

Cop d'ull



Full informatiu. Núm. 60. Desembre 2005. APA de Mata de Jonc.

ADREÇA ELECTRÒNICA DE L'APA: apamatadejonc@fapamallorca.org

ADREÇA ELECTRÒNICA DEL COP D'ULL: . . copdull@hotmail.com

WEB DE L'ESCOLA MATA DE JONC: <http://www.matadejonc.com>

ACTES CULTURALS I ACTIVITATS PER A FAMÍLIES

● Visita als Betlems de Ciutat.

Betlem del Mercat de Sta.
Catalina.
Pl. Navegació
Horari: de 7.00-20.00

Betlem dels oficis artesans.
Cort
Horari: de 9.00-20.00

Betlem mallorquí del Centre
Cultural de la Misericòrdia.
Pl. de l'Hospital
Horari: de 10.00-14.00 i
16.00-20.00

Betlem del claustre de Sant
Antoniet.
C/ Sant Miquel
Horari: de 10.00-13.30 i
17.00-20.00

Entrada gratuïta.

● Animació infantil.

Tots els divendres a partir de
les 18.00 h actuació grup
d'animació infantil a diferents
llocs de Palma: Plaça de
Santa Eulàlia, Plaça del
Mercat, C/ Caçador,
Rambla/Via Roma, C/ dels
Oms.

● Titelles.

Els propers dies: 16, 23 i 30
de desembre a les 18.00 h,
hi haurà actuacions de titelles
a la Plaça de l'Artesania.

● Escola de pares.

Dia 12 de gener a les 19,15 h
al centre social Flassaders del
carrer de la Ferreria, 8
conferència: **Límits afectius.**
Dia 26 de gener a les 19,15 h
al centre Flassaders del carrer
de la Ferreria, 8 conferència:
**Aprendre a detectar les
dificultats del teu fill-a.**

Entrada gratuïta.

ACTUALITZACIÓ DE LES DADES DELS ALUMNES

Per tal de tenir
actualitzades les dades de
l'alumnat, us recomanem
que faceu arribar a la
secretaria de l'escola els
canvis que s'hagin produït
(noves adreces, telèfons,
dades bancàries...)

SUBVENCIÓ A L'EQUIP D'HANDBOL

El club d'handbol Mata de
Jonc, a través de la seva
presidenta, Genoveva
Fisas, ha sol·licitat a l'APA
una ajuda per renovar els
equipatges dels seus
jugadors. A la darrera
reunió de dia 29 de
novembre, es va aprovar la
subvenció, però hauran
d'esperar fins que es facin
efectius els cobraments
dels rebuts de l'APA
d'aquest curs.

RECEPTARI

TORRÓ DE ROSES

Ingredients

- 500 g d'ametlla crua, mòlta molt finament.
- 375 g de sucre
- 50 g d'aigua de roses. Encara que aquest ingredient dóna nom al torró, també es pot substituir per licor de mandarina, o suc de taronja.
- 100 g d'aigua
- 5 neules

Per fer la pasta glacé:

- 50 g d'aigua de roses
- 315 g de sucre en pols
- una gota de colorant alimentari vermell carmí, que farà que quedi el torró de color rosa.

Elaboració:

- Dins una cassola de fang es fon el sucre amb els 100 g d'aigua, fins que quedi un xarop transparent. Afegir l'ametlla i remoure contínuament per a que no s'aferra, afegir-hi l'aigua de roses i deixar bullir fins que la pasta es desferri del fons de la cassola. Retirar del foc i deixar refredar.
- Quan la pasta estigui freda, formar tres o quatre parts, donant forma d'oval i posant-la damunt cada neula . Deixar eixugar les barres de torró uns dies. (depenent de la temperatura, en necessitarà un o dos)
- Quan les barres estiguin seques, fer la mescla del sucre pols amb l'aigua de roses, remoure bé amb una forqueta, a fi que es formi una pasta, quan estigui ben mesclada afegir el colorant vermell per donar-li color rosat .

- Agafar les barres amb la mà i amb l'ajuda d'una espàtula petita de pastisseria, cobrir les barres amb la pasta glacé (del sucre pols i l'aigua de roses).
- Deixar-les eixugar un altre dia, quan estiguin seques, retallar la neula sobrant, a fi que quedin del mateix diàmetre de la barra de torró.
- Decorar-les al gust, amb un pètal de rosa confitat o escrivint el nom del torró amb la mescla de: 200gr de sucre en pols amb una clara d'ou, tot batut conjuntament).

Encara teniu temps de fer-les per menjar per les festes.

Animeu-vos! No és gens difícil.

Font de la recepta: Alcari, escola de cuina.

