



avim

Associació de
gent gran voluntària



BUTLLETÍ INFORMATIU D'ACTIVITATS I OCI DE L'AVIM

**ESPECIAL PRIMAVERA
ESSEPECIAL ESPECIAL**

Abril 2020

AGENDA D'ACTIVITATS

Us proposem aprofitar aquests dies per formar-vos des de casa. La Fundació Crèdit Andorrà ha posat en funcionament l'Aula virtual de L'espai, on hi podreu trobar tot un seguit d'activitats, cursos i consells.

Per accedir-hi, heu de seguir els passos de la imatge:

*Per resoldre qualsevol dubte amb el funcionament de l'aula virtual podeu escriure'ns un correu a amsanchez@creditandorra.ad o rpascual@creditandorra.ad

①

Si treballeu amb ordinador, podeu entrar-hi a través de la web **Google Classroom**.
Cliqueu el botó blau on diu Go to Classroom.

Si treballeu amb mòbil o tablet us heu de descarregar l'App **Google Classroom**.
Cliqueu el botó blau on diu Go to Classroom.

②

Us demanarà d'entrar amb el vostre correu electrònic.
Per exemple pepito@gmail.com

③

Clicar el botó **+** situat a la part superior de la pantalla i seleccionar "**Apuntarse a una classe**"

④

Us demanarà un codi, heu de posar: **xt56ev4**

⑤

Ja hi som! A la part superior de la pantalla, podeu clicar a **Tauler d'activitat**, on veurem les activitats proposades per les monitores; **Treball de classe**, on trobarem tots els documents que podem consultar; **Persones**, on podem veure totes les persones que interactuen.

L'AGRAÏMENT

Quan pensàvem que ja ho havíem vist tot, o quasi tot, ens apareix un virus que paralitza al món sencer. Amb la violenta aparició de la *Covid-19* ens hem vist obligats a canviar radicalment la nostra vida. De moment ens hem hagut de confinar a casa, tots tancats a casa.

En un primer moment, molts pensàvem que la cosa no era per tant, malgrat que tots ens escandalitzàvem de les xifres de contagis i de morts de la Xina, fins que de cop ens ha arribat també a nosaltres. La gran majoria, i jo m'incloc, ens vam aprovisionar de bastant menjar davant de la desconeixença del què podia passar, lo principal era tenir menjar per bastants dies.

La primera setmana la vam aguantar més o menys bé, tot i que sempre hi ha, i segueix havent-hi, algun inconscient i poc solidari que es salta el confinament quan vol.

A partir del moment que ens han obligat a quedar-nos a casa és quan comencem a valorar el preu de la nostra llibertat, valorem les nostres sortides, la possibilitat de fer multitud de coses que, ara per ara no podem fer.

Tot això ens fa valorar molt més la nostra vida, el nostre dia a dia, que per norma no valorem. És ben cert allò que diuen que no valores lo que tens fins que no ho perds. Espero que tot això ens serveixi per aprendre a valorar i agrair tot lo que tenim a la vida.

Molts de nosaltres tenim la sort de tenir un balconet o una terrassa on poder sortir a prendre l'aire, a cuidar les plantes o simplement a veure els carrers desèrtics del nostre país, però hi ha molta gent que no ho té i que segurament li serà molt més difícil de suportar, però hem de ser valents i seguir tots units pel mateix camí, serà la única manera de guanyar la batalla a aquest maleit virus.

Esperem que aquesta situació ens faci recuperar tots els valors que s'estan perdent dins de la nostra societat, que això ens uneixi, ens faci més solidaris i aprenguem que ningú és millor que l'altre i que moltes vegades hem d'agrar als menys valorats que són els més necessaris i que sense ells tot això seria un caos.

Des d'aquí vull transmetre el meu agraïment a tot el personal de neteja, als reposadors i caixers dels supermercats, als camioners i transportistes, als forners, als agricultors, a tot el personal sanitari, als cossos de seguretat, als voluntaris i a tots els que aporten el seu granet de sorra, posant en risc les seves vides, dins d'aquesta crisi sanitària. Us animo a tots a seguir en aquesta línia i sobretot, per poc que pugueu, quedeu-vos a casa.

Palmira

Com cuidar les plantes a la primavera

No hi ha dubte que aquesta temporada de l'any és una de les millors per a les nostres plantes: les flors brollen, tot es posa més verd, arriben els bons dies de llum i tot llueix molt més colorit. Però la realitat és que no li podem deixar tota la feina a la natura, per això et donem alguns tips perquè descobreixis com tenir cura de les plantes a la primavera per fer-les lluir encara més belles.



Les plantes interiors requereixen cures especials. El tipus de planta, la llum, el reg, la temperatura, tots són factors a tenir en compte. Si aquests factors no són les adequades, les plantes interiors llangueixen, cauen i moren.

El reg

Res en excés és bo i en el cas de les plantes l'aigua de més tampoc. Cal deixar-les assecar abans de regar novament, clar que hi ha plantes que ho faran més ràpid que altres i que requereixen més líquid, per això dona'ls un cop d'ull diverses vegades a la setmana i subministra líquid quan sigui necessari



L'abonament

A la primavera és recomanable abonar les plantes de forma gradual, comença primer amb menys de la quantitat suggerida i a mesura que passen els dies incorpora una mica més d'abonament fins a arribar al recomanat. Aquesta mesura li farà bé a les teves plantes però ha de ser progressiva.



