

CALENDARI LUNAR

JUNY

- LLUNA PLENA 4 JUNY
- QUART MINVANT 10 JUNY
- LLUNA NOVA 18 JUNY
- QUART CREIXENT 26 JUNY

JULIOL

- LLUNA PLENA 3 JULIOL
- QUART MINVANT 10 JULIOL
- LLUNA NOVA 17 JULIOL
- QUART CREIXENT 26 JULIOL

AGOST

- LLUNA PLENA 1 AGOST
- QUART MINVANT 8 AGOST
- LLUNA NOVA 16 AGOST
- QUART CREIXENT 24 AGOST
- LLUNA PLENA 31 AGOST

SETEMBRE

- QUART MINVANT 7 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 15 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 22 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 29 SETEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

US PROPOSEM AQUESTES ACTIVITATS. PERIÒDICAMENT REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.

ESTIU 2023

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA (DEMANEU INFORMACIÓ)

- VISITA ENOTURÍSTICA D'INTRODUCCIÓ A LA DO PLA DE BAGES.
- TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA.
- TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

- A CASTELLBELL I VILAR EL 3 DE JULIOL, A CABRIANES, 16 AL 18 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR. PLA DE LLUNA AL CAMÍ IGNASIÀ.
- A MANRESA DEL 17 AL 22 DE JULIOL, FESTA DEL TOMÀQUET.
- A AVINYÓ, 16 I 18 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.
- A MANRESA, DEL 25 AL 28 D'AGOST, FESTA MAJOR.
- A ARTÉS, DEL 1 AL 4 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.
- A SALLENT, DEL 8 AL 11 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.
- A CARDONA, DEL 8 AL 11 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.

BENVINGUDA...

El promès és deute i en l'almanac de primavera us dèiem que aniríem a cuinar Col Verda Manresana a l'escola Monsenyor Gibert de Sant Fruitós i que us explicaríem com havia anat.

Doncs bé, ja s'ha fet! I el resultat us intentarem fer-ne cinc cèntims en les seccions d'aquest almanac però ja us avancem que l'experiència ha estat molt gratificant, tant a nivell educatiu com humà, a més de comprovar que la generació Alfa, que ja encara la pre-adolescència, és inquieta, entusiasta, crítica, educada, responsable, empàtica, formada i amb un sentit comú sorprenent!

Abans del dia D vàrem anar a classe a fer una mica d'introducció del què aniríem a fer. Després d'un ampli debat on el producte de temporada i de proximitat va agafar el protagonisme des del primer minut, entre tots i totes vàrem decidir què cuinaríem: amanida de temporada amb col, trinxat de col i "xurro" de col amb xocolata. A més vàrem decidir fer un joc. Portaríem tot un bodegó d'hortalisses i verdures i entre elles n'hi hauria una que no seria de temporada... ja us explicarem! Ens ho vàrem passar pipa i a sobre, la Núria Bacardit de TV3 va venir a gravar-nos! En fi, tota una experiència molt enriquidora.

I canviant de tema, per fi, les pluges de primavera ens han donat un respir a la sequera, sense cantar victòria els pantans comencen a omplir-se, si més no, a no buidar-se encara més i de moment, en les nostres contrades encara es poden regar les tomaqueres que la Festa del Tomàquet ja la tenim a la cantonada!

Bon estiu a tothom!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

GRANJA NATURA DE NAVÀS



A la carretera de Navàs a Castelladral, a l'alçada del Mujal, indicat el trencall a mà dreta, es troba aquesta granja escola amb una oferta familiar i escolar molt atractiva. Per passar un matí de dissabte o diumenge molt diferent als habituals on passar-t'ho d'allò més bé no està renyit en aprendre a respectar els animals i a la naturalesa. En paraules d'ells mateixos, els objectius de les activitats que es desenvolupen a la granja són:

Fomentar l'educació ambiental i el respecte a la natura a partir del contacte directe amb els animals i el seu entorn. Com són, com s'alimenten, on viuen, com es relacionen... tot un dia per ser grangers, pagesos, exploradors o intrèpids rastrejadors.

