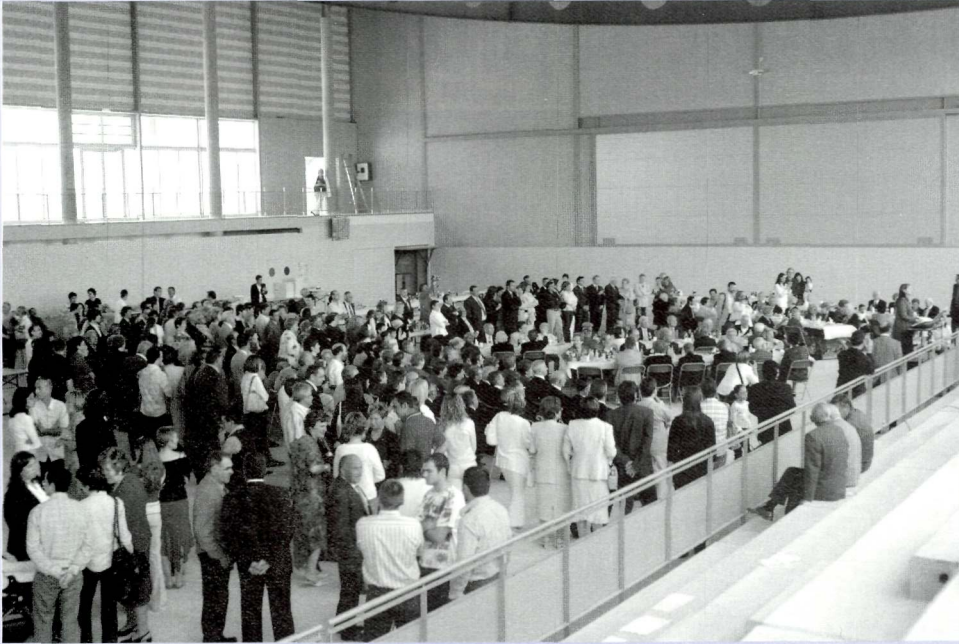
Nosaltres només desitgem pau per a tota la vostra vida,
molt respecte vers ella, molt amor i molta alegria.

Us deia que buscava paraules, us la dic ben repetida,
la bellesa dels avis voldríem en la nostra vida.

Alpicat, 16 de maig de 2004
M. Teresa Sanuy



Festa de la vellesa



Festa de la vellesa



Club Atlètic Alpicat

Jugadors i directiva temporada 03-04



UNA TEMPORADA EXCEL·LENT

El juny passat va finalitzar la temporada de futbol del Grup XXI de 3a Regional. Aquesta temporada destacarà en la història del club com una de les més brillants, per dos fets importants: aconseguir **l'ascens a 2a Regional** i **ser campions de lliga**. Això ha estat possible gràcies a l'esforç, el treball, la dedicació i la col·laboració conjunta de jugadors, tècnics, directius, empreses i Ajuntament.

Aquest nou projecte es va iniciar tot just fa tres anys i des de llavors totes les persones implicades i relacionades amb l'entitat esportiva hem treballat amb deler i entusiasme per consolidar-lo com una realitat i portar el futbol del nostre poble cap al lloc que realment es mereix.

Les estadístiques i els resultats de la temporada del nostre equip, que des de la primera jornada ha estat líder de la classificació, són els següents:

- Partits jugats: 30
- Partits guanyats: 23
- Partits empatats: 4
- Partits perduts: 3
- Gols a favor: 77
- Gols en contra: 22 (l'equip menys golejat de totes les categories regionals lleidatanes).
- Punts obtinguts: 71

Per a celebrar aquests destacats resultats i els esdeveniments esportius aconseguits, la Junta Directiva va preparar dos actes. Un al pavelló poliesportiu per als socis, els aficionats i les empreses col·laboradores, on també van assistir representants de l'Ajuntament i el Sr. Antoni Costes, delegat dels Serveis Territorials d'Esports. Al juny es va organitzar un sopar de final de temporada en un conegut restaurant per agrair als jugadors, els directius, els patrocinadors i l'Ajuntament la seva dedicació i cooperació envers el club. Cal destacar els premis que es van concedir als jugadors més destacats:

- Màxim golejador: Antoni Roure (23 gols)
- Porter menys golejat de les categories regionals lleidatanes: Óscar Dapena.
- Jugador més regular: Ricard González.
- Millor jugador: Óscar Dapena.

Es va fer entrega d'una placa a l'empresa Exclusivas Sarabia, SA, que patrocina l'equip. També es va obsequiar als jugadors, els directius i els col·laboradors amb un rellotge com a record de la temporada. A més a més, es va regalar als jugadors, els directius i les parelles respectives, un viatge de cap de setmana a Mallorca.

Totes aquestes atencions s'han pogut realitzar gràcies a les empreses col·laboradores que fan les aportacions més importants: Exclusivas Sarabia, SA; Immobiliària SIL; Grup Rafel; Excavacions Sus; Xam·mar Ortodòncia;

Noguera Pinyol, SA, i Ceràmiques Palau, juntament amb la resta d'empreses que també hi col·laboren: Agrofert; Agrufruto, SA; Albert Soler, SA; Alpeva, SA; Bar Ribera; Carbòniques Calvet; Cepsa; Construccions Alpicat, SCCL; Carnisseria Conxita; Diari La Mañana; Egido Maquinària Agrícola; Federòptics Bellera; Fergat, SL, Construccions; Ferma Construccions; Finques Alpicat, SA; Gamón Autocars; Ganados Casals; Gestevet, SL; Granados Bar; Grup Nastasi; Hidrolleida, SA; Ilerda Estructures, SL; Ilerdauto; JF Riegos, SL; José Antonio Cubo Camiones; La Caixa; La Rotonda; Iglú; Mar-Ru Fruites; Mariano Torres e Hijos Pintura; Mármoles Juan, SL; Medilast Sport; Mixem, SL; Mon Jardí; Monvaga; Nova Lleida 91; Novi, SL; PAC; Pafer, SA, Construccions; Pedrós Desguaces; Petit Català; Pienso Costa; Promocions Edifici; Ramalleida; Ramon Soler; Ribes Agrimetall; Roure Embotits, SCA; SAT El Panal; Serviart; Talamonte, SL; Talleres Auto-Romo; Teixidó, SA, Top Oil; Taller Torrelles; Tot Gestió i Associats; Transambiental, SL; Taller Josep Escuer Roure; Alberto Corretgé, SCP; Autocars Morell; Automatismes Alfonso Cirera; Bar Can Sastre; Bar El Sol; Bar Las Vegas; Bona Fruita; Ceagsa Alpicat, SL; Centre Òptic Alpicat; Coloma Èxit; Farmàcia Prats Cambrodí; Forn de pa Joan Cirera; Ibercaja; Joaquim Ibars Fotògraf; Jostore, SL; Multiservei Cepsa Adonis Ugarte; Papereria Josefina, Patisseria Vila; Perruqueria Montserrat Estètica Alícia; Prosistem 2000; Regs Plana, SL; Riegos Antequera; Tallers Aldabó, SL, i Tallers Isidre Torremorell.

Des d'aquestes pàgines el Club Atlètic Alpicat vol dedicar el títol de campió de lliga i l'ascens de categoria a tot el poble, a la vegada que vol agrair als socis, els aficionats, les entitats i les empreses col·laboradores el seu suport, que fa

Celebració de l'ascens dins del vestuari

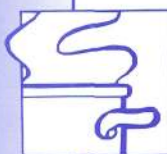


possible que el club continuï avançant fent futbol i fent poble. Per aquest motiu la Junta Directiva us dona les **GRÀCIES A TOTS!**

Alex Arrià

Jugadors, directius, representants municipals i Delegat d'Esports a Lleida en el sopar d'ascens del dia 8/05/04 al pavelló poliesportiu.





Per avui...

1r. plat Rotlle de pernil i escamarlans

Ingredients per a 4 persones:

150 g d'enciams diversos

125 g de pernil ibèric

16 escamarlans

Per a la vinagreta:

30 g de cebollí

30 ml de vinagre

100 ml d'oli

Sal i pebre

Preparació

Renteu bé els diferents tipus d'enciam, centrifugueu-los perquè quedin ben escorreguts, feu-los a bocinets i reserveu-los. Mentre fem aquesta operació s'encén el forn a 180 graus. En un recipient ampli, barregeu el cebollí picat, l'oli i el vinagre. Salpebreu i bateu amb una batidora de barnilles fins que la salsa emulsioni. Peleu els escamarlans i emboliqueu-los en llenques de pernil. Col·loqueu els rotlles de pernil i escamarlà en una safata refractària i fiqueu-los al forn durant uns minuts. Munteu els plats amb els enciams, els rotlles d'escamarlà i pernil i regueu el conjunt amb la vinagreta.



2n. plat Mandonguilles de peix

Ingredients:

2 talls de lluç

2 talls de rap

2 llesques de pa en remull

1 ceba petita

Un pessic de pebre dolç

1 gra d'all

Un brot de julivert

Pa ratllat (per arrebossar)

Un ou (per arrebossar)

Sal i oli

Preparació

Tots els ingredients els passarem completament crus per una maquineta de triturar; les llesques de pa, espremudes. Procurarem que no quedin escates en el peix. Aquesta pasta la pastarem bé amb l'ajuda de les mans i donarem la forma a les mandonguilles. Les passarem per farina normal, per l'ou i finalment per pa ratllat; les deixarem uns minuts en repòs i les fregirem

amb força oli i molt calent. Se serveixen guarnides amb una bona salsa de tomàquet i també pèsols saltats amb mantega. Les mandonguilles es poden fer petites i d'aquesta manera ens serveixen com aperitiu. Es presenten amb escuradents clavats a cada una.

Postres Rotlle d'ametlla

Ingredients:

250 g d'ametlles ratllades

250 g de carabassa confitada

8 ous

250 g de sucre

Preparació

Bateu els ous i barregeu-los amb l'ametlla ratllada, la carabassa i el sucre.

Poseu-ho tot al bany maria i feu un rotlle. Ja ho podeu servir. Així de fàcil i molt bo!

Teresa Pané