

Im una colla castellera integrada en el conjunt de les més de 60 colles que existeixen actualment en els Països Catalans. Existim des del 1991 tot i que la Colla es va formar a la Festa Major del 1990. Els Xics estem formats per gent de diferent edat i condició social, procedim de diferents punts de la comarca. No només som una colla de Granollers sinó que tenim vocació de ser una entitat d'àmbit comarcal. L'objectiu principal de la Colla és passar-s'ho bé fent castells progressant en la tècnica i qualitat de les nostres construccions. El nostre repte és l'autosuperació com a grup de persones que desenvolupem diferents tasques amb un mateix fi. La forma de treballar dels Xics senyora i està aprofitar tots els castells que formem amb la màxima responsabilitat i seriositat. Per tal d'aconseguir aquests castells amb aquestes condicions els preparem als assajos a vegades durant mesos, i no portem el castell i l'actuació fins que no tenim la seguretat que el taller es podrà realitzar correctament. Com que els Xics el fem en un grup molt gran (dies, festa lleixim relacions) i unam a gent de diferents edats (un nen petit i una persona gran) i diferents de condicions físiques, una combinació molt difícil de trobar en qualsevol altra associació i/o entitat. De manera que sovint sorgeix la necessitat de realitzar altres activitats proposades socialment.

ENTRETENIMENTS

Anem al teatre: Mar i Cel

Ara que ja estem a mitja temporada us suggereixo, una visita al teatre, però què hi ha en cartellera? Es pot veure Mar i Cel.

La Companyia Dagoll-Dagom celebrar el seu 30è aniversari i, per celebrar-ho, el trio de directors Bozzo-Cisquella-Periel ha escollit i readaptat el musical que més popularitat els ha donat; però no és l'únic musical que han fet, n'han representat més d'una desena tots aquests anys com: Antaviana, Glups, El Mikado, Flor de Nit, Poe...

Mar i Cel va ser estrenada fa setze anys i va assolir el rècord de més de mig milió d'espectadors; va marcar un abans i un després dels musicals en català en el nostre país. L'obra és de l'escriptor Àngel Guimerà i l'adaptació l'ha feta en Xavier Bru de Sala, la música és del compositor Albert Guinovart.

Aquesta obra permet endinsar-se en una història d'amor enmig de la mediterrània, en un vaixell rumb a l'Alguer; els protagonistes són la Blanca (Elena Gadel) una jove cristiana i, en Saïd (Carlos Gramaje) un corsari morisc capità del vaixell pirata.

Està ambientada al segle XVII, època de ple auge de la confrontació i l'intolerància de les societats cristiana i musulmana degut a l'expulsió dels moriscos; planteja un tema que malauradament segueix essent d'actualitat. És un espectacle recomanat per veure en família ja que l'espectacularitat de la posada en escena del vaixell articulat, així com l'interpretació dels actors/actrius, commou a l'espectador de tal manera que les dues hores de durada passen força ràpid. Us agradarà.



Marta Calls

Pastís fred d'estiu

Hola xics, ja ha arribat l'estiu. Temps de revetlles i festes al carrer, de dies llargs i nits curtes. Temps de platja i capbussades al mar, temps de vacances, sopars a la fresca i escapades. Temps de places calentes a les 12 del migdia on el terra bull i ens suen les cansalades a la pinya, els mocadors al cap, la camisa arremangada i, com no, temps de festes majors i bons castells.

Així que la meua proposta culinària és fresqueta i per contrarestar la calor d'estiu: pastís fred d'estiu.

Ingredients:

- pa de motlle (a poder ser sense crosta)
- 2 ous
- 2 llaunes de tonyina
- 1 enciam
- olives
- maionesa
- salsa de tomàquet

Elaboració:

Posem una capa de pa de motlle cobrint la part inferior del motlle que escollim per a fer el pastís. Ha de quedar ben compactat, tallem les llesques necessàries per a cobrir els racons que ens quedin després de posar-hi les llesques senceres. Barregem la maionesa i la salsa de tomàquet com per elaborar salsa rosa però pujada de color, és a dir, amb més salsa de tomàquet. Seguidament, untem la primera capa de pa amb aquesta barreja i afegim la primera capa de tonyina a sobre de la salsa. Tornem a posar una capa de pa, una altra de salsa i la segona de tonyina. Per últim, cobrim amb l'última capa de pa i de salsa. Posem el motlle a la nevera al matí fins a la nit o d'un dia per l'altre.

Al moment de servir, traboquem el motlle en una safata adequada. Ens quedarà una capa de pa sense salsa, la primera que haurem posat al motlle que ara la tenim just a dalt. Haurem guardat una mica de salsa per cobrir aquesta capa. Adorneu amb ou dur, enciam tallat petit i olives, podem afegir-hi qualsevol cosa que ens faci gràcia o ens agradi i ja el tenim apunt de menjar. La salsa fa que el pa es solda i les llesques quedin enganxades les unes amb les altres, quedant amb la forma del motlle utilitzat. Ja tenim el pastís llest.

Espero que us agradi, és una bona opció per les nits d'estiu, sopars amb amics, etc.

Yolanda Barbachano

