

EL RECULL

REVISTA MENSUAL EDITADA PEL CENTRE CÍVIC
NÚMERO 211 - FEBRER 2020

www.santjoandelesabadesses.cat

2020

22 i 23 de febrer

Sant Joan de les Abadesses

Dissabte

A partir de les **10 h, CARNESTOLTES DE DIA.** Disfressa't, compra i guanya fins a **200 €** repartits en tres premis per gastar als establiments de la Unió de Botiguers!

A les **18.30 h**, al Pavelló Municipal d'Esports, concentració dels participants.

A les **19 h, INICI DE LA RUA.** **A les 2.30h entrega de premis del concurs de disfresses!**

Hi ha més de 1.000 € en premis!!!

⚠ Per participar en el concurs de disfresses és imprescindible inscriure's prèviament, fins al divendres 21, a les 19 h!

Palau de l'Abadia - Tel. 972.720.599 - turisme@santjoandelesabadesses.cat

A les **0.30 h, BALL DE CARNESTOLTES amb el grup LA KINKYBAND**

Més informació a www.santjoandelesabadesses.cat

Diumenge

A les **17 h**, al Pavelló Municipal d'Esports, **INICI DEL CARNESTOLTES INFANTIL** amb l'actuació de **ELS ATRAPASOMNIS**

Tot seguit, **RUA I FESTA DEL CONFETI**

Tens carrossa i vols aprofitar-la? Porta-la!

Organitza: **Comissió de Festes**

Amb la col·laboració de:

- AJUNTAMENT DE LA BARCELONAL VIA DE SANT JOAN DE LES ABADESSES
- SANT JOAN DE LES ABADESSES
- la veu
- AMPA

LES ENTIVATS FAN!

Comissió de Festes

La Unió de Botiguers sortejarà 200€ entre els clients que es disfressin

Sant Joan de les Abadesses celebrarà el **carnestoltes** el cap de setmana del 22 i 23 de febrer. Dissabte, com altres anys, la festa començarà als comerços. A més dels botiguers que vulguin disfressar-se, enguany se sortejaran tres premis que sumen 200 € per gastar en establiments de la Unió de Botiguers entre la gent que compri disfressada. Qui ho faci, rebrà una butlleta que haurà de dipositar als comerços Xerinola o Bon profit. Enguany, per primera vegada, hi haurà dues categories a premiar: la d'adults, amb un val de 100 € i un altre de 50 €, i la d'infants, amb un de 50 €.

La jornada continuarà a la tarda amb la rua que, com l'any passat, es farà més d'hora que en passades edicions (s'iniciarà a les 19 h) i passarà pel mig del passeig Comte Guifré. En el concurs de disfresses es premiarà amb 250 € la primera carrossa, i 150 € i 80 € per a la segona i la tercera respectivament. En comparses, les guanyadores s'enduran 170, 120 i 70 €; les parelles, 70 €; i els participants individuals, 40 €. El veredictes es farà públic a les 2:30 h, durant la mitja part del ball amb el grup La KinkyBand, al Pavelló Municipal d'Esports.

Diumenge és el torn del **carnestoltes infantil** que començarà a les 17 h amb l'espectacle Els Atrapasomnis al Pavelló Municipal d'Esports. Tot seguit, hi haurà rua i festa de confeti.

AGENDA

PENYA BLAUGRANA

8 de febrer - 18 h. Conferència Barça i Catalunya, els orígens de la simbiosi a càrrec de **Salva Torres**, vicepresident de la Confederació Mundial de penyes del FCB i **Frederic Porta**, periodista i escriptor. Al Palau de l'Abadia.

M. TERESA MONCLÚS

15 de febrer 21 h. Presentació del disc Sentiments de M. Teresa Monclús a càrrec de la Cobla Ciutat de Girona. Al Teatre Centre.

COMISSIÓ DE FESTES

22 de febrer. Carnestoltes. A partir de les 10 h, Carnestoltes de dia als establiments de la Unió de Botiguers.

A les 18:30 h, al Pavelló Municipal d'Esports, concentració dels participants a la rua. A les 7 del vespre, inici de la rua.

A les 00:30 h de la nit, al Pavelló Municipal d'Esports, gran ball de carnestoltes amb La Kinky Band.

Col·laboren: Ajuntament, Unió de Botiguers, La Veu de Sant Joan.

23 de febrer. Carnestoltes infantil. A les 5 de la tarda, al Pavelló Municipal d'Esports, espectacle **Els Atrapasomnis** i, tot seguit, inici de la **rua amb festa del confeti final.**

Col·laboren: Ajuntament i AMPA IE Mestre Andreu.

ASSOCIACIÓ DE DONES

28 de febrer - 18 h. Conferència a càrrec de la ginecòloga Montserrat Hidalgo. Auditori El Palmàs.

AGENDA

AJUNTAMENT

1 de febrer - 11 h. Jocs sense pantalles. A la biblioteca Josep Picola.

8 de febrer - 11 h. Taller de tècniques d'escriptura per a adults. A la biblioteca Josep Picola.

15 de febrer - 11 h. Fes la teva Trumfa Mascota. A la biblioteca Josep Picola.

15 de febrer - 17:30 h. Presentació del llibre Patrimoni confiscado de Yolanda Pérez. Al Palau de l'Abadia. Organitza **País d'Art i d'Història Transfronterer - Les Valls Catalanes del Tec i del Ter.**

22 de febrer - 11 h. Contes i cançons tradicionals en anglès a càrrec d'Eva Molina. A la biblioteca Josep Picola.

PER VISITAR

Del 18 de gener al 8 de març. Exposició Albert Ràfols-Casamada. Visió Íntima de la col·lecció **Fundació Fran Daurel.** A l'Espai Art l'Abadia del Palau de l'Abadia.

Del 25 de gener al 29 de febrer. Exposició Geografies de Mohammed Er-Rabehy. Al Palau de l'Abadia.

VISITES GUIADES

1, 8, 15, 22 i 29 de febrer - 12 h. Sant Joan de les Abadesses, la joia del romànic. Punt de sortida: Oficina de Turisme – Palau de l'Abadia. Organitza: Terra de Comtes i Abats.

AGENDA

PARTITS DEL CE ABADESSENC I FEC VALL DEL TER

TERCERA CATALANA (DISSABTES A LES 16 h)

1 de febrer. C.E. Abadessenc - Fontcoberta, U.E.,A

15 de febrer. C.E. Abadessenc - Comacros, UE

29 de febrer. C.E. Abadessenc - Les Preses, C.F.,A

JUVENIL SEGONA DIVISIÓ (DISSABTES A LES 16:30 h)

15 de febrer. FEC Vall del Ter, B - Amer, C.F.,A

ALEVÍ SEGONA DIVISIÓ (DISSABTES A LES 12:15 h)

1 de febrer. FEC Vall del Ter, B - Les Preses, C.F.,C

15 de febrer. FEC Vall del Ter, B - Besalu, C.E.,A

BENJAMÍ PRIMERA DIVISIÓ (DISSABTES A LES 10 h)

8 de febrer. FEC Vall del Ter, A - Banyoles, C.E.,B

29 de febrer. FEC Vall del Ter, A - Ter-Brugent 2014 A.E.,A

BENJAMÍ TERCERA DIVISIÓ (DISSABTES A LES 11:15 h)

8 de febrer . FEC Vall del Ter, B - Les Preses, C.F.,B

29 de febrer . FEC Vall del Ter, B - Manlleu, A.E.C.,D

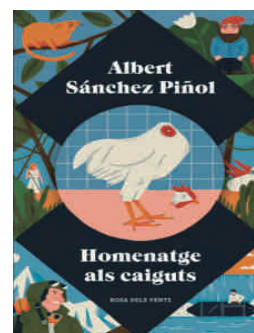
GRUP FOTOGRAFIC ABADESSES

1 de febrer - 19 h. III aniversari del Grup Fotogràfic Abadesses. Parlem de fotografia i no de càmeres, debat amb els fotògrafs Xevi Vilaregut, Jep Flaqué i Eduard Crispi, moderat per David Fajula. A l'Auditori del Centre Cívic - El Palmàs.

UNIÓ EXCURSIONISTA

2 de febrer. Recollida del pessebre al cim del Taga. Més informació a www.uesantjoan.cat

BIBLIOTECA JOSEP PICOLA



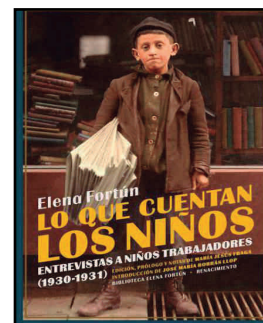
Homenatge als caiguts
Albert Sánchez Piñol



Dues dones nues
Maria Ripoll i Elisenda Roca



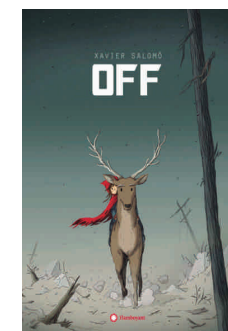
Persecució
Toni Sala



Lo que cuentan los niños
Elena Fortún



Entre murs
Marta Segura



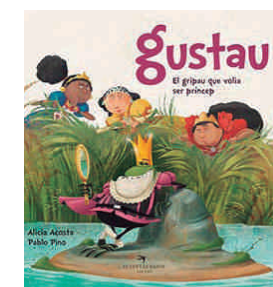
Off
Xavier Salomó



Cousteau.
El descobridor dels mars.
Phillippe Zwick



El mussol negre
Miraculous



Gustau. El gripau que volia ser príncep.
Alicia Acosta

LA RECEPÇA

Tagliatelle amb pollastre i alfàbrega

Ingredients: 500 g de pasta tipus tagliatelle, 200 ml de nata líquida per cuinar, 1 pit de pollastre a daus, 1 ceba trinxada, 2 alls laminats, 3 cullerades de concentrat de tomàquet, un raig de vi blanc, pebre negre, oli d'oliva, fulles d'alfàbrega fresca, sal i formatge de Parma.

Variants: Podeu utilitzar llet evaporada per reduir de calories el plat, podeu fer servir tomàquet natural i també podeu fer el mateix plat amb tot tipus de pasta.

Elaboració: Prepareu els ingredients i retireu el greix del pit de pollastre. Tal·leu el pollastre a daus i tal·leu l'all en làmines. Saleu i empebreu el pollastre. Poseu un bon raig d'oli d'oliva en una paella i daureu lleugerament l'all. Seguidament, afegiu-hi el pollastre i deixeu fregir per totes dues bandes. Mentrestant, aprofiteu per trinxar la ceba. Un cop estigui el pollastre fet, retireu-lo i reserveu-lo. A la mateixa paella sofregiu la ceba. Si cal poseu-hi una mica més d'oli. Deixeu que la ceba es faci a poc a poc. Quan falti líquid afegiu-hi un raig de vi blanc i deixeu que es continui fent. La idea es que gairebé quedi caramel·litzada. Deixeu-lo fer fins que s'hagi evaporat tot el líquid de nou. A continuació poseu el concentrat de tomàquet a la paella. Ho remeneu bé i ho deixeu fer uns instants. Trinxeu unes fulles d'alfàbrega. I afegiu-les al sofregit. Incorporeu de nou el pollastre a la paella i ho barregeu bé. Deixeu-ho que es faci uns instants tot junt. Ara, incorporeu la nata líquida (o llet evaporada). Saleu-ho i remeneu-ho fins que la salsa quedi ben lligada. Amb tres o quatre minuts ho tindreu a punt. Apagueu el foc i ho reserveu. Poseu abundant aigua amb sal en una olla. Com podeu veure aquesta tagliatelle bé en forma de niu. Quan arrenqui el bull, poseu-hi la pasta i deixeu-la fer el temps que indiqui el fabricant, que segurament estarà entre 9 i 11 minuts. Afegiu la pasta ben escorreguda al preparat. Enceneu el foc i escalfeu el conjunt tot barrejant la pasta amb el sofregit i el pollastre. Serviu-ho immediatament amb una mica de formatge de Parma per sobre i decoreu el plat amb fulles d'alfàbrega. Bon profit!



Recepta i imatge: www.catalunyacuina.com

CALAIX DE SASTRE

Recollida de residus a la llera del Ter

El Centre d'Educació Ambiental Alt Ter i l'Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses, amb la col·laboració de l'AMPA, l'Institut Escola Mestre Andreu, la Societat de Pesca El Pirineu i la Unió Excursionista, han organitzat una jornada de recollida de residus a la llera del Ter, després que l'augment de cabal a causa del temporal Glòria arrossegues ampolles, deixalles i altres elements. L'activitat té el doble objectiu de, per una banda, reduir la brutícia el nostre entorn i, per l'altra, conscienciar de la necessitat de reduir l'ús de plàstics i de tenir cura del nostre entorn, coneixent el perjudici que pot ocasionar al nostre ecosistema no fer-ho. La recollida es farà el pròxim diumenge 9 de febrer de 2020, i el punt de trobada és a la plaça de l'Abadia, a les 10 h. L'activitat durarà dues hores.



Recollida de residus a la llera del Ter
a Sant Joan de les Abadesses
Entre totes i tots mantenim net el nostre riu

Organitzat per:

Amb la col·laboració de:

Àrea de Medi Ambient



AJUNTAMENT DE
LA BARONIAL VILA
DE SANT JOAN DE
LES ABADESSES