Les plagues

La primavera no només porta el bon clima sinó també moltes plagues per això cal monitoritzar la planta i atendre-la si té algun paràsit. Els cargols, un malson per a molts, es poden combatre amb diversos remeis casolans per exemple folrar el test amb cinta doble faç per evitar que el caragol grimpi o col·locar una mica de roca volcànica molta a la terra que funciona com un gran repel·lent.



No les exposis massa



Davant l'arribada de el sol i les temperatures més altes algunes persones solen treure de seguida les seves plantes a el sol, aquest procés podria deteriorar-les, ho has de fer de forma gradual i exposar-les a la llum dues hores al dia evitant-les de major intensitat. A mesura de que l'estació vagi avançant i les plantes s'acostumin podràs augmentar les hores.

Consells

Recorda que més enllà d'aquests consells cada planta depenent del tipus té necessitats especials, per això pren-lo en compte a l'hora de cuidar-les.

Davant de qualsevol dubte ves a una botiga especialitzada perquè t'ajudin.

Edelmira

La Xicoia

A casa nostra, l'ús de la xicoia d'alta muntanya, està molt lligada a les amanides, unes delicioses amanides que poden ser presentades amb uns llardons de cansalada viada també amb crostons de pa sucat d'all ideals per acompanyar un bon plat de trinxat.



Si volem donar un toc més refinat a l'amanida de xicoies la podem servir amb encenalls de foie, uns filets d'ànec curat i uns pètals de flors comestibles, com els pensaments.



Deixant de costat la gastronomia també diré que pujar a collir xicoies al Prat primer amb les meves cosines i les amigues per aquella època era un gran dia.

Teníem d'encertar la fosa de neu al bon nivell per collir les xicoies més tendres acabades de sortir, era una excursió de tot el dia, aquest és un dels més bonics records que guardo de la meva infantesa.

Remenant per Internet. Júlia

Primavera, es fon la neu i és temps de xicoies.



Les xicoies el regal de la primavera

Cruixents de textura, presenten un bonic color verd i unes fulletes arrissades. Com més arrissades i compactes són, millor

A les comarques pirinenques les xicoies són esperades com l'aigua de maig, com un regal de la primavera. Apareixen arrelades a terra, un cop foses les neus, de maig a juny. Es tallen arran, amb un ganivet, es renten i ja es poden utilitzar directament. En cru, amanides només amb sal, oli i vinagre, constitueixen una amanida refrescant, deliciosa i original

La planta sencera és comestible. Les arrels es cullen durant el període de repòs de la vegetació. A Sicília les arrels de dent de lleó es mengen tradicionalment bullides i amanides amb oli d'oliva, i al Japó es tallen a trossos, se salten a una paella i s'amaneixen amb salsa de soja, amb la qual s'acaben de coure uns minuts. Amb les arrels torrades es fa un succedani de cafè.

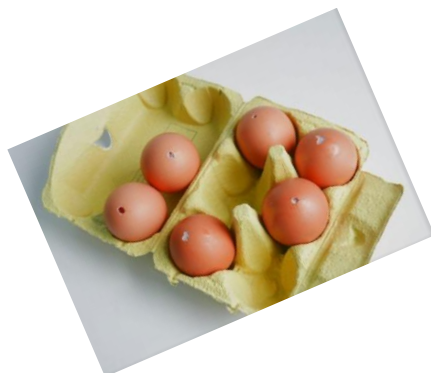
Com la major part dels vegetals, i més especialment les herbes, les valors de greixos, proteïnes i d'energia (calories) de la dent de lleó són molt baixos. Les fulles aporten principalment vitamines i minerals, de les quals destaca la provitamina A, que hi és en una proporció, a igual quantitat en pes, setanta vegades major a la de les taronges i el doble que als espinacs. També conté vitamines B1, B2, C i E; i quantitats significatives de sals minerals com el calci, potassi, fòsfor, sodi, magnesi i ferro entre d'altres

A més a més, les fulles es poden assecar i fer-ne una mena de sal d'herbes, que és molt rica en potassi i baixa en sodi. Per a elaborar-la es barregen les fulles de xicoia seques i moltes amb la meitat de sal o fins i tot un xic menys. Ideal per la hipertensió, perquè ajuda a equilibrar el balanç sodi potassi.

Júlia.

LA PASQUA FLORIDA JA ES AQUÍ

Guarnim les finestres



Guardareu les closques d'ous que buidareu fent un forat a cada extrem amb molt de compte amb una agulla i després bufant guardareu ç el contingut per fer una bona truita amb espàrrecs. Després els pintarem amb retoladors o pintures acríliques, les que tingueu per casa. Si teniu cartolines de colors tallareu unes tires de dos centímetres d'ample per vint i cinc centímetres de llarg i unes altres de trenta (més o menys), al vostre gust. Si no teniu ous podeu dibuixar directament els ovals amb cartolina de color claret o blanca i els decoreu. Després amb un cordonet els enfileu i ja els podeu penjar a les finestres per donar un toc d'alegria a aquesta Pasqua confinada

Júlia.





