

Cop d'ull



Full informatiu. Núm. 67. Octubre 2006. APA de Mata de Jonc.

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

A la web de Mata de Jonc hi trobareu **la web de l'APA** (polsau AMPA i després sobre l'anagrama) **utilitzau la pàgina de contacte per adreçar-vos a l'APA.**

Adreça electrònica del Cop d'ull: copdull@hotmail.com

Reunions generals d'aula

Les reunions generals de pares i mares tindran lloc els dies següents:

3 anys: 6 de novembre

4 anys: 7 de novembre

5 anys: 2 de novembre

1r i 2n de primària i ASCE: 24 d'octubre

3r i 4t de primària: 17 d'octubre

5è i 6è de primària: 25 d'octubre

1r i 2n d'ESO: 9 d'octubre

3r i 4t d'ESO: 18 d'octubre

Per a facilitar l'assistència a les reunions, l'APA posarà un servei de guarderia per a alumnes matriculats al centre i socis/es de l'APA

Un dels punts que es tracten en aquestes reunions és l'elecció del representant de curs.

Les tasques que, segons els Estatuts de l'Associació de Pares i Mares de Mata de Jonc, li pertocuen són:

- Ser membre de l'Associació de l'APA i estar al corrent de pagament.

- Assistir com a representant del seu curs a les reunions de la Junta Directiva de l'APA (com a mínim una al mes).
- Passar a formar part com a vocal de la Junta Directiva de l'APA.
- Ser l'intermediari/a entre tutor/a i pares i mares.

Aprofitem per dir-vos que necessitem col·laborador/es per tal de dur endavant el nostre full informatiu del Cop d'ull ja que les nostres redactores, Xisca Mas i Nona Canyelles, deixen el seu lloc per donar pas a altres pares i mares que ben segur donaran continuïtat a aquest projecte.

Animeu-vos a formar part de la junta de l'APA!

Moltes gràcies anticipades.

BACALLÀ I CARAGOLS GRATINATS AMB ESCALIVADA

Grau de dificultat: Mitjà

Preu: Mitjà

Temps d'elaboració: entre 30 minuts i 1 hora

Ingredients:

- 1/2 kg de caragols cuits
- 4 talls de bacallà dessalat
- 1 albergínia escalivada
- 1 pebrot vermell escalivat
- 2 pebrots verds escalivats
- 2 tomàquets escalivats
- 1 ceba fregida
- 6 cullerades d'allioli
- pebre negre
- farina
- oli d'oliva
- sal

Preparació:

D'entrada, enfarineu i fregiu el bacallà.

A continuació, barregeu les verdures (el pebrot vermell, el pebrot verd, el tomàquet i la ceba), i amaniu-les amb oli i sal. D'altra banda, per fer l'allioli, que no ha de quedar gaire espès, feu una picada amb l'ou, els alls i la sal. Afegiu-hi el rovell de l'ou i lligueu-ho. Per preparar els caragols, primer bulliu-los amb d'aigua, sal i herbes aromàtiques, i després fregiu-los amb una mica de farina. Munteu el plat amb una base d'escalivada i de bacallà, banyat amb l'allioli. Col·loqueu-hi per sobre els caragols. Amani u els tomàquets amb un raig d'oli, i daureu-ho tot al forn, durant 3 minuts i a una temperatura de 170-180 graus. I ja ho tindreu a punt de servir.

BESCUIT AMB FIGUES

Grau de dificultat: Baix

Preu: Baix

Temps d'elaboració: entre 30 minuts i 1 hora

Ingredients:

- 6 rovells d'ou
- 1 gotet de suc de llimona
- 150 g de sucre
- aigua
- 1/2 kg de nata
- 150 g de figues seques
- 1/2 l de conyac
- xocolata de cobertura
- neules

Preparació:

Per fer el xarop, poseu en un cassó

l'aigua, el sucre i el suc de llimona.

Quan arrenqui el bull, deixeu-ho coure durant 3 minuts perquè agafi la consistència adequada. Tot seguit, munteu els rovells d'ou i el xarop amb l'ajuda d'un 'termomix'. A continuació, afegiu-hi les figues que prèviament haureu macerat en conyac i haureu tallat en trossets petits. Remeneu-ho. Incorporeu-hi la nata i torneu-ho a remenar. Després, poseu la massa en un motlle folrat amb paper film de manera que quedi ben tapat. Deixeu-ho al congelador durant 24 hores. I ja, per acabar, desemmotlleu el bescuit i emplateu-lo. Podeu decorar el plat amb un coulis de xocolata i unes neules.

ACTES CULTURALS I ACTIVITATS PER A FAMÍLIES

● **Visites per a famílies**

Restes i rastres dels nostres avantpassats

Dissabte 21 d'octubre a les 11.30 h a la Fundació "La Caixa", plaça de Weyler, 3.

Places limitades. Inscripcions al 971 17 85 12

● **Conferència : El museu i les exposicions**

Patrimoni i turisme

Dies 27 i 28 d'octubre a les 17.00 h a la Fundació "La Caixa", plaça de Weyler, 3

● **Visites per a famílies**

Edvard Munch. L'esperit sublim

Dissabte 28 d'octubre a les 11.30 h a la Fundació "La Caixa", plaça de Weyler, 3.

Places limitades. Inscripcions al 971 17 85 12.

● **Teatre : La Bruixa Safrà**

Musical per a infants. Adreçat a famílies

L'activitat es durà a terme els dies 25 i 26 de novembre del 2006 al Teatre Xesc Forteza. Per a més informació podeu consultar a la Tècnica Municipal Margalida Munar al telèfon 971 449 447/8 o a l'e-mail mmunar@edu.a-palma.es

● **Xerrada : Per a què, per què, per a qui és l'ensenyament en català**

Breu descripció de l'activitat: Anàlisi de

la informació que es difon sobre l'ensenyament en català: dubtes, temor; presentació de projectes actuals i valoració dels resultats.

Ho pot sol·licitar: Pares, mares, AMPA i tothom en general.

Organització o entitat responsable: Servei de Suport a l'Ensenyament en català (Ajuntament de Palma)

Contingut del programa:

- Mallorca, territori amb dues llengües oficials.
- Llei de normalització lingüística.
- Models lingüístics més comuns: anàlisi.
- Paper dels pares i les mares en els projectes de normalització lingüística.
- Anàlisi de les característiques del centre (si es vol elaborar una primera proposta).

Objectius:

- Aclarir malentesos relacionats amb el tema de la normalització lingüística a l'ensenyament.
- Fomentar actituds positives i responsables respecte del fet lingüístic en relació amb l'educació dels fills.

Metodologia:

Xerrada informativa on poden intervenir mestres, alumnes, pares i mares de centres que fan ensenyament en català, a més de la persona que coordina el Servei de Suport.

Inscripció: La inscripció es pot fer per telèfon al 971 449 447/8 i demanar per Margalida Munar, o bé a través del seu mail: mmunar@edu.a-palma.es

Termini de presentació de sol·licituds: de l'1 de novembre al 31 de març.

La web de l'escola de Mata de Jonc està totalment actualitzada. A l'apartat de l'APA (que a la web surt com a AMPA) hi podem trobar els Estatuts de l'Associació de Pares i Mares, activitats realitzades, galeria de fotografies, tots els Cop d'Ull realitzats durant el curs 2005-2006 i d'altres temes d'interès. Us convidem a visitar-la.

Biblioteca de l'APA

La biblioteca que es troba situada a l'entrada de l'edifici de primària ben aviat estaran a la vostra disposició per gaudir del servei de préstec. Us informarem del nou horari en el proper Cop d'Ull.

Loteria de Nadal

A partir de novembre es posarà a la venda la loteria de Nadal de l'APA, ja us informarem sobre el número assignat, preu i on i quan la podeu comprar. Enguany és la nostra!

I una llet!

Un dia jugava als escacs per Internet. Els primers moviments del contrari me varen indicar, clarament, que guanya'l no seria fàcil.

El programa que utilitzam per jugar en línia disposa d'un xat elemental. El solem utilitzar per presentar-nos, per comentar jugades o per parlar de qualsevol cosa. Hi ha qualcú que l'utilitza per insultar al contrari o intimidar'l.

En aquella partida el meu contrari no parlava. Havíem fet els moviments inicials que anomenam apertura. Jo, vaig idear un pla per ensarrona'l i guanyar-li alguna peça. Però, el molt bergant, endevinava les meves intencions i neutralitzava els meus moviments sense perdre avantatge. De sobte veig en el xat que diu:

- Soy de Valencia. ¿Y tú?

No vaig contestar d'immediat. En plena meditació i anàlisi de la meva posició vaig trigar un parell de moviments més per a contestar.

- De Palma

Tampoc ell va contestar d'immediat. Ara tenia la posició lleugerament més difícil (o el manco això és el que a mi em semblava) i necessitava temps per pensar. Per la meva part, com que anava més falaguer i mentre el contrari consumia temps, vaig dedicar-me al xat.

- Parles català?

Dues o tres jugades més tard m'arriba la resposta.

- No. Parle valencià.

Com podeu imaginar la meva contestació va ser fulminant:

- És el mateix.

Ell va contestar a l'instant, tot i que si volia guanyar la partida no es podia permetre tudar ni un segon de temps.

- I una llet!

En aquelles alçades, jo, ja tenia qualitat de més i anava sobrat de temps. Vaig escriure:

- En valencià: I una llet!

- En mallorquí: I una llet!

- En eivissenc: I una llet!

- En lleidatà: I una llet!

- En gironí: I una llet!

- En barceloní: I una llet!

- En castellà: *iY una leche!*

- En francès: *Et une lait!*

- En anglès: *And one milk!*

- Jove!. Tu mateix.

La traducció al francès i a l'anglès fou absolutament literal. No crec que l'expressió, no ho sé, sigui homònima. Probablement li deu fer molta gràcia a un anglès sentir dir "And one milk!". El cas és que el valencià no va contestar. Varem fer un parell més de moviments i el meu contrari ja tenia la partida perduda. Només el podia salvar una errada per part meva. A vegades passa, just en el darrer moment. Ja se sap: els nirvis, el cansament...

De sobte es va rendir. Ni un comentari. Silenci. Punt final.

Em va quedar el dubte de saber si havia guanyat les dues partides.

Ferran Sintes.