

Arrencada Casal Popular

Coordinador: Marta Català Dordal

Telèfon: 619 872 573

C/e: arrencada@gmail.com

Web: www.arrencada.cat

Horari de la seu:

Divendres -20:00h a la 01:00h

Dissabte -18:00h a la 01:00h

Diumenge -18:00h a les 21:00h

Recepta per fer arrencada

Ingredients

- una cullerada de gent
- una olla com a punt de trobada
- un raig d'inquietuds
- un trinxat d'activitat, creativitat, opinió i lluita
- molts kg de poble

Preparació

Agafi una cullerada de gent i aboqui-la en una olla com a punt de trobada. Si la gent és fresca el resultat final serà més gustós i si l'olla és l'adequada de ben segur serà més senzilla l'elaboració del plat. Deixi que la gent bulli.

Afegeixi al brou resultant un raig d'inquietuds envers la nostra societat i, si pot ser, que sigui un raig ben bo. Quan vagi a mercat a fer la compra de les esmentades inquietuds no les confongui amb els interessos indivi-



duals; hi ha venedors que voldran fer-li passar gat per llebre però només podrà elaborar aquesta recepta si no es deixa confondre. Deixi que tot plegat faci xup-xup.

A continuació aboqui el trinxat d'activitats, creativitat, opinió i lluita. Tant se val la marca, la procedència o la seva història. Xerrades, tornejos, cine-fòrums, concerts, tasts i molts altres components d'aquesta espècie seran benvinguts a l'olla. Quan el resultat faci olor a entusiasme ja pot parlar el foc.

En acabat, abans que es refredi, afegeixi a l'olla molts kg de poble perquè tot plegat quedi recobert d'aquest sabor. Remeni amb força. Si el cullerot es trenca fabriqui'n un de nou i continuï remenant, ja veurà com l'esforç valdrà la pena.

Fet això l'Arrencada està llesta per ser servida. Que aprofiti!