DIMENGE DE RAMS de l'ANY 1920

A SANT JULIÀ de LÒRIA

Al matí a l'hora d'esmorzar, es comença a veure baixar pels camins i senders famílies senceres que venen de les cases i masies de la muntanya per assistir a la missa de Rams. Ni al camp, ni a les cases no hi queda ningú, tret dels vellets i els malalts, és clar. Al poble hi arriba tanta gent que el capellà ha de dir dues misses, una al matí pels que arriben de lluny i una altra al migdia per als qui som del poble.

Tothom porta a la mà una branca de llorer, els que baixen de la muntanya una branqueta de boix, i la canalla porten penjada de la branca una atraient galeta ensucrada. La mare guarda les branquetes de llorer beneït i les va posant al caldo durant tot l'any. La galeta també la guarda i ens va donant a trossets petits quan tenim mal de coll.

Ara a canviat molt.

Aquet any la festa serà molt difícil perquè l'epidèmia fa que ens haguem de quedar a la casa.

Jeanne Georget

Abril 2020.

RECEPTES DELICIOSES!

BUNYOLS DE QUARESMA

Ingredients

- 125 g de llet
- 125 g d'aigua
- 110 g
- 1 polsim de sal
- 1 polsim de sucre
- 150 g d farina
- 3ous
- Sucre per empolsar

Elaboració

Per començar, poseu en un cassó al foc la llet, l'aigua, la mantega, la sal i el sucre. Quan comenci a bullir afegiu la farina i remeneu-ho bé durant 2 o 3 minuts. Tot seguit, retireu el cassó del foc i poseu els ous un per un sense deixar de remenar. A continuació poseu la massa en una mànega, traieu- en petites porcions i fregiu-les en un cassó amb oli abundant i calent.

Finalment poseu el sucre per sobre dels bunyols i ja els podeu servir. Bon profit!



Josep M^a Carbó

LLOM DE LLUÇ A LA CREMA D'ALL

Ingredients

- Llom de lluç sense espines
- Patates
- All i oli
- Sal, pebre, oli d'oliva

Preparació

Tallem quatre làmines de patates, les posem a coure amb oli, tenint en compte que han de quedar com bullides (no fregides). Mentre posem a coure el lluç al forn en una safata amb oli, sal, pebre, gotes de llimona i passem a fer l'all i oli (fer-ho que no sigui molt espès perquè pugui caure sobre el lluç).

Un cop tinguem els ingredients cuits muntem el plat: posem 3 rodanxes de patata a sota i a sobre posem el lluç i una rodanxa de patata. Cobrirem amb l'allioli. Un cop gratinat el podem decorar amb verduretes o alguns bolets saltejats.

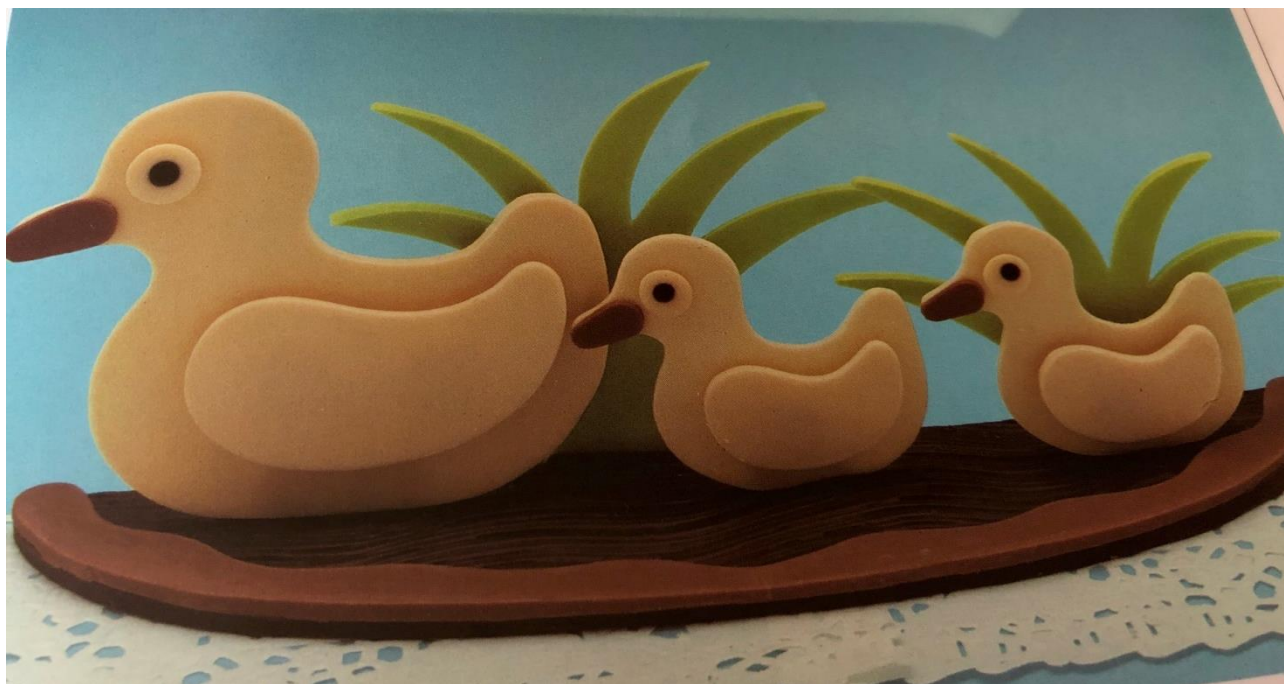


Josep M^a Carbó

MONES DE PASQUA

Idees per fer les nostres figuretes de xocolata:

Fer figures planes sobre una extensió de xocolata a punt d'endurir-se: dibuixar una silueta i retallar-la amb un ganivet o fer servir motllos de galetes fer formes. Sobre tot vigilar la temperatura del xocolata a 30 graus.



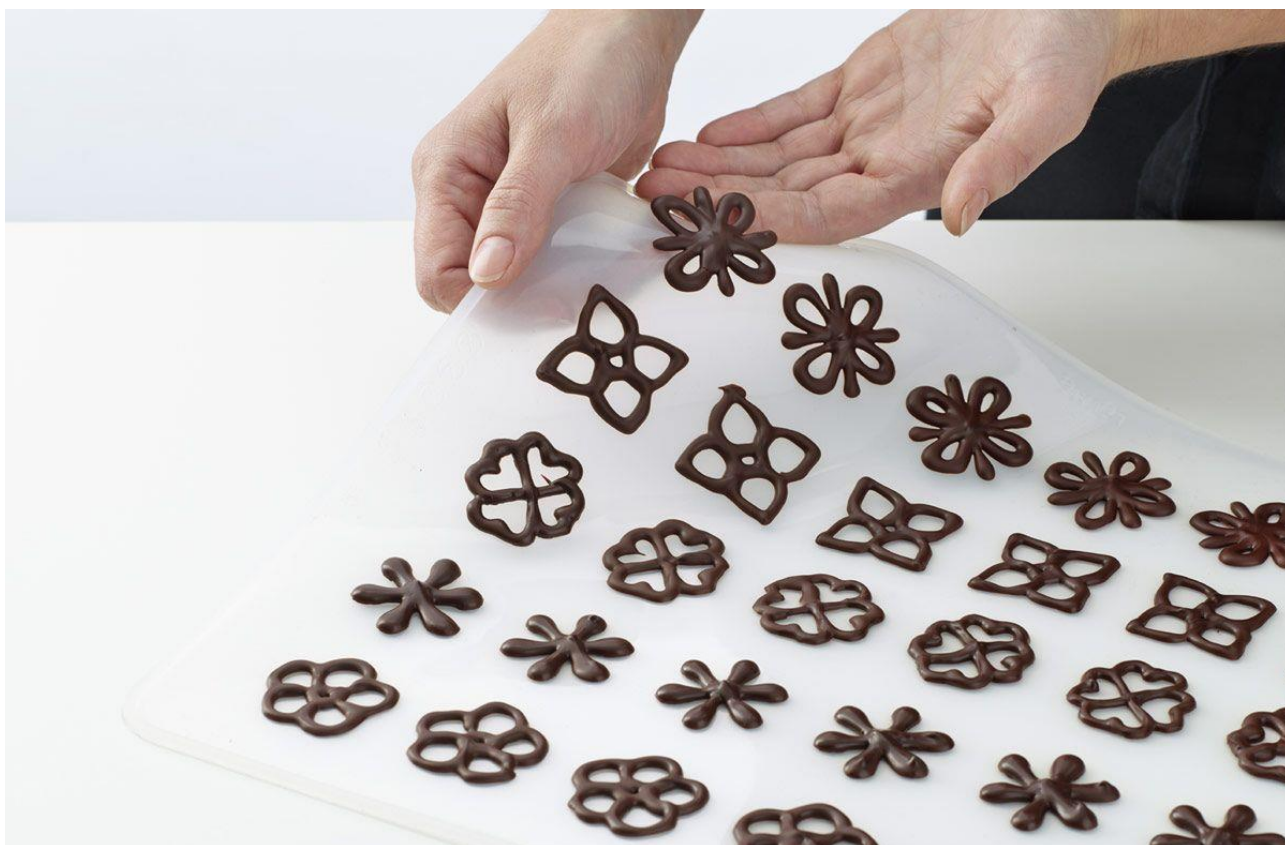
Comprar ous i gallines per exemple i fer tiretes de xocolata al voltant per simular la palla. Podem afegir *lacasitos*, gominoles, ametlla laminada...



Fon la xocolata al microones. Posa-ho a mitja potència per 30 segons i barreja-ho immediatament després de treure-ho. Si no es fon al primer intent escalfa'l 15 segons més. Aboca la xocolata directament als motlles sobre una font .



Dibuixa figures sobre el paper mantega i deixa-ho refredar. Aboca la xocolata quan s'hagi fos sobre una mànega de pastisser o dins d'un dispensador a pressió. Comença a dibuixa i després refreda-ho a la nevera.