La visita comença a les 11h i acaba a les 13h els caps de setmana i festius, també es poden fer activitats a la tarda. Cal reservar. Per més informació:

www.granjanatura.com

Ctra. C-16, sortida 59, Plans de La Sala

08650 Sallent (Barcelona)

GPS: Latitud: 41,79° Longitud: 1,898°

t 938 370 877 / f 938 370 266

info@masdelasala.com
masdelasala.com

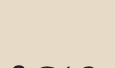


MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

ALMANAC DEL MAS DE LA SALA



L'AGENDA DEL MAS DE LA SALA
LES COLLITES DE TEMPORADA
EL PLAT DESTACAT
UN LLOC PER VISITAR



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

COLLITA KMO. TEMPS DE...



CARTA DE LA IVET I DE L'ENRIC, ALUMNES DE 3^B DE PRIMÀRIA DE L'ESCOLA MONSENYOR GIBERT DE SANT FRUITÓS...

Tal com dèiem en l'apartat de Benvinguda, una de les moltes anècdotes que vàrem tenir va ser en el joc del fruit infiltrat en tot el ventall de productes de temporada que vàrem portar. Al començar a preguntar si sabien quin era, el primer a aixecar la mà va respondre els espàrrecs verds, després d'alguna altra resposta, varen endevinar que es tractava dels tomàquets. Quan va acabar el joc li vàrem preguntar al primer del per què de la seva resposta i va argumentar que amb els seus pares, el cap de setmana passat, havien anat a buscar espàrrecs de marge i no n'havien trobat cap per tant va considerar que no eren de temporada. Brillant!

Després de cuinar la col, la Rosa, mestre responsable del projecte a l'escola, els va dir als nens d'escriure una redacció sobre la seva experiència. Entre totes les presentades varen decidir que aquestes fossin les representants, i aquí les teniu:

Hola Nani!!

Soc la Ivet i estic molt contenta de que vinguessis a l'escola a ajudar-nos a cuinar les cols. Vaig aprendre molt i m'ho vaig passar molt bé. Em va fer molta gràcia quan ens vas dir que el teu padrí et va canviar el nom. Ahir vaig provar de fer el trinxat i va quedar molt bo. El vaig fer amb la meva mare i a la nit ens el vam menjar amb els meus pares i les meves germanes.

Moltes gràcies per ajudar-nos. Petons immensos!!!

Hola Nani. Soc l'Enric i les coses que més m'ha agradat han sigut el primer plat i el segon plat. M'agradaria tornar-te a veure't perquè he après molt. Que tinc moltes ganes de provar aquestes receptes tan bones. Em va fer molta il·lusió que vingúes TV3. Encara que el tercer plat no em va agradar, vas ser el millor cuiner que he vist. Em va fer molta gràcies que el teu padrí et canviés el teu nom.

T'estimo molt. Petons immensos.

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

"CUANDO PASES POR LA CALLE O PASEES, SALUDA A LAS AMISTADES QUE ENCUENTRAS LA PRIMERA VEZ, LAS DEMÁS, PASA SIN SALUDAR."

Una lliçó cívica de comportament social. Ens imaginem passejant un diumenge a la tarda pel Passeig Pere III de Manresa i ens anem trobant a cada volta als mateixos amics i cada vegada ens parem per a saludar-nos i fer petar la xerrada? Pensem-hi i comprovarem que en la primera vegada que ens trobem és la oportunitat per a saludar-nos i per dir-nos el que ens hem de dir. Les següent, segurament amb una mirada en tenim prou per donar-nos per saludats.

I PER L'ESTIU... AQUEST ANY, LA FESTA DEL TOMÀQUET COMENÇA A CASTELLADRAL...

La jornada inaugural del dilluns de la setmana del tomàquet que es desenvolupa tradicionalment a la Fundació Alicia, en aquesta edició es farà a les instal·lacions del Restaurant de Castelladrà de Navàs.

El Quim ens obre les portes per a tenir l'oportunitat de conèixer aquest paratge bagenc poc conegut i indescriptiblement acollidor, fresc, salvatge, immens i gratament sorprenent!

