

Xavier Solanas

**A MI ABUELO**

Te acompañé todo tu camino.  
Viajé sin protestar.  
Te he querido el primer día  
Y ahora te vas.

La muerte siempre es dura,  
y difícil de enfrentar.  
Una pérdida querida  
es la que duele más.

Buena suerte en tu nueva vida,  
en el mundo del más allá.  
Buena suerte una vez más.

Te querremos siempre,  
y en nuestros corazones  
tu nombre perdurará.



Ceferino:  
Te queremos  
Y te lo repetimos una vez más.

**Familia Avellaneda-Peñalver y en especial de tu nieta.** (26-2-05)

**ROMÁN GARRÁN SIGUE AL FRENTE DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL CASA DE CASTILLA Y LEÓN EN EL VALLÈS ORIENTAL CON SEDE EN GRANOLLERS.**

Recientemente se celebró la Asamblea General Ordinaria de la Asociación Cultural Casa de Castilla y León con sede en la calle Colombia número 11 B de Granollers. Entre los puntos aprobados destaca el de la elección de los cargos de la junta directiva, que sigue siendo presidida por **Román Garrán** en calidad de presidente. El resto de la junta está formada además por **Mariano García, Javier Gutiérrez, Julio Martínez, Senen Alvarez, Cayo Prieto, Rafael García Prado, Gloria Martínez, Florentino González y Eugenio Sanabria**. La asamblea concluyó con el apartado de ruegos y preguntas. Garrán, en su intervención final, agradeció la confianza que habían depositado en él e "hizo mención de los principales objetivos de la Casa, como son la convivencia y la colaboración de todos los socios, haciendo un llamamiento para que se comprometan formando parte de la Junta". Entre las actividades a realizar estos días destaca la comedia de pasado mañana domingo, día 13, del "picadillo" (chichos). **RdV**



Román Garrán.

**GUIA DE RESTAURANTS**

**RESTAURANT - MASIA CAN PAÇOS VELL**

- COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
- Amplio PÀRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.

**BODAS Y BANQUETES**

**MENÚ DIARIO Y CARTA**

Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80  
Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

**Restaurant Monguit**

**MENÚ ESPECIAL COMUNIONES**

Desde 34€ (IVA incluido)

- ACTUACIÓN DE PAYASOS

Pol. Ind. Monguit c/. Llinars  
Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 78 28  
L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

**VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS**

Una ampolla de vi en el Bufet lliure de cap de setmana (22€)

**LA PIRANYA**  
Peix de l'Hostal i Marisc

Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100

**MASIA CAN VILA**

Todos los sábados  
**CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO**

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor  
Reservas de mesas:  
Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34

**LA MASIA**

**Dimarts tancat**

Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02  
L'AMETLLA DEL VALLÈS

**BAR RESTAURANT Baix Montseny**

**SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS**

**SOPAR-BALL TOTS ELS DISSABTES MÚSICA EN VIU**

Per informació i reserves de taules al tel: 93 841 12 55  
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

**GASTRONOMIA**

**ROSQUILLAS CON ANISES**



**INGREDIENTES:**

- 5 huevos
- 175 grs. de azúcar
- 1/4 l. de leche
- 900 gr. de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 copa de anís
- anises naturales
- ralladura de limón
- azúcar glace (opcional)

**PREPARACIÓN:**

En un bol, se mezclan los huevos con el azúcar y se añade el aceite. Se bate todo bien con una espátula de madera y se agregan los aromas: la 1/2 copa de anís, los anises y la ralladura de limón. Se añade harina con la levadura y se mezclan bien hasta que se incorporen al conjunto. Se vierte un poco de aceite sobre la masa y se trabaja la masa, golpeándola para que quede elástica. Se corta la masa en pequeños trozos que se estiran unos 20 cm. sobre la mesa, con ayuda de las manos. Una vez estirados, se les da forma de rosquilla. Se fríen en aceite caliente hasta que se doren bien por todas partes. Después de sacarlas, se puede espolvorear con azúcar glace.