Xavier Fernández

DOLÇ POEMARI

A LA MEVA ÀVIA

Vint de juliol: aquest va ser el dia que va néixer la meva àvia Carmen.

Cada dia vint de juliol és un dia molt especial per a tu, iaia.

Molts cops he pensat que el dia de *l'Aniversari* és el millor dia de l'any!

Quan era més petita pensava solament en els regals, però a mesura que m'he fet més gran veig el significat que té celebrar l'aniversari: madurar, fer-te més gran...i saber-ne més.

Passen els dies i els anys de la vida i a mesura que corren veus que cada cop t'estàs fent més gran. Per a tu ara arriba el dia 20/7 i veus que ja has viscut 80 anys!!

Jo vull estar amb tu per a dir-te que t'estimo i desitjar-te un molt BON 80è ANIVERSARI!

Per molts anys , iaia. I que en puguis complir molts més!!!

Xavier Zabala Leal

L' ESPERANÇA.

L'esperança que mai es perd i no volem perdre.

L'esperança que ens fa mirar enrere per mirar endavant.

L'esperança que ens fa mirar el futur amb optimisme
i ens allunya de caure en l'abisme de l'oblit i de l'angoixa.

L'esperança que ens fa mirar de lluny el nostre camí
per no perdre'ns en els viaranys del laberint.

L'esperança que ens fa viure i veure la llum llunyana
i per petita que sigui cada vegada es fa més gran
per il·luminar-nos quan ens trobem en mig de les tenebres.

L'esperança que alimenta la nostra fe per aconseguir les
fites que ara ens semblen llunyanes.

L'esperança que ens acompanya en tot moment.

L'esperança que en moments de desesperança ens dona l'ànim
necessari per tirar endavant el nostre treball.

L'esperança que en moments d'angoixa voldríem deprecia, però
ella tossuda, segueix al nostre costat amb el seu senzill consell.

Visites i viatges

Els alumnes de la classe de HISTORIA DE L'ART de L'espai visitem l'església de Sant Julià de Lòria.

Acompanyats per la nostra “profe” l'Isabel, i guiats pel “Mossèn Pepe”, un duo insuperable, teniu tota la nostra gratitud pel temps que ens vàreu dedicar.

“L'església de Sant Julià i Sant Germà d'origen romànic, es va restaurar i reformar modernament, tot i que conserva el campanar

llombard de tres pisos, quadrat i massís, realitzat amb un aparell ben ordenat de blocs de pedra i mesures regulars, amb arcuacions i lesenes. Al seu interior, a més de la talla del Crist de Gràcia, trobem els retaules barrocs de Sant Julià, la Immaculada (segle XVIII) i Sant Germà, a més de dues talles del segle XII de la Mare de Déu del Canòlich i la Mare de Déu del Remei.



Des del mes de maig de 2019, l'església de Sant Julià disposa de 200 m2 de mosaics del reconegut artista internacional *Marko Ivan Rupnik*, conegut com el Miquel Àngel del segle XXI. tots els treballs de *Rupnik* són un atractiu turístic per als més creients.



La seva obra laudediana és un pantocràtor que cobreix tot el pany de paret amb un Jesús, com marca la tradició, envoltat pels evangelistes, la Mare de Déu i altres personatges rellevants de la iconografia catòlica i apostòlica.



A causa del gran reconeixement de l'autor a escala mundial, mossèn Pepe Chisvert ha afirmat contundentment que aquesta "és una obra de país i una petjada per a la història i l'art". La remodelació ha contribuït a embellir l'altar major i el presbiteri, i a concebre una capella pròpia per a la Mare de Déu del Canòlich, patrona de Sant Julià de Lòria.

Marko Ivan Rupnik (Zadlog, Slovenia, 1954), jesuïta, és professor del Pontifici Institut Oriental de Roma i de la Pontifícia Universitat Gregoriana. Des de 1995 és també, director del taller d'art espiritual del Centre *Aletti* i des de 1999, consultor del *Pontificio Consejo para la Cultura*. Gaudim doncs de la seva obra.

Informació baixada de Internet. Muntatge i fotos Júlia.

UN PASEO POR ALGUNO DE LOS TEMPLOS EN TOKIO, KYOTO Y MONTE FUJI

Os quiero presentar algunos de los templos que tuve la gran ocasión de poder visitar en Tokio.

TEMPLO DE SENSOJI DE ASAKUSA



Este templo en típico barrio de *Asakusa* es uno de los más antiguos y visitados de Tokio, El *templo Sensoji* también llamado templo *Asakusa Kannon*, está relacionado con la escuela budista *Tendai* una de las más importantes de Japón, Esta dedicado a *Kannon*, deidad de la misericordia, se fundó en el año 645. Durante la segunda guerra mundial fue destruido por un bombardeo y reconstruido rápidamente para ser un símbolo de paz, *Kannon* fue encontrada en el río *Sumida* por unos pescadores que levantaron un pequeño templo, este templo tiene tres puertas, pero la principal es *Kaminarimon*. Uno de los elementos que más destacan en la fisonomía del templo *Sensoji*, es la *Pagoda* de 5 pisos, una verdadera obra de arte. ¡Es espectacular! Fue construida en el siglo XX. En esta pagoda se guardan algunas reliquias de Buda, por eso es un lugar muy importante para el budismo y en ella se encuentran miles de tablillas mortuorias.



En los jardines cercanos se encuentra la pagoda Hokyoin-to, una torre en metal siglo XVIII, de 10m. de altura realizada con gran destreza, en este recinto se encuentran muchos pequeños templos, cada uno dedicado a actividades varias, en sus múltiples y bellos jardines también encontramos un puente en madera, data del 1618.

TEMPLO KINKAKUJI (PABELLÓN DORADO).



Es uno de los emblemas de la ciudad , este templo budista está considerado como uno de los mejores del país su pabellón dorado flotando sobre el lago es una verdadera admiración conjuntamente con sus vellos jardines , en ellos se respira una gran paz, a la puesta del sol cuando se refleja el templo en el lago es cuando se suelen hacer estas preciosas fotografías, aunque para poder situarte en un lugar estratégico hay que hacer verdaderas colas , yo estuve más de 15 minutos , aunque la gente en este maravilloso y gran país son muy educados y organizados siguen un orden para poder hacer las fotos, para mí personalmente, este es uno de los más llamativos y sobrecogedor de todos los templos que tuve el gusto de poder visitar.

TEMPLO NINNA-JI (Budista)



Este templo patrimonio de la humanidad tiene un poco de todo, una preciosa pagoda de cinco pisos, jardines paisajistas con estanques puentes de piedra antigua, jardines de grava rastrillada, hacen verdaderas maravillas con sus dibujos, es famoso por sus cerezos en floración tardía, se respira una gran paz y armonía.

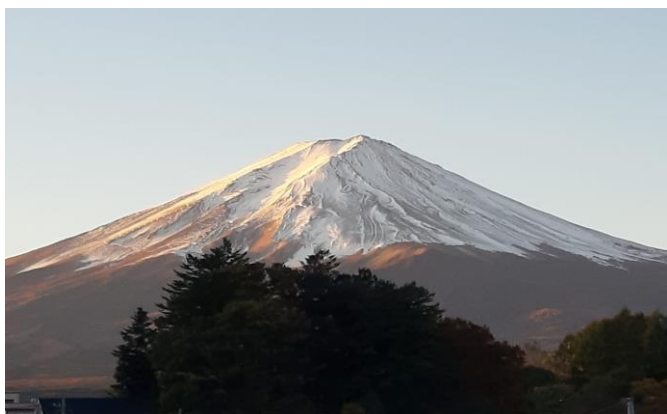
Originalmente fue la casa de verano de la Familia Imperial, fue fundada como templo en el 886 por el *emperador Koko* que murió un año después, El *emperador Uda* quien se convirtió en su primer sacerdote principal, completo el templo en 888 y se convirtió en un miembro de la Familia Imperial actuando como sacerdote principal, esta costumbre duro hasta 1867, cuando la casa Imperial se trasladó a Tokio, para visitar este templo con sus jardines tardamos toda una mañana.

LAGO KAWAGUCHICO, AL PIE DEL MONTE FUJI



La visita al monte FUJI es algo espectacular es la montaña más alta de Japón, es un impresionante volcán y está más o menos en el centro de Japón, su altura es de 3776m. Es uno de los montes más fotografiados por su gran hermosura y porque al ser un volcán activo que a veces entra en erupción, por ello se ha convertido en Montaña sagrada y

objeto de culto, en el periodo Edo en el año 1707 fue su última erupción y duro más de dos semanas, El monte Fuji fue registrado en 2013 como Patrimonio Cultural Mundial por la UNESCO, En las faldas del monte se encuentra el lago *Kawaguchico* espectacular por sus dimensiones y su Flora, se realizan muchas actividades , el hotel con nombre *Kawaguchico* el mismo que el lago, es famoso por la cantidad de personajes famosos de la cultura ,políticos ,artistas que han pasado por él , es un precioso hotel en los Alpes japoneses que conserva su estilo antiguo japonés , con habitaciones típicas con futón para dormir y de día se transforma en salón de estar y comedor, desde el hotel tenemos una vista panorámica del monte Fuji y del lago.



Dejamos atrás Tokio y el Monte Fuji y seguimos camino hacia Kioto, más cosmopolita y turístico, pero no por ello menos bello.

TEMPLO FUSHIMI INARI PUERTA PRINCIPAL ROMON Y CAMINO DE TORI



Este templo *Sintoista*, al sur de Kioto, es uno de los más populares y visitados de todo el país desde que en él se rodó la taquillera película “MEMORIAS DE UNA GEISHA Cuenta con más de mil puertas o también llamados *Torii* de color bermellón empiezan en el santuario y cubre todo el camino hasta el monte INARI, se construyó en 1499, a la derecha del *OKUNO* hay dos lámparas *Omokaru-ishi* de piedra, y dice la leyenda que si pides un deseo frente a la lámpara y al levantarla te parece más ligera de lo que esperabas se te concede el deseo. Es un templo de peregrinaje y gran culto.

BOSQUE DE BAMBU DE ARASHIYAMA



Este famoso bosque de bambú tiene más de 50 variedades diferentes algunas de estas especies alcanzan más de 20m. de altura, podemos ver miles de tonalidades distintas entre las que no solo penetra la luz del sol, sino también el viento, pudiendo disfrutar de sonidos tan envolventes que parece que está sonando música con efectos de colores, es un lugar mágico que cautiva por su belleza natural.

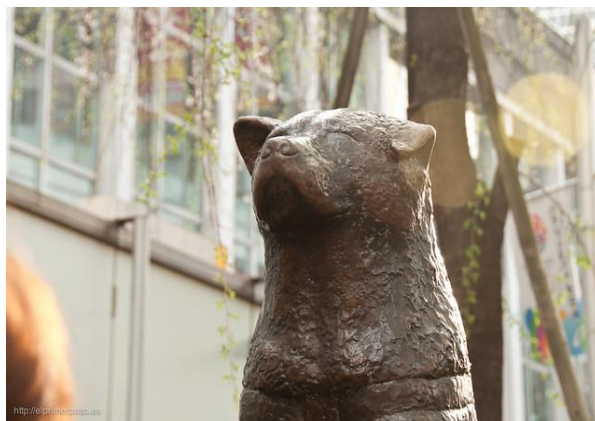
BARRIO GION Y CALLE PONTOCHO EN KIOTO



GION s uno de los barrios más ancestral de la ciudad, nos trasporta a la era medieval de Kioto, casitas de madera y calles estrechas y cuadrículadas, esta frecuentado por personajes influyentes es el barrio de las GEISHAS y MAIKOS, en este barrio hay más de 80 casas de té, durante más de mil años KIOTO fue la capital imperial de JAPON, Pasear por sus calles de noche con sus cientos de farolillos y sus calles llenas de Geishas y *Maikos* es un espectáculo.

PLAZA DE SHIBUYA Y ESTATUA DE HACHICO

A la salida de la estación de Shibuya encontramos la estatua de *Hachico*, el famoso perro que durante 10 años espero el regreso de su amo y fue llevado al cine en la película de *Richard Gere*, es un lugar insólito donde se interseccionan hasta seis pasos de peatones y por ellos transitan miles de personas es una atracción que ningún turista que visite esta zona de perderse.



Japón es un país lleno de cultura y tradiciones, recomendado para todos los que les gustan las tradiciones orientales.

Ángeles de Celis.

La Primavera ja és aquí!

La tercera setmana del mes de Març, dia amunt dia avall, comença la Primavera. Una de les quatre estacions de l'any, que durarà fins mitjans del mes de Juny més o menys. Amb la Primavera, arriba un augment progressiu de les temperatures, és temps de desglaç en zones de muntanya, de pluges moderades o tempestuoses, i a vegades de fortes ventades. “A l’Abril pluges mil” i “Al Maig cada dia un raig” ens diu el refranyer popular. És l’estació de l’any per excel·lència si ens fixem com tot reprèn vida: broten els arbres i s’omplen de fulles noves, verdes i lluentes, les grandalles envaeixen tots els prats, i un seguit de flors de mil colors les acompanyen. També les nostres finestres i balcons s’apunten al canvi, comencen a vestir-se de gala, amb vermells intensos, roses lluminosos, blancs immaculats. També arriba la picor d’ulls, el goteig de nas i els esternuts, les al·lèrgies ja son aquí. Aprofitem l’arribada de la Primavera, per fer “canvi d’armari”, guardar la roba gruixuda i tristona de l’hivern, per una altra més lleugera, amb colors més vius, que ens recorda que estem a les portes de l’estiu. Ens anem endinsant dins la Primavera, on trobem festes tradicionals i familiars, Diumenge de Rams, dies de recolliment amb la Setmana Santa, i la Pasqua, on els padrins busquen la “mona” més original per sorprendre i fer contents als seus fillols. També en aquest període de l’any, els dies semblen diferents, hi ha una llum més intensa, el sol brilla diferent, el cel té un altre blau, i nosaltres estem més actius, més optimistes, veiem les coses amb uns altres ulls. I tornarem al refranyer popular que diu “La Primavera la sang altera”.



Silvia Genés

Una mica d'humor

L'esposa li diu al marit:

Per què no m'arregles la llum del passadís?

Ell li contesta.

Però tu em veus a mi cara d'electricista? Jo no soc electricista.

Doncs arregla la porta de la cuina.

Però si jo no soc fuster!

Un dia arriba el marit a casa i veu que la llum de passadís esta arreglada i la porta de la cuina també i li pregunta a la seva dona.

¿Com ho has arreglat tot?

Va venir el veí nou i ho va arreglar tot. És un manetes.

I quant et va cobrar per tot això?

Res, em va donar a triar entre fer-li un pastís o anar al llit amb ell.

I com et va sortir el pastís?

Quin pastís?? Però! m'has vist a mi cara de pastissera? Jo no soc pastissera!



Pepito li diu a Jaimito:

Jo no sabo

Jaimito li respon:

Noooo! Es diu jo no sepo

I una senyora que els escolta discutint, els diu:

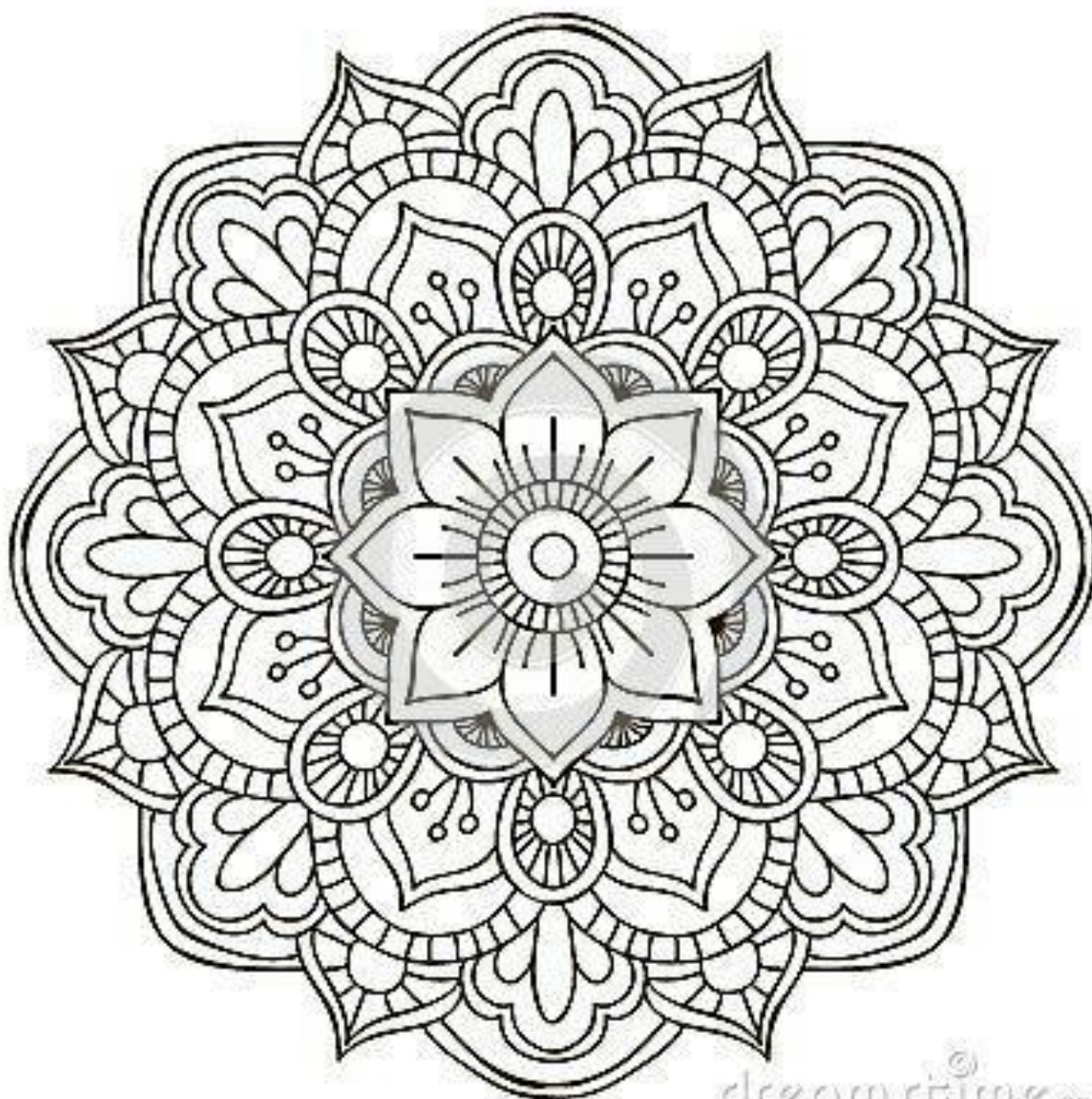
Mirin nens, ni es diu jo no sabo, ni jo no sepo...!

Aja !!!! I com es diu?

Jo no sé ... I si no ho sap senyora, perquè es fica?!

Edelmira

La primavera és arribada, ens relaxem pintant una flor.



Remenant per internet, Júlia.

SUMARI

+ Portada	Júlia Xandri
+ Com cuidar les plantes a la primavera	Edelmiro
+ Agenda d'activitats	La redacció
+ L'agraïment	Palmira Barrera
+ La Xicoia i la Primavera	Júlia Xandri
+ La Pasqua florida ja és aquí!	Júlia Xandri
+ Diumenge de Rams	Jeanne Georget
+ Receptes delicioses.....	Josep M ^a Carbó
• Bunyols de quaresma	
• Lluç a la crema d'all	
+ Mones de Pasqua	Xavier Fernández
+ Poemari:	
• A la meva àvia	Xavier Zabala
• L'esperança	Joan Parés
+ Visites i viatges:	
• L'església de Sant Julià de Lòria	Júlia Xandri
• Japó	Ángeles de Celis
+ La primavera ja és aquí!	Sílvia Genés
+ Acudits	Edelmiro
+ Pintem un mandala	Júlia Xandri
+ Sumari	La redacció