Informeu-vos de totes les activitats a la web: www.festadeltomaquet.cat



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU...

**"XURRO" DE COL VERDA MANRESANA
AMB XOCOLATA ACOMPANYAT DEL DOLÇ
DE FOC ESPURNES DEL CELLER ABADAL**

INGREDIENTS: 4 FULLES DE COL · 50 GR "KIKOS" · ½ LITRE OLI D'OLIVA EXTRA VERGE · 200 GR XOCOLATA COBERTURA 75%

Elaboració: Rentem les fulles de col, li traiem la tija. De cada fulla en sortiran dues. Podem escaldar-les, quan l'aigua en una cassola bulli, les submergim durant un minut, les retirem i les refredem. Amb delicadesa les enrotllem sobre elles mateixes fent un rul-lo, tipus xurro. Amb un escuradents els travessem per que no es desenrotllin. Amb el blat de moro "kikos" els triturarem fent servir un robot de cuina, un braç triturador o tapats amb un drap els piquem amb un martell per exemple. Fem un bany maria al foc per fondre la xocolata de cobertura; posem una olla al foc amb aigua i a dins un bol més petit amb la xocolata. Una vegada desfeta per temperatura si es vol aclarir, si pot posar una mica d'aigua, remenar per a integrar-ho tot. Posem l'oli a la cassola, deixem escalfar a temperatura forta i fregim el xurros. Alerta que esquitxará! Com més fresca i tendres siguin les fulles, més esquitxará l'oli!!! Una vegada fregits, els posem sobre paper de cuina per a treure l'excés d'oli, traiem els escuradents i els arrebossem amb els kikos. Els posem al plat, napem amb la xocolata desfeta i llest per a menjar!

Dolç de Foc Espurnes del Cellar Abadal. Vi bullit i fermentat, per tant, amb alcohol, no apte per menors. Vi dolç amb densitat amb aromes a poma cuita, pera, cítrics, balsàmics i florals.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB ROSA MARIA MELGOSA PONS, Mestre de Llengua Estrangera i d'Educació Primària. [Respostes complertes a www.masdelasala.com](http://www.masdelasala.com)

Què et va motivar a ser la pionera al Bages en aplicar el projecte psicoeducatiu KMO a les escoles?

Ja teníem una experiència amb l'hort quan l'Anna Raventós ens proposa ser escola pilot del Bages. Les motivacions?, l'escola s'obre cap a l'exterior i l'alumnat fa vincle amb pàgesos i gastrònoms, la sensibilització del plaer de menjar utilitzant els sentits per donar salut i benestar, els valors com el treball en equip, esforç, paciència..., recuperar la Col Verda Manresana i que es pugui trobar als mercats i restaurants, i perquè es potencia la biodiversitat, la sostenibilitat mediambiental i el reaprofitament alimentari.

Et va ser fàcil trobar les complicitats necessàries per a portar-lo a terme?

No va ser fàcil però s'han pogut anar superant les dificultats. L'Anna es va encarregar de les llavors de col. Es va crear una comissió assessora de pàgesos; Bernat Martí i Enric Casasayas, i de gastrònoms; Ignasi Sala, Quim Miró, Benvingut Aliqué i Diego Àlias, que van elaborar les receptes juntament amb l'alumnat. L'Albert Canudes, director de l'escola, amb el Ferran

Vilella, un pare de l'escola, van redissenyar l'hort, renovant i airejant la terra, posant un reg automàtic...

I els alumnes, quina ha estat l'aportació d'aquest projecte en la seva formació acadèmica i humana?

Experiències gratificants i úniques que han permès treballar diferents àrees curriculars. Context idoni per aprendre a pensar, per educar emocionalment i per tenir un domini de les habilitats socials. Observen i fan tot el procés del cicle de la col. Van adquirint un vocabulari específic, aprenen a utilitzar les eines, s'eduquen en la sostenibilitat, cooperació, participació, respecte i tolerància. Tot l'alumnat avança, paral·lelament, tant en la part acadèmica com en la humana.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís!

