

Cop d'ull



Full informatiu. Núm. 62. Febrer 2006. APA de Mata de Jonc.

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

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

a la web de Mata de Jonc hi trobareu la **web de l'APA** (polsau AMPA i després sobre l'anagrama)

ACTES CULTURALS I ACTIVITATS PER A FAMÍLIES

Teatre infantil

Del 28 de febrer al 12 de març, Produccions de Ferro presenta l'obra **El castell d'iràs i no tornaràs**.

El castell d'iràs i no tornaràs és una de les rondalles mallorquines de caire meravellós més extensa i completa. És un tresor ple d'imatges que van més enllà de la realitat quotidiana.

Els personatges que viuen en aquest espectacle, nascuts tots a l'imaginari de la cultura popular de Mallorca, ens expliquen la història de l'heroi Bernadet a la recerca del Castell

d'iràs i no tornaràs i, per damunt de tot, la història de na fadeta, plena de poders màgics, capacitat de decisió i, especialment, plena d'encant.

Lloc: Teatre Municipal, Passeig de Mallorca, 9.

Funcions: dijous, divendres, dissabte i diumenge a les 19 h.

Preu: 10 €. La compra d'entrades es pot fer una hora abans de l'espectacle.

Organitza: Àrea d'educació, Cultura, Esports i Joventut, Negociat de Música i Arts Escèniques i l'Ajuntament de Palma.

Homenatge a Joan Coromines

Es Baluard Museu d'Art Modern i Contemporani de Palma presenta una exposició en homenatge al filòleg Joan Coromines (Barcelona, 1905 - Pineda de Mar, 1997), comissariada per l'artista Perejaume. L'exposició romandrà oberta a la Sala Planta-1 del 17 al 26 de març.

EXCURSIÓ A L'OBSERVATORI DE COSTITX

Vist l'èxit i la gran demanda de places que hi va haver a la passada sortida a l'Observatori de Costitx, l'APA n'ha preparat una altra pel dia **10 de març**.

Partirem des de Mata de Jonc a les 18,00 h i l'arribada serà a les 23h aproximadament.

El programa previst és:

- A les 19 h, visita guiada al planetari amb explicacions de les constel·lacions.
- A les 20,30 h sopar al restaurant del planetari.
- Si hi ha prou visibilitat observarem pels telescopis els planetes i estels més destacats.

El preu de l'entrada al Planetari i el sopar, pels **socis i sòcies** de l'APA, serà de 19€ per adults i infants a partir de 7 anys.

Pels menors de 7 anys serà de 4€. L'APA subvenciona els 3€ que costa l'autocar.

Pels no **socis i sòcies** de l'APA, el preu serà de 22€ per adults i infants a partir de 7 anys, i de 7€ pels infants menors de 7 anys. Totes les places de l'autocar per no socis i sòcies valdran 3€.

Les persones que vàreu quedar en **llista d'espera** la passada sortida la podreu venir a pagar dia 6 de març, de les 16h a les

17h. Si no veniu entendrem que no us interessa la plaça i l'adjudicarem a una altra persona.

Les persones que no esteu en llista d'espera us podreu apuntar i pagar dia 7 de març, de les 16 h a les 17h, fins que quedin places disponibles.

Les inscripcions es faran, com sempre, a l'entrada de l'edifici gran, davant la secretaria, per rigorós ordre d'arribada..

Que tingueu un bon cel ple d'estels i pugueu gaudir tots junts d'aquesta excepcional vetllada.

PROGRAMA D'HÀBITTS SALUDABLES

Tal com us anunciàvem al darrer **Cop d'ull**, el passat dia 15 de febrer es va realitzar una xerrada a càrrec d' Ester Ureña, sobre resolució de conflictes, on hi va haver un gran nombre d'assistents.

La junta de l'APA ha sol·licitat a la Direcció General de Joventut, dins del programa d'hàbits saludables, unes xerrades informatives adreçades a pares i mares d'educació infantil i primària sobre:

- **Hàbits alimentaris**, que es realitzarà dia 22 de març a les 17 h, a l'escola.

Us hi esperem, són temes prou interessants per a tots!



RECEPTARI

CANELONS DE PEIX I MARISC

Ingredients:

- 250 g de lluç en una peça
- 250 g de rap en una peça
- 250 g de gambes
- 250 g de musclos
- 250 g de cloïsses
- plaques de canelons
- 1 ceba
- 100 g de formatge parmesà ratllat
- 1 copa de conyac
- sal i oli

Per a la beixamel:

- 1 l de llet
- pebre blanc
- nou moscada
- farina
- mantega

Preparació

Comenceu aquest plat preparant la beixamel. Tot i que la beixamel es pot elaborar de moltes maneres, us en presentem la versió més clàssica.

Poseu una mica de mantega en una paella, i un cop fosa, afegiu-hi la farina, remeneu-ho fins que s'hagi cuit una

mica, i a continuació, aneu-hi tirant la llet i aneu remenant fins que us quedi una pasta ben homogènia. Salpebreu, poseu-hi nou moscada, i si us hi ha quedat algun grum, passeu la beixamel pel colador xinès. D'altra banda, penseu que hi ha plaques de canelons que necessiten bullir i d'altres, no. Si les que teniu són per bullir, cal posar-les amb aigua, sal i oli, perquè no quedin enganxades. Tingueu en compte que la pasta no ha de bullir gaire, per evitar que no es trenqui quan la manipuleu. Un cop cuita, deixeu-la refredar. Per fer el farcit dels canelons, daureu la ceba trinxada en una paella amb una mica d'oli. Talleu el peix a daus i afegiu-lo a la ceba. Poseu-hi també els musclos i les cloïsses, prèviament bullits. Deixeu-ho coure una mica, i flamegeu-ho amb el conyac. Quan l'alcohol ja s'hagi reduït, aboqueu-hi unes cullerades de beixamel per donar consistència al farcit. 2 o 3 minuts després, ja tindreu el farcit a punt. Tot seguit, ompliu les plaques de canelons amb el farcit. Poseu una mica de beixamel al fons d'una palangana, col·loqueu-hi els canelons al damunt, cobriu-los amb més beixamel i amb el formatge ratllat. Gratineu-los al forn durant 5 minuts.

CURS DE SHIATSU

El taller de Shiatsu programat pel passat dia 4 de febrer, s'ha hagut de suspendre degut a la manca d'inscripcions d'ESO.

El previst pel dia 1 d'abril, destinat als pares i mares d'educació primària, està complet.



Si, cariño...

Actualment reforman ca nostra. Per decidir quin tipus de cuina instal·laríem varem anar al polígon de Son Castelló. Entrarem en una gran superfície d'electrodomèstics que tenien força models de cuines en exposició. No sabíem si volíem una vitroceràmica o una placa a gas o què.

Ens va atendre una senyora d'entre 40 i 50 anys. S'estava llimant les ungles i sense deixar de fer-ho abans de que la meva dona formulàs una pregunta va dir:

- Si, *cariño*?

- Volíem veure què teniu...

- Si *cariño*.

Va treure un catàleg. El va obrir per la pàgina corresponent i diu:

- Veus, *cariño*. Aquí tenim...

- No, no -interromp la meva dona- no vull mirar catàlegs. Vull veure com són les plaques a gas o si és millor una vitro...

- Si, *cariño*. Vine per aquí, *cariño*.

Anam cap a la exposició de cuines i diu:

- Mira, *cariño*, aquesta és de quatre focs, *cariño*.

- Si però aquí no puc fer una paella i a la vegada anar encalentint el brou. No hi ha espai per les dues coses.

- Claro, *cariño*. És que, *cariño*, aquestes plaques es fan a l'estranger. I ells no fan paelles, *cariño*!

Era increïble la quantitat de *cariños* que amollava aquella dona. Però el més increïble era la varietat de matisos que li conferia a aquesta paraula. Amb *cariños* qüestionava, afirmava, confirmava o rematava. A mi, m'encalienta la sang aquell rosari de *cariños*. Tenia ganes de dir-li -Senyora! *Cariño* és un autèntic bar-

barisme! Digui estimat o estimada d'una punyetera vegada!- Com podeu imaginar vaig reprimir aquest primer impuls. Si no ho hagués fet probablement hagués afegit: -Però a mi no m'ho digueu, perquè jo no vos estim gens!-

La conversa amb la meva dona continuava:

- Veus, *cariño*, aquí tens dues plaques separades cinc centímetres. Eh, *cariño*. Veus, *cariño*... En una tens dos focs, *cariño*, i a l'altre el foc per la paella, *cariño*.

De fet, utilitzar una paraula comodí amb tanta profusió denota vulgaritat. I que, a més, aquesta paraula sigui un barbarisme fa plorera. Absent en la conversa sobre cuines, entre mi pensava -Valdria més que aquesta dona parlàs suajiri!- quina manera d'espanyar el català!-

Ara la depenenta mostrava catàlegs. Mentre la meva dona comparava i anotava preus la bona senyora tornava a llimarse les ungles. Semblava com absent. Com si el seu esperit fos a la estratosfera i el seu cos, amb pilot automàtic, fos a la terra ametrellant *cariños* un darrera l'altre.

No varem comprar res. Però sortirem de la botiga molt informats. I molt *encariñats*.

Li vaig comentar a la meva dona:

- Fosca! Estic embafat de tant de *cariños*. Aquesta dona t'ha dit *cariño* en mitja hora més vegades que jo en tota se meva vida!

- Ah. Idò no. A mi m'agrada que m'ensabonin. Si vaig de botigues és per a que me tractin com a una reina.

- Que sí *cariño*. Que sí.

Ferran Sintès

Si voleu escriure un article, opinió o comentari qualsevol al **Cop d'ull** adreçau-vos a la web de l'APA. A la pàgina de contacte hi trobareu un formulari. Mitjançant aquest formulari podeu enviar un document de Word. Animau-vos a escriure!