TRUFES DE XOCOLATA

Ingredients:

- 100 g de xocolata
- 30 g de mantega
- 6 cullerades de llet condensada
- fideus de xocolata o cacau en pols

Elaboració:

- Desfés la xocolata en el microones durant dos minuts aproximadament.
- A continuació, afegeix-hi la llet condensada i la mantega i mescla-ho tot amb una cullera de fusta.
- Deixa la pasta a la nevera fins que s'endureixi (es torba unes sis hores).
- Fes unes boletes amb la pasta.
- Arrebossa les boletes amb els fideus de xocolata o amb el cacau.
- Posa les boletes al congelador i serveix-les ben fredes.

CURS DE CUINA DE NADAL

El curs de cuina nadalenca que havia organitzat L'APA pel dia 17 de desembre s'ha tingut que suspendre per manca de participants. En una altra ocasió s'ha prepararà un altre curs de cuina amb més temps i amb unes dates més apropiades.

BIEL MESQUIDA

En el passat núm. 47 del Cop d'ull vàrem tenir el plaer de llegir un apassionat article en defensa dels beneficis de la lectura titulat Llegir fa tornar guapos, intel·ligents i viceversa de Biel Mesquida.

Ens ha alegrat molt saber que el proper 30 de desembre li entregaran la prestigiosa Creu de Sant Jordi i aprofitem també per dir-vos que dimarts 20 de desembre a les 8 del vespre al Centre Cultural Contemporani Pelàires



va tenir lloc la presentació del llibre Els detalls del món, del mateix autor.

No volem deixar passar l'ocasió per fer-li arribar des de el Cop d'ull la nostra sincera enhorabona.

Per molts d'anys i molts de llibres, Biel Mesquida!

XOCOLATADA



Ahir dia 21 de desembre l'APA va convidar a la tradicional xocolatada que es va fer al pati de l'escola.

Sopa de Nadal, sopa d'icones

Arriba el Nadal i amb ell una amalgama caòtica de ritus, costums, símbols i reclams. Una sopa d'icones. Sospit que quan arriba el Nadal el que menys importa és precisament això: el Nadal.

Se suposa que celebrem el naixement de Jesucrist. I, curiosament, entorn d'aquesta efemèride hi conflueixen la més sorprenent varietat de rituals de procedència ben antiga. Les religions anomenades "paganes", sovint matriarcal, eren idearis molt relacionats amb la condició humana. Els deus no eren sinó un pur reflex de les passions i dèries de la humanitat. Eren deus fets a mida. Tot això va ésser fagocitat pel cristianisme emergent en temps de Constantí el Gran. De fet aquest emperador romà no va ser el primer emperador convers. Fou a l'inrevés: va convertir el cristianisme en una religió assimiladora de moltes creences antigues. Una maniobra oportunista magistral. Curiosament, en poc temps, la religió més perseguida es va convertir en la religió més intolerant amb qualsevol altra creença.

El Pare Noel és una reconversió (o assimilació) dels genis del bosc de les cultures nòrdiques. Així com Santa Claus i tota aquesta parafernàlia de rens que volen pels aires. L'arbre de Nadal és un còpia de les cerimònies cèltiques en les quals, en ple hivern quan l'arbre sembla mort, la gent carregava l'arbre de fruites confitades per estimular-ne la productivitat (posteriorment s'hi varen afegir els regals). La nostra lletania de sants no són sinó un reflex dels deus i deesses antics que, reconvertis, encara perduren.

Sabem que Crist no va néixer el 25 de desembre. Aquesta data es va fixar en

el Concili de Nicea amb la intenció d'absorbir les pràctiques paganes que celebraven les *Calendes Ianuaries* romanes a principi d'any. Els Reis d'Orient o Reis Mags són una altra cas d'assimilació. Mag procedeix del mot grec *Magoi* que significa matemàtic, astròleg i astrònom (a l'època totes elles una sola disciplina). Perseguien qualque cometa perdut?

Hom sospita que l'herència de Constantí el Gran encara és present. Si celebrem el naixement de Crist que significa la neu en un país pràcticament desèrtic com és Palestina?. Que hi pinten els arbres carregats de fruites o regals en un lloc on gràcies si n'hi ha qualque un? Que hi pinten els Pares Noel, els Santa Claus, els Mags d'Orient que ben segur ni tan sols van conèixer el bon Jesús?

Si Crist va néixer pobre (segons diuen) que significa aquesta disbauxa desfermada de consum tan semblada a les *Calendes* romanes? L'olla és gran. Hi podem ficar de tot. Tradicions, costums i altres herbes tot ben barrejat. Així tenim una sopa d'icones.

Però tot té, finalment, un sentit. Es tracta de moure els doblers. Si un costum té alguna cosa que es ven i es compra ja tenim assimilació. Heu vist pels balcons i els adossats aquests ridículs Noels rampants? I la mania d'il·luminar amb fils de llumetes balcons i finestres o el perfil de la taulada? Des de fa pocs anys això és una plaga. Com he dit abans si un ven l'altre compra i tot va dins l'olla. Au idò! ...ja podem menjar sopa de Nadal.

Ferran Sintès.