

Esplai

Des d'aquestes pàgines tornem avui a parlar-vos de l'Esplai.

En el passat número fèiem una mica de resum de tota la nostra petita història i uns convidàvem a tots a venir cada dissabte al Cau. Doncs bé, des de llavors hem continuat trobant-nos setmanalment, i val a dir que la cosa va marxant.

La tasca més important que teníem plantejada per aquest nou any era convertir el Cau, una casa que estava bastant desmanegada, en un lloc acollidor on poguéssim tenir un racó per nosaltres. Aquest projecte es va convertint en realitat. Mica en mica comencem a adonar-nos que la feina ha valgut la pena. Encara no està acabat, ni de bons tros, però, quan entrem i veiem les parets tan blanques, ens sentim més animats a continuar-ho.

Hem d'agrair el desinterès de paletes, pintor, fuster i lampista que han fet possible tot això. Sense la seva col·laboració no hauríem pas sabut per on començar.

Les activitats que hem portat a terme aquestes últimes setmanes, a més a més de l'arranjament del Cau, han sigut moltes:

Totes les tardes, a les quatre, mentre esperem que arribi tothom improvisem uns quants jocs a la plaça. A mida que la gent arriba s'hi va afegint. Un cop sembla que ja no vindrà ningú més ens dividim en tres grups (petits, mitjans i grans) i comencem l'activitat del dia.

S'ha fet algun gran joc, activitats de tallers (murals, màscares), una excursió a la Molina que va ser tot un èxit... També algun diumenge s'ha anat al cicle de cinema infantil que té lloc a Lliçà d'Amunt. Però la tasca que últimament ens té més atrafegats és la preparació del Carnestoltes. Volem celebrar-ho fent una gran desfilada pel poble amb tractors. Anirem tots guarnits i us demanarem casa per casa si ens voleu obsequiar amb ous i botifarra. Després, quan arribem al Cau cremarem el Carnestoltes i farem un gran àpat. Esperem que continuï el bon temps. Segur que ens divertirem de valent!

Bé, ara ja sabeu més o menys que hem fet a l'Esplai fins ara. Us hem de dir que els nostres projectes són molt més ambiciosos, encara que a la realitat no s'aconsegueixi tot el que volem. Estem segurs que cada dia funcionarà millor i s'aniran venent problemes. Només cal la col·laboració de tothom, especialment de vosaltres, nois i noies. Us esperem!

Res més doncs, tot esperant poder explicar-vos moltes coses en el proper número. Fins sempre!

"Una més" que estima Sta. Eulàlia

Un cop passades les festes nadalenyques, cal tenir un xic de coneixement amb l'alimentació amigues... Per tant explicaré uns menjars que són nutritius, ens aporten minerals, ferro, i molt bons per l'organisme. I cosa molt important, no engreixen.

CORS DE CARXOFA FARCITS

Poseu a bullir cors de carxofa després d'haver tret les fulles més dures. Una vegada cuits, escorreu-los bé, poseu-los en una plàtera i espolseu-los molt lleugerament de sal; dins de cada cor de carxofa, col·loqueu-hi una cullerada, que ja estarà preparat, d'ou dur a trossets petits, olives verdes i negres, pebrot vermell, també tot a trossets petits. A part, desfeu llet calenta amb formatge ratllat i deixeu-lo coure amb poc foc.

Tireu aquesta salsa damunt els cors de carxofa. Es menja ben calent. És un plat presentable i agradable.

MONGETES TENDRES GRATINADES

S'escullen mongetes tendres de bont qualitat; després de ben cuites, s'escorren i es posen en una plàtera per gratinar; a part, prepareu força all cru, julivert, oli, pa ratllat —millor integral—, alguns pinyons, un parell de nous i un xic de trufa, tot això ben petit i picat al morter, i es tira al damunt de les mongetes. Poseu al forn solament 10 o 12 minuts. Són molt recomanables per una bona salut.

Explicaré una forma de cuinar el peix que jo anomeno «Bocatti di Cardinali». És, amigues, molt senzill de fer.

En una cassola es posen els talls de lluç o rap que tingueu de fer, saleu-los lleugerament; s'enfarinen, al damunt posareu unes rodanxes de tomàquet, de ceba, 4 o 5 alls a trossets,

un ramet de julivert, una fulleta de llorer, una branqueta petita de farigola i l'oli que correspon, ja ho sabeu vosaltres que sou expertes, i finalment aigua que cobreixi tot això; si voleu posar-hi uns quants pèsols, podeu fer-ho, però sobretot res fregit, tot en cru, posat al foc ben baixet... ben baixet..., fent xup-xup com diu la tele; de quant en quant bellugueu la cassola però no amb cullera sinó agitant la cassola amb molta cura.

I res més, simpàtiques amigues, que aprofiti! Ja veureu com la família us felicitarà, de tant que els agrada-rà.

Aquesta poesia vaig llegir-la en un diari ja fa anys, vaig copiar-la perquè va agradar-me, potser ja la coneixeu.

EL PRESIDENT NO ÉS MORT

No digueu que ell és mort.
No mor l'alosa, ni el gra de blat
ni el roserar florit;
digueu tan sols que el President repo-
en els braços materns amorosit [sa

No digueu que ell és mort.
La mort és cosa dels homes
sense arrels en l'infinit;
digueu tan sols que té la boca closa
i la cançó de l'herba sobre el pit.

No digueu que ell és mort.
La mort seria perdre's en el no res
i aquell que un dia acarona la pàtria
[amb el peu nu,
i es féu pols amb la terra que l'aferra
no podem dir que és mort,
ell s'ha fet terra,
i aquesta terra ets tu...
i ets tu... i ets tu...

Bonica poesia, veritat?, és d'en Ventura Gasol, que en pau reposi. Veritablement era un poeta.

M.ª Teresa Aguiló de Crespi

FORN DE PA

PASTISSERIA

Sta Eulàlia

EL RIERAL

Ctra. Barcelona

Telèfon 844 81 60

LA SAGRERA

Ctra. La Sagrera

Telèfon 844 89 54

SANTA EULÀLIA DE RONÇANA