



Associació de
gent gran voluntària



ANY 2022 PRIMER I SEGON TRIMESTRE N.67

BUTLLETÍ INFORMATIU I D'OCI DE L'AVIM

Agenda d'activitats Abril-Juny 2022

Avim i infomràtica

- 20 d'abril a les 15:30h Taller de confecció de roses de Sant Jordi.
- Del 25 d'abril al 22 de juny: Taller de telèfon mòbil.
Sistema Android 11:30h a 13h
Sistema los d'Apple: 17:30h a 19h
- Del 26 d'abril al 23 de juny: Taller d'estimulació de la memòria.
Presència 17:30h a 19h
Online 16:30h a 17:30h
- Del 26 d'abril al 23 de juny: Taller de Power Point. 11:30h a 13h
- Del 29 d'abril al 17 de juny: Taller de retoc fotogràfic. 11:30h a 13h

Tallers preventius sobre salut

- 27 d'abril a les 16h: Les etiquetes dels aliments.
- 11 de maig a les 16h: Làctics i substituïts.
- 25 de maig a les 16h: La sexualitat en la vellesa.

Tallers culturals

- 26 d'abril a les 15:30h. Debat sobre les pensions a Andorra.
- 28 d'abril a les 11h: Abracadabra. Il·lusionisme i màgia a Cal Plandolit.
- 8 o 15 de juny a les 16h: Protecció de dades personals: Per què ens serveix?

Tallers pràctics al museu Thyssen. (Matí o tarda).

- 5 de maig: Unint el divisionisme.
- 12 de maig: Els monuments i el seu entorn.
- 18 de maig: La mitologia simbolista.
- 26 de maig: Representant una nació.

Visitem la natura

- 1 de juny a les 10h: Estany de les abelletes.
- 14 de juny a les 10h: Vall de Rialb.

**Per a més informació i inscripcions a les activitats, adreceu-vos a l'espai o al telèfon 868025. Ho hi esperem! Moltes gràcies.*

La redacció.

Maig, el mes de les flors

Descobreix el seu origen

Maig és conegut com el “mes de les flors”. El que no se sap gaire bé per què aquest mes té aquesta relació tan forta amb elles. Molts creuen que el seu origen té a veure amb el fet que



és a la primavera quan les flors es troben en la seva major esplendor, però també n'hi ha que afirmen que el seu origen podria



estar en nom d'una deessa romana o que té a veure amb la Verge Maria. Fins i tot podria tenir a veure amb el famós refrany “març ventós i abril plujós treuen maig florit i bonic”.

És cert que, gràcies als hivernacles, actualment podem enviar flors en línia tot l'any, però és al maig quan els camps s'omplen de color i de l'agradable aroma de les flors. Els prats s'omplen de colors intensos i ens delecten amb el verd de l'herba. Per això, no hi ha una època més agradable per passejar-hi. I és que a finals d'abril, la vida torna a ressorgir en



forma de dàlies, gessamins, tulipes, narcisos, hortènsies, lliris, geranis, margarides camèlies i moltes més, convertint els paisatges en veritables espectacles capaços de fer-nos oblidar l'estrès i les preocupacions diàries. La natura ens regala la seva olor a terra, a les flors, i a tots ens hi entren moltes ganes de sortir al carrer a gaudir-ne.

Els antics romans celebraven una festa en honor a la deessa **Maia**, que era la deessa de la salut i de la fertilitat. Per això, molts malalts eren traslladats al seu temple amb herbes medicinals per pregar per la seva curació. Durant les festes, el temple s'adornava amb flors i plantes. Per aquesta raó, aquest mes seria batejat com a “**Maig**”. Una divinitat que deriva de la deessa grega **Artemisa**, que també era relacionada amb els mateixos valors que la deessa **Maia**.

Dins de les celebracions cristianes, el mes de maig és considerat el mes de la **Mare de Déu**, per la qual cosa és habitual fer ofrenes de flors a les esglésies catòliques. Una tradició que té la seva deriva de les deesses grega i romana quan les festes que consideraven paganes van ser cristianitzades. A més, les flors també es relacionen als diferents mesos de l'any. Durant el mes de més de maig la flor per excel·lència són els lliris.



