

Núm. 6. Estiu 2010

Parlem





EDITORIAL

3.- Equip de redacció.

OPINIÓ

3.- Per la *Sra. Teresa Casassas*, regidora de la gent gran.

L'ENTREVISTA

4.- *Sr. Josep Armengol*, pagès de la nostra ciutat.

PARLEM DE SALUT

7.- Bastons, ajudes per caminar, per la *Dra. Maria Arnella*.

LES NOSTRES ACTIVITATS

9.- Sant Jordi, trobada intergeneracional, "Feria de Abril" i Jornades esportives.

L'ESPAI DEL VOLUNTARI

12.- És millor ajudar que no que t'ajudin, per la *Sra. Teresa Fité*.

LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

13.- Melmelada de prunes.
Sabó de rentar.

PARLEM AMB LA GENT GRAN

14.- *Sr. Josep Garrabou*, linotipista durant 40 anys.

RECORDEM

17.- Les feines del camp.

OCI I CULTURA

20.- Mots de padrins.

21.- Les 7 diferències.

22.- Càntic d'amor, *poesia d'en Pep Vilarrubla*.

L'ESPAI VERD

23.- Les flors de la nostra terrassa, pel *Sr. David Noguera*.

Equip de redacció:

Susanna Forné González, Lali Garcia Ràfols, Gemma Guàrdia Carbonell i Eva March Alvarez.

Han col·laborat en aquest número:

Ramon Argilés, Josep Armengol, Maria Arnella, Teresa Casassas, Teresa Fité, Teresa Garcia, Joan Gispert, David Noguera, Teresa Serra, Pep Vilarrubla.

Els nostres residents:

Bonaventura Alís, Pere Altimir, Ginés Belchi, Rosa Boix, Antoni Colom, Josep Garrabou, Alfonso García, Carmen Giró, Rosario Guitart, Carmen Millán, Ramona Oliva, Teresa Parramón, Celia Ribero, Custodi Suils, i Rosalia Viladrich.

Portada: Aquarel·la de Ramon Argilés.

Telèfon: 973 35 24 11 **e-mail:** parlem@fsh.cat **Periodicitat:** trimestral.



Editorial

Després d'un hivern de neu i d'una primavera plujosa aquest estiu la terra serà generosa amb nosaltres, aquests propers mesos podrem gaudir d'una gran festa d'olors i de colors en passejar pels nostres camps i muntanyes.

Per als pagesos, però, aquesta època de l'any no és fàcil i menys pels nostres padrins que no tenien ni tractors, ni màquines per munyir i, per tant, havien d'arreglar la collita per a tot l'hivern amb ajut de la falç, del bestiar i de les seves mans. **Parlem**, doncs, de la terra amb ells.

A més, la Dra. Arnella, parlant dels bastons, ens ajuda a alleugerir els problemes que no ens deixen sortir a gaudir del sol. Finalment, recordant Sant Jordi, hem conversat amb el Josep Garrabou que ens ha acostat al món dels llibres i en Pep Vilarrubla ens ha regalat una rosa molt especial.

Equip de redacció

Opinió

Quan em varen demanar de col·laborar amb la revista Parlem d'aquest estiu, vaig tenir dues sensacions, la primera d'agraïment, per poder formar part d'una molt bona i gran iniciativa; i la segona de desconcert, què explicaré. Les consignes, parlar de gent gran.

Actualment quan parlem de Gent Gran no parlem de gent passiva, físicament apagada, sinó que cada vegada són més les persones que arriben a grans amb gran plenitud, persones actives, amb ganes d'aprendre i sobre tot amb molt per ensenyar.

Com deia Rita Levi-Montalcini, premi Nobel amb 98 anys "el meu cervell aviat tindrà un segle, però no coneix la senilitat. El mantinc il·lusionat, actiu, el faig funcionar i mai degenera".

No podem pensar en una societat, en una ciutat on la gent gran no hi tingui el seu pes específic. On la gent gran no participi de la vida social de la ciutat, que no participi del teixit associatiu, que no faci les seves aportacions a l'hora de dissenyar les noves polítiques, i un llarg etc.

Hem de treballar tots plegats perquè la gent gran se senti important, se senti part de la nostra societat. Però també esforçar-nos i animar-los a que ens ensenyin, ens traspassin tots els seus coneixements i experiències.

Però a part d'aprendre de la gent gran, hem de tenir cura d'aquests. És cert que la gent gran arriba a gran amb més facultats, amb més aptituds però no deixa de ser menys cert que també hi ha persones grans que necessiten sentir-se acompanyades, que necessiten sentir-se estimades. I és aquí on tots hi hem de posar de la nostra part.

De ben segur que tots nosaltres coneixem una persona gran a qui dedicar-li una mica del nostre temps.

Abans d'acabar voldria agrair molt sincerament la feina dels professionals i voluntaris del Centre de dia i de la Residència de l'Hospital, la seva dedicació fa més fàcil la vida de moltes persones grans.

Teresa Casassas





Josep Armengol

PAGÈS DE LA NOSTRA CIUTAT

El Josep té 75 anys, prové d'una família de traginers i ramaders que va anar adquirint terres per acabar dedicant-se plenament a la pagesia. El Josep va néixer a la Seu i ha estat una persona molt vinculada al món de la pagesia de la nostra ciutat. Ens comenta que el nom de la seva granja, Cal Codina, té l'origen en el poble on va néixer el seu besavi, Codina d'Altés a la Ribera Salada. La casa familiar es deia Codina, que en català significa roca grossa. Ara gaudeix del seu temps lliure visitant la granja, el bestiar i els camps de forma molt més tranquil·la que fa uns anys.

Què significa per a vostè la pagesia? Com recorda la vida de pagès de fa 50 anys?

La pagesia ha estat un aspecte **molt important a la meva vida i de llarga tradició a la meva família.**

Fa anys l'ofici era completament diferent a com és ara, era dur i sacrificat, havíem de treballar tots els dies de l'any, tot s'havia de fer manualment i havíem de córrer molt per poder fer la nostra tasca. No teníem luxes, però guanyàvem prou per anar passant.

Si volíem sortir una mica al ball o al cine, els dos únics moments d'esbarjo que hi havia en aquella època, s'havia d'avançar l'horari del treball. De vacances ni se'n parlava, ni de fer festa per Nadal ni per cap d'any.

Quina era la seva feina i en quines condicions es desenvolupava?

Nosaltres teníem vaques, un parell de bous, un animal de peu rodó (una euga per anar a buscar el verd per al bestiar), quatre gallines, conills per casa i tres porquets per passar l'hivern.



Una part de la llet de les vaques ens la quedàvem a casa per vendre-la a granel i l'altra la portàvem a la fàbrica de lleteries.

<<El primer tractor de la comarca, que encara es conserva a la borda, és austríac i data de l'any 1952>>



El nostre **horari començava a les sis del matí** i normalment **acabava a les deu de la nit**. Sempre intentàvem ser autosuficients i, a part del bestiar, també teníem hort. Llauràvem els trossos de secà i una part de regadiu per fer-hi blat i ordi i després fer pinso pels animals. Teníem un parell de jornals de terra de regadiu destinats a produir blat, mongetes, patates per a casa i la collita que ens sobrava la veníem.

Què ha de passar perquè la pagesia torni a agafar la força i la importància que tenia fa uns anys?

És difícil, però crec que **els preus haurien de ser una mica més justos**, és a dir, que no hi hagués tanta diferència entre el productor i el consumidor, d'aquesta manera els pagesos es podrien guanyar la vida una mica millor.

Vostè ha tingut una explotació de vaques, quins canvis han succeït en el temps i què va haver de fer per adaptar-s'hi?

Els canvis han estat sobretot amb la introducció de la maquinària, la selecció de bestiar i les produccions, ara les despeses són més elevades. **Les finques petites han anat desapareixent perquè no podien subsistir i molts pagesos joves han hagut de buscar altres medis per sobreviure.**

Fa uns anys en una casa amb una producció d'uns 200 litres de llet al dia hi vivia el masover i l'amo, ara això és impensable. **Les explotacions ens hem hagut de modernitzar i adaptar als canvis i augmentar la producció**, com a mínim a uns 1.500 litres de llet al dia per poder sobreviure. Nosaltres teníem unes 24 vaques frisones i 4 o 5 vedells.

Un canvi important que vam haver de fer cap a l'any 1969 van ser les estabulacions de les vaques en espais oberts per tal que aquestes poguessin moure's lliurement, sobretot per no tenir problemes de tuberculosi.

També recordo un gran canvi a partir de l'any 1953-1954 quan van començar a sortir les màquines de munyir i el sistema manual va anar quedant desplaçat.



<<Les primeres rodes de carro que hi va haver les va portar el meu besavi damunt d'uns matxos, doncs en aquella època encara no hi havia camí de carro per pujar fins a la Seu>>

<<La primera màquina de munyir individual la va adquirir Nestlé a la fira de mostres de Barcelona i després ens la va vendre a nosaltres>>



Recorda quan va tenir lloc el primer concurs de vaques que es va fer a la Seu? Qui o què va impulsar la seva creació?

Fa molts anys que es va fer el primer concurs de vaca frisona a la Seu. Durant una època es va haver de matar molt bestiar a causa de la tuberculosi i es van començar a importar vaques de Dinamarca i després del Canadà. Aquestes són les que concursaven, durant el certamen les vaques s'estacaven, els dos veterinaris que hi havia passaven per darrere de l'animal, valoraven l'estructura que tenia i decidien quina havia de ser la vaca guanyadora.

Va guanyar algun premi? Què es feia amb el bestiar abans de presentar-lo al concurs?



Sí, vaig guanyar uns quants premis, el procediment a seguir abans de presentar les vaques al concurs era senzill, escollíem aquelles que estaven en millors condicions, les que tenien una bona estructura i les rentàvem i les deixàvem ben preparades perquè fessin goig.

Què li sembla el format de la fira de primavera que fa uns anys es celebra a la nostra ciutat?

Em sembla bé, fa anys els pagesos portàvem el bestiar a la fira per vendre'l o comprar-lo, l'estil d'ara és més com una exhibició, té més un format de concurs i els ramaders han de tenir molta paciència en preparar les vaques i ensenyar-les a passejar pel concurs.



Parlem de salut...

Bastons, