

La Festa de la Mare

Demà primer diumenge de maig, és la Festa de la Mare, que el 1928 va néixer molt poètica i humana, a Manresa i a Granollers, si bé, avui tot i que es celebra s'ha convertit en una festa de consum...

...Molts homenatges es fan, i molts es faran, però com el que proposo des de les acollidores planes d'El Pla de Bages, no n'hi ha cap.

És l'homenatge a la Mare! A la nostra mare, la que ens ha donat l'ésser, la que ens ha ensenyat a estimar amb amor lleial i sincer; la que ha estat el nostre àngel guidor, que des de que ens portà al món ens ha fet de guia i ens ha donat consol la que ha plorat quan nosaltres hem plorat i ha fet cor a les nostres rialles; és a dir, a la Mare, la més pura, la més santa, la més noble entre totes les dones.

A la Mare hem de fer-li ofrena d'homenatge gran i espontani, que tothom se n'adongui, que tothom sàpiga que en aquesta terra beneïda els fills honoren a llur Mare.

És un homenatge que, per a dur-lo a terme, no és necessari nomenar juntes, ni comitès, ni posar tiquets a la venda; només és necessari retre-li l'homenatge més humil i sincer, però que per la seva mateixa senzillesa és apoteòsic i sublim. L'homenatge pot consistir solament portant al pit una flor roja, els que la tinguin viva, i blanca els que la tinguin difunta.

22 d'Abril del 1928 - N.º 353
Setmanari LA GRALLA

El Dia de la Mare a Granollers

Avui es celebrarà en nostra ciutat la festa d'homenatge a la Mare. Els simpatitzants, lluiran avui una flor, vermella o blanca, segons tinguin la mare viva encara o n'enyorin les seves tendreses i carícies.

Enguany, però, els iniciadors d'aquesta escaient festa, han volgut que tinguin una major efectivitat. I es celebraran avui diversos actes al fi de crear una Caixa d'Ajut Maternal, organisme que neix sota el patronatge de les nostres societats locals.

El quadro escènic de la Unió Liberal que ha recollit la iniciativa, ha recabat l'ajuda de l'Associació a la qual pertany, així com també el de les societats Casino de Granollers. La Alhambra i chor Amics de la Unió, perquè un representant de cada una d'elles i un del nostre setmanari, constitueixin interinament el Patronat d'aquesta obra d'assistència social que va crear-se i que vé a cobrir una necessitat com ho és el de completar el subsidi de Maternitat, fent que n'arribin els seus beneficis a les famílies que, per raó de llur especial treball, no reglamentat encara, no poden gaudir d'aquell subsidi, tot i que són justament les més necessitades del suport col·lectiu.

Així, el programa de la Diada de la Mare a Granollers, és el següent:

A la tarda, es celebraran Balls de Flors a les societats La Unió Liberal, La Alhambra i Amics de la Unió, i a la nit tindrà efecte la funció a La Unió Liberal, organitzada pel Quadro Escènic. La recaptació que s'obtingui en els balls i en la funció, així com les quantitats que es recullen per donatius particulars, els quals es rebran a les dites societats i en nostra Redacció, servirà per a la creació de la Caixa d'Ajut Maternal.

En la funció teatral d'aquesta nit serà representat el drama de Santiago Rusinyol «La mare», a càrrec dels entusiastes aficionats del Quadro Escènic. Interpretarà el difícil paper de la protagonista, la notable actriu senyora Elvira Fremont, que en fa una magnífica creació. I arrodiniran el magnífic conjunt, les actrius Josefa Ribas i Filomena Bidosà.

Expressament per a aquesta funció, el nostre company Esteve Sarroca (Xixu), ha escrit un assaig dramàtic, titulat «Com dorm el meu fill!», que recitarà la senyoreta Teresa Escobar, del Quadro Escènic.

I finalment ens plau de dir que, accedint al prec que l'hi ha estat fet, prendrà part a la testa d'avui l'eximia cantatriu senyora Carme Bau Bonaplata, qui cantarà quelques obres acompanyant-la al piano el mestre Aureli Font.

El valuós concurs d'aquesta eminent artista, que suara ha realitzat brillant temporada al teatre del Liceu, i de la qual hom recorda encara les inoblidables representacions de «Tosca» i «Mannon» a la Unió Liberal, assegura l'èxit de la festa d'avui, si ja no fos prou garantia la seva finalitat lloable i també el crèdit de que gaudeixen tots els altres elements que han de participar-hi.

Ahir, les noies que formen part del Quadro Escènic recorren els tallers de modistes i sastre per a recabar l'ajuda de les noies que hi treballen, així com també l'han demanat de les noies que treballen a les fàbriques i altres tallers. Gràcies al concurs d'aquestes noies gentils, és segur que avui la diada de la Mare a Granollers serà un èxit.

Confessem la nostra satisfacció davant l'anunci d'aquesta Diada de la Mare. Entusiastes de l'hermosa festa, pel seu bell simbolisme i la manera senzilla de la seva celebració, ens satisfà aquest caire humaníssim que enguany se li dona en nostra ciutat i que voldríem que perdurés tots els anys, mentre aquesta funció d'assistència social, tan necessària, no sigui privativa de l'Estat. Bé està una flor en el pit d'una noia i en el trauc del jec d'un jove per a proclamar l'amor que res no hauria de marcar envers la Mare, però millor estarà que el perfum d'aquestes flors perduri tot l'any i serveixi per a remeiar possibles necessitats en les llars humils on floreixi l'amor maternal.

8 de Maig del 1932 - N.º 551
Setmanari LA GRALLA

Fricandó

El fricandó és un d'aquells plats que dèiem que pot tenir moltes variants ja que, segons siguin les herbes o licors que cada mestressa utilitzi, poden donar-li sabors diferents. La carn que a mi més m'agrada és el jarret. Alhora és tendra i melosa.

En altres èpoques era plat obligat de grans celebracions, és a dir, Festa Major, casaments, etc., etc.

Encara que la seva preparació sigui un xic laboriosa, penso que té un gran avantatge ja que tot preparar-se el dia abans de ser menjat. Jo diria inclús que és molt més gustós. Pot doncs solucionar un segon plat d'un dia de convidats i així no haver d'aixecar-se de taula.

Demaneu al carnisser que us talli la carn per fricandó.

Enfarineu-la i fregiu-la en una cassola amb oli i llard, meitat i meitat.

Aparteu la carn i amb el mateix oli feu un sofregit amb dos alls ratllats, una ceba tallada a làmines fines i un tomàquet pelat i tallat. Retorneu la carn a la cassola juntament amb un got de vi ranci i el brou suficient per cobrir la carn. La cocció ha de ser llarga i el foc molt suau. (Si teniu una cassola de terra, penseu que és l'atuell més adequat). Prepareu una picada amb un gra d'all, un sobre de safrà i una galeta. Afegiu-la també a la preparació a més d'un brot de farigola, un de romaní, una fulla de llorer, un brot d'àpit un polset de pebre vermell i un de canyella. Uns quinze minuts abans d'apartar-ho del foc podeu ajuntar-hi unes llanegues o uns rovellons. Jo voto per les llenegues ja que la mica de viscositat del bolet, li donen un toc especial. Podem utilitzar-les de conserva, ja que actualment són preparades amb molta eficiència.

Montserrat Ponsa i Tarrés

Senyores i senyoretetes!

EURO-GIMNÀS

li ofereix noves instal·lacions
en el seu Centre d'Educació

FÍSICA - FEMENÍ

Carrer Sans, 4
(darrera l'Hotel Europa)

Obert de 7 matí a 9 vespre

SERVEI DE SOLARIUM

15 de juny - tarda a les 6

Demostració de Fi de Curs

Gimnàstica-Jazz (Junior)

Gimnàstica-Rítmica Esportiva

a Ca La Sila

per alumnes de Mercè Parellada