El primer testimoniatge escrit que tenim d'aquestes ofrenes és del segle XIII, quan el rei **Alfons X “el Sabi”** cantava les seves “**Cantiges a Santa Maria**” en honor a la “**Flor de les flors**” i a la “**Rosa de les roses**”. Tot i que no seria fins al segle XVI quan les ofrenes de flors a la verge Maria es converteixen en una cosa habitual, quan la societat va viure un ressorgir de l'espiritualitat.

En l'actualitat, són moltes les festes que podem trobar al llarg de tota la geografia espanyola en què les flors tenen un paper destacat també dins d'aquest mes de les flors, com és el cas de les **Creus de Maig a Còrdova**, que també enfonsa les seves arrels en una tradició pagana de la zona on es rendia culte a la natura amb l'arribada de la primavera. No obstant això, també hi ha moltes altres localitats al nostre país on s'organitzen esdeveniments semblants durant el mes de maig, com la “**Festa de les Flors de Girona**”, la “**Batalla de les Flors de Còrdova**” i la “**Floració del Manzano**” a Astúries”.

Així doncs, la tradició que el maig sigui considerat com el mes de les flors no és una cosa de fa dos dies, sinó que els seus orígens es remunten al món grecoromà. Com és natural, en ser el mes en què florien els camps, les ofrenes a les divinitats es feien aquest mes i d'aquí, aquest costum acabaria heretant-se al món cristià i arribant fins als nostres dies.

Edelmiro



JA HA ARRIBAT LA PRIMAVERA



Ja ha arribat la Primavera Astrològica, esperem que la meteorològica la segueixi. Molts arbres ja estan florits, i altres no tardaran a fer-ho. A tot arreu hi ha una activitat nova, als horts que no tenim gaire lluny de la ciutat, es poden veure els pagesos, acabant de podar alguns arbres, netejant, cremant restolls, preparant la terra i sembrant les llavors que ens donaran les primeres hortalisses.

També hi ha els ocells, aquest any una gran colònia, molts més que altres anys, al menys a mi m'ho sembla. Aquets pardals, amb la panxeta grisosa, i el cap i les ales de color castany, que volen d'un cantó a un altre sense parar, aprofitant els forats i les escletxes de les parets, i alguna teula mal posada, per fer-hi el niu, sembla que tenen pressa, i ne m'estranyaria, la meva avia sempre deia, que els ocells es casen per Sant Josep, i pot ser tenia raó.

De darrere els vidres estant, miro a aquets visitants inesperats i simpàtics i, he decidit posar un bol d'aigua i les engrunes de la bossa del pa, al empit de la finestra. Cada dia fan net, i jo, dia rere dia repeteixo l'operació. Es com una petita complicitat. Difícil de saber si sempre son els mateixos pardalets, els que venen a beure i menjar, però, voldria creure que sí, crec, que després de tot el que estem deixant enrere, somiar una mica no serà tant dolent, tot al contrari, pot ser fins i tot gratificant.

Silvia Genés.

El llorer



*Quan parlem del llorer que s'empra en cuina, ens referim a l'espècie **Laurus nobilis**, no hem de confondre'l amb altres plantes que en alguns llocs*

*reben el mateix nom vernacle, com el llorer de jardí o llorer de flor, que en realitat és la espècie baladre i aquesta sí que és molt tòxica. Del **Laurus nobilis** procedeixen les fulles seques que vam comprar envasades al supermercat.*

El llorer es ven i utilitza sec perquè fresc resulta massa aromàtic i no perquè pugui resultar perjudicial per a la salut. Abans d'usar-lo en els nostres guisats convé assecat-lo, així mantindrà les propietats molts mesos, però si tens llorer fresc del jardí i vols utilitzar-lo immediatament, hi ha un truc: col·locar les fulles de llorer en una paella al foc perquè es torren. En el moment en què comencen a fumejar se'ls dona la volta i es deixen una altra estona, amb cura que no es cremen.

Recollir herbes per a la cuina és molt satisfactori perquè es barregen moltes sensacions agradables: el plaer de cuidar les plantes, gaudir de la seua aroma en tallar les tiges fresques, sentir-te autosuficient perquè no necessites comprar-les, i comprovar la diferència de qualitat que hi ha entre les herbes envasades i les conreades a casa.

Nosaltres solem recollir-les a la primavera, quan la planta creix i hi ha moltes tiges per tallar. Procurem tallar fulles noves però que estiguin ben formades, és a dir, no val la pena guardar les fulletes dels brots tendres. Diuen que el millor moment per agafar-les és al matí, ja que la concentració de components aromàtics és més gran; la veritat és que jo les guardo sigui quina sigui l'hora del dia en què faig la poda, i m'agrada el resultat.

La forma clàssica d'assecar les herbes és penjar-del sostre en un lloc sec i fresc, que pot ser la cuina o qualsevol estada de la casa. Amb el llorer es pot fer el mateix, lligant diverses tiges formant un ramell i penjant-se en un lloc sec, apartat de la llum directa del sol. Allà on les poses, inundaran l'aire d'una deliciosa aroma. Una altra opció és separar les fulles de les tiges, rentar, assecar bé, i ficar-les en una bossa de paper o tela. Així pots deixar-dins del rebost i ja les tens llestes per quan arribi el moment d'utilitzar-les.

Per cert, no oblides que si vas a utilitzar el llorer del jardí en els teus menjars, no has d'aplicar a les plantes productes químics com pesticides o insecticides. Jo sempre aconsello utilitzar remeis ecològics i naturals, tant amb les plantes que farem servir per a consum humà com amb la resta del jardí. Molta cura amb això!

*Els fulls recollides a la primavera poden conservar seques tot l'estiu, les que es recullen a la tardor, proporcionen subministraments per a l'hivern. Planta un *Laurus nobilis* al teu jardí i no et caldrà mai anar al supermercat a comprar llorer envasat.*



Remenant per Internet, Júlia.

PIRAMIDES DE EGIPTO

Una belleza sin igual, por eso está considerada como una de las 7 maravillas del mundo, yo he tenido la suerte de poder visitar Egipto y de todo lo que vi las pirámides es lo que más me impacto, aunque todo Egipto es una maravilla, os comparto una pequeña reseña de las pirámides

La pirámide escalonada de Zoser

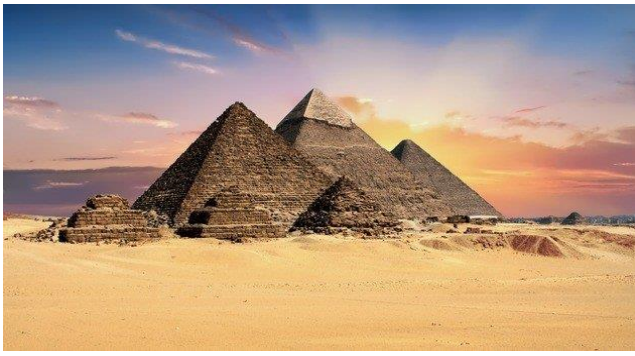
Desde el comienzo de la Era Dinástica (2950 aC), las tumbas reales fueron talladas en roca y cubiertas con estructuras rectangulares de techo plano conocidas como «mastabas», que fueron las precursoras de las pirámides. La pirámide conocida más antigua de Egipto fue construida alrededor de 2630 aC en Saqqara para el rey Zoser de la tercera dinastía, Será este Faraón quien inaugure el imperio Antiguo al fundar la III dinastía, hacia el año 2700aC, fue este Faraón quien emprendió una auténtica revolución cultural con la construcción de la conocida como la pirámide escalonada,

El primer arquitecto del que se tiene registro en la historia es Imhotep, fue el que construyó dicha pirámide escalonada y está emplazada en la necrópolis de Saggara en Nefi, ideó un sistema bastante complejo basado en superponer varias mastabas de mayor a menor tamaño para crear una monumental escalera.



PIRAMIDE ESCALONADA VISTA AEREA

Las pirámides de Egipto son las construcciones más antiguas que permanecen en pie. Concebidas para la eternidad, ellas son el vivo testimonio de una mentalidad religiosa, pero también de un imperio poderoso y próspero, Las pirámides de Egipto son un enigma para la sociedad, Aunque no siempre estuvieron en el ojo del mundo Despojadas de parte de su belleza a lo largo de la historia, las pirámides fueron cubiertas por el velo del silencio por largo, al menos para el mundo occidental.



PIRAMIDES DE GIZA



Pirámide roja de

Snefru o Seneferu, Pirámide de Snefru o Pirámide acodada.

Más de 4.000 años más tarde, las pirámides egipcias todavía conservan gran parte de su majestuosidad, ofreciendo una visión del rico y glorioso pasado de Egipto. Durante la tercera y cuarta dinastías del Imperio Antiguo, Egipto gozó de una tremenda prosperidad

Las pirámides de Egipto que se identifican con el tipo romboidal son las más complejas. Hasta la mitad de la construcción, estas pirámides siguen las mismas líneas que la perfecta, pero a partir de ahí ocurre un cambio en la inclinación, haciendo que su aspecto visual sea totalmente diferente.

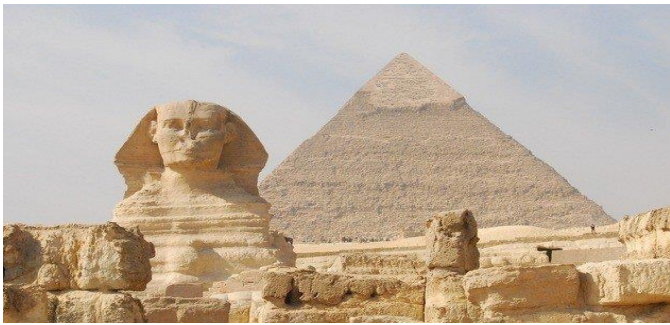
Solo después de ella, los arquitectos al servicio de la IV dinastía formularán las célebres pirámides de caras lisas. Las más conocidas serán la pirámide de Snefru o Senerefu, la pirámide roja y, por supuesto, las pirámides de Keops, Kefrén y Micerino, ubicadas en la necrópolis de Guiza.



Pirámide de Keops.

La pirámide de Keops

La pirámide de Keops es conocida como la *gran pirámide de Guiza* se encuentra en la Necrópolis de Guiza. Fue construida en la IV dinastía por el arquitecto Hemiunu bajo las órdenes del faraón Keops. Se calcula que pudo haber sido concluida hacia el año 2570 a.C.



Pirámide de Kefrén o Jafra, en las inmediaciones de la *Gran Esfinge*.

La pirámide de Kefrén

Llamada también pirámide de Jafra, esta es también parte del complejo funerario. De hecho, en su lado oriental tiene un templo con este fin, así como una calzada procesional hacia el Templo del Valle. Da la impresión de ser la más alta debido a su emplazamiento.



Pirámide de Micerino

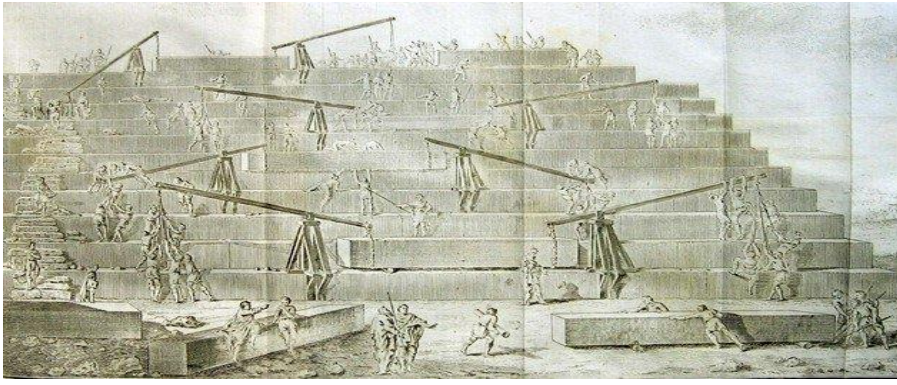


La pirámide de Micerino

La pirámide de Menkaura o Micerino en griego, es la más pequeña de las pirámides de caras lisas que se encuentran en la Necrópolis de Guiza. Fue dedicada al Faraón Menkaura de la IV dinastía, hijo de Kefrén y nieto de Keops. Herodoto recogió los testimonios sobre él, de quien se decía era un justo gobernante.

La enorme diferencia de escalas entre la pirámide de Micerino y sus predecesoras son un signo de un punto de ruptura. La construcción de aquellas dos pirámides colosales anteriores había supuesto una gran inversión de recursos materiales y un gran esfuerzo humano.

Cuando Micerino subió al trono, el cansancio de aquel reino era evidente. Aunque su pirámide no sería la última, sí sería la última en ser construida únicamente en piedra. Las dinastías V y VI se contentaron con pequeñas pirámides en las que usaron materiales como piedras pequeñas y escombros para los rellenos.



Contrario a la extendida creencia popular, las pirámides de Egipto no fueron construidas por esclavos, sino por artesanos libres. Los egiptólogos llegaron a esta conclusión tras el hallazgo de varias tumbas con restos humanos, cuyos elementos de enterramiento permitieron determinar su ocupación e, incluso, su alimentación. Estos obreros fueron muy bien alimentados. La dedicación a su oficio fue muy valorada, ya que estas tumbas, en las inmediaciones de las pirámides, fueron decoradas con esmero.

Poco se sabe sobre cómo se construyeron las pirámides, pero los expertos descartan cualquier explicación no humana. Hoy en día se ha logrado saber que usaban herramientas como: sierras de cobre no dentadas con arena, cuya fricción hacía los cortes; escuadras con péndulos o plomada para hacer mediciones; cinceles de cobre con arsénico; sistema de canales de agua para estudiar el nivel de la base, etc.

La función de las pirámides de Egipto

Mucho se ha especulado sobre la función de las pirámides de Egipto a lo largo de la historia. Hoy en día se sabe que estas edificaciones cumplían una función funeraria. Se trataban de monumentales mausoleos para albergar el cuerpo de las autoridades tras su defunción. Pero, aun así, ¿cómo se explicarían los canales hallados en el interior de estas grandes masas de piedra caliza y granito? La respuesta es aún más profunda.

Los antiguos egipcios creían que sus faraones eran auténticos dioses. Al dejar el plano mortal, ellos debían encontrar el camino hacia el más allá. Para ello serían necesarias dos cosas en este mundo: en primer lugar, preservar el cuerpo de la corrupción física, razón por la cual practicaban la momificación. En segundo lugar, crear condiciones para guiarlos en su camino ascendente.

Así, esa sería la función última de las pirámides: auténticos aparatos o motores astro-espirituales que ayudarían al difunto a convertirse en una estrella eterna del firmamento.

NO ÉS VERITAT (Fragment)

No és veritat
que amb cada bes
reneixi el món,
ploguin estels
al fons dels ulls
i els tarongers
toquin el vent
i olor d'estiu
a tot arreu
i al mar més sal
i al cel més vol.

(.....)

Et dic que no
que no és veritat
però sobretot
no deixis mai
d'allargar el bes
per si de cas
és un error
el que jo crec
i amb un sol gest
ho desfem tot
que la veritat
ho sé del cert
és tan sols fe
i fe vol dir
voler-ho tot
i tot vol dir
allargar un bes.

--

Cordialment,

Xavier ZABALA

FAVES I PÈSOLS OFEGATS (PER A 4 PERSONES)

ELS INGREDIENTS.

- 800 gr. de faves desgranades molt tendres
- 200 gr de pèsols també desgranats i molt tendres
- 3 talls de cansalada virada
- 3 cebes tendres i 2 alls tendres
- Julivert, menta fresca ,una fulla de llor
- 200gr de botifarra negra
- Sal, pebre negre , oli d'oliva



LA PREPARACIÓ

1. Tallar la cansalada a daus i salpebra (reservar)
2. Picar també de forma regular les cebes i alls tendres (reservar)
3. Fer un ramet lligat amb les herbes julivert, menta, llor
4. Tallar a trossets la botifarra negra

CUINEM EL PLAT (25 MINUTS)

En una cassola hi posem oli i enrossim la cansalada que ha de quedar ben rossa.

Tirem les cebes i els alls tendres i el remat d'herbes i a continuar la cocció, hem de sofregir lleugerament la ceba.

Afegir-hi les faves i els pèsols remenant bé i tapar l'olla ben tapada. És molt important perquè ajudi a retenir el vapor. Hem d'ofegar-hi les faves tot anant remenat, uns 10 minuts.

Tirarem la botifarra negra (opcional un gotet petit ½ de xerès sec i ½ de xerès dolç).

Deixarem 3 minuts més i ja tenim las faves ofegades.

És preferible que reposi una bona estona.

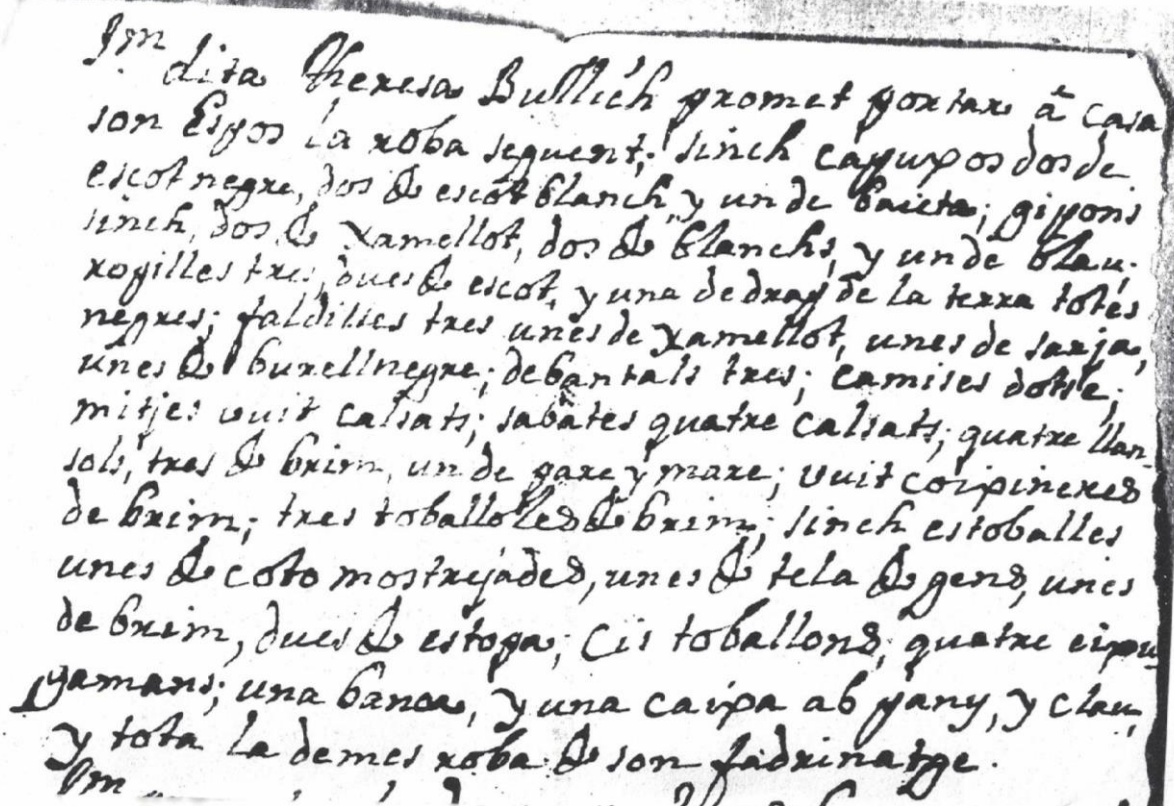


Josep M^a Carbó.

Dot de casament

Robes que els pares li donen de dot a Theresa Bullich quan es casa amb Germà Beal, capítols matrimonials del 3/10/1746, notari el Rnt. Bernardino Barado, vicari perpetu de Sant Julià.

“Theresa Bullich promet portar la casa son Espòs la roba següent: cinc *capuxos* dos de escot negre, dos de escot blanc, y un de baieta; gipons cinc, dos de xamellot, dos de blancs y un de blau; *ropilles* tres, dues d’escot, i una de drap de terra totes negres; faldilles tres, unes de xamellot, unes de sarja, unes de burell negre; davantals tres; camises dotze; mitges vuit calçats; sabates quatre calçats; quatre llençols, tres de brim, un de pare y mare; vuit coixineres de brim; tres tovallols de brim; cinc estovalles unes de coto mostrejades, unes de tela de gens, unes de brim, dues de estopa; sis tovallons; quatre eixugamans; una banoa, y una caixa de pany i clau, i tota la demás roba de son fadrinatge”



En dita Theresa Bullich promet portar a casa son Espòs la roba següent: cinc capuxos dos de escot negre, dos de escot blanc, y un de baieta; gipons cinc, dos de xamellot, dos de blancs, y un de blau; ropilles tres, dues de escot, y una de drap de la terra totes negres; faldilles tres unes de xamellot, unes de sarja, unes de burell negre; davantals tres; camises dotze; mitges vuit calçats; sabates quatre calçats; quatre llençols, tres de brim, un de pare y mare; vuit coixineres de brim; tres tovallols de brim; cinc estovalles unes de coto mostrejades, unes de tela de gens, unes de brim, dues de estopa; sis tovallons; quatre eixugamans; una banoa, y una caixa ab pany, y clau, y tota la demás roba de son fadrinatge.

Rosa M^a Beal

Doña Primavera



- Doña Primavera viste que es primor,
- viste en limonero y en naranjo en flor.
- Lleva por sandalias unas anchas hojas,
- y por caravanas unas fucsias rojas.
- Salid a encontrarla por esos caminos
- ¡Va loca de soles y loca de trinos!
- Doña Primavera de aliento fecundo,
- se ríe de todas las penas del mundo...
- No cree al que le hable de las vidas ruines
- ¿Cómo va a topirlas entre los jazmines?
- ¿Cómo va a encontrarlas junto de las fuentes
- de espejos dorados y cantos ardientes?
- De la tierra enferma en las pardas grietas,
- enciende rosales de rojas piruetas.
- Pone sus encajes, prende sus verduras,
- en la piedra triste de las sepulturas...
- Doña Primavera de manos gloriosas,
- haz que por la vida derramemos rosas:
- Rosas de alegría, rosas de perdón, rosas de cariño,
- y de exultación.



JO NO SÓC TONTA

Cap els anys 85 a casa es va comprar un ordinador per primera vegada, anava amb disquets i el varen aprendre a fer-lo servir les meves dues filles i el seu pare.

Jo vaig passar olímpicament de l'artefacte, tenia massa feina amb el treball, els estudis a la universitat nocturna, la casa, etc. I vaig posar-me les piles de manera quasi autodidacta quan el desenvolupament de la meva professió ho va fer inevitable.

De tant en tant m'ajudava alguna de les filles que es feien un fart de riure amb les meves errades, com el dia que una d'elles em va dir: "mama posa enter!" i jo vaig escriure "E.N.T.E.R."

No s'acaba aquí el meu ridícul, el primer curs que vaig fer, jo ja era, respecte dels demés una quasi analfabeta informàtica; estava a la classe escrivint un text per primera vegada quan de sobte veig sortir d'una impressora del meu costat una pila de fulls. Em vaig posar primer vermella i després blanca, amb una suor freda que em regalimava, pensava que havia espatllat el meu ordinador. Vaig aixecar-me de la cadira, les cames em tremolaven i sense dir res abandonava la sala per no tornar-hi més.

A l'explicar-ho a les filles vaig saber per primera vegada el que era treballar en xarxa, sense haver d'anar a pescar.

I així podria seguir fins no parar explicant-vos que vaig renyar a la meva filla perquè canviava de servidor i jo pensava que parlava d'un cambrer o que era això del núvol.....i tantes paraules anglosaxones que no conec.

I amb tot això els mòbils van canviant de marques, de pantalles, de llenguatge, de funcions i de mica en mica vaig deixant-me perdre el tren de la modernitat i creant-me una mica de pantalla-fòbia no entendre les joguines de la carta dels reis del nets, no em fa riure el *tik tok* però ric fent-me la tonta i la neta em fa un Tato perquè s'ha tret el títol i ha de fer pràctiques i, oi que sí, iaia? I recordo a la mare quan em volia ensenyar a cosir i jo m'hi vaig negar perquè era cosa antiga.

Últimament ja no em fa vergonya signar el "Yo no soy tonta" i faig veure que no sé treure diners del caixer a fi de que m'atengui una persona i no una màquina i truco per telèfon per demanar cites prèvies dient que no tinc wifi i em sento solidària amb qui no en té de debò.

Dono les gràcies per haver pogut fer tots els estudis que tinc de manera presencial com es diu ara i conèixer la gran saviesa i la riquesa del llenguatge de la majoria del professorat, i a L'espai perquè no fan *tutorials* per vídeo conferència i tenen la paciència que cal amb mi.

Jo no sóc tonta, potser només se m'està passant l'arròs.

Ana M^a Plaza.

ESTEM CONTENTS

La Junta Directiva de l'Associació de Gent Gran Voluntària, AVIM, després de suspendre l'assemblea del 2019 -2020 i 2021 per la pandèmia, em pogut celebrar l'ASSEMBLEA GENERAL ORDINARIA corresponent al 2022.

La Presidenta la Sra. Àngels de Celis saluda cordialment a la nombrosa assistència, tots esperàvem aquest moment per retrobar-nos amb els companys socis .

Es du a terme l'ordre del dia sense incidències .

La renovació dels càrrecs queden reelegits :



PRESIDENTA: Àngels de Celis

VICEPRESIDENTA: Maria Coscollola

SECRETARIA: Dolors Agràs

TRESORER: Paco Romero

VOCALS : Emilio Cerro, Silvia Genés, Júlia Xandri, Núria Solsona, Josep Catalán

NOUS VOCALS : Remei Diaz, Eva Sigmund, Lluís Guardia

Benvinguts a la junta.

Agraint una vegada mes a la Fundació Crèdit Andorrà el seu suport i als socis per l'assistència es va cloure l'assemblea amb un magnífic berenar servit per als voluntaris de l'AVIM.

Júlia.

La junta de l'AVIM us desitja una

BONA PASQUA



La junta.

SUMARI

1. Portada..... Júlia Xandri
2. Activitats..... Les monitores
3. Maig el mes de les flors..... J. Edelmiro
5. Ja ha arribat la primavera..... Sílvia Genés
6. El llorer..... Júlia Xandri
8. “Las pirámides de Egipto” Ángeles de Celis
13. Poema de Mireia Calafell “No és veritat” Xavier Zabala
14. Recepta “faves i pèsols ofegats” Josep M^a Carbó
15. Dot de casament..... Rosa M^a Beal
- 16.” Doña primavera” poema de Gabriela Mistral..... Ángeles de Celis
17. Jo no sóc tonta..... Ana M^a Plaza
18. Estem contents..... Júlia Xandri
19. Mandala de Pasqua..... La junta
20. Sumari..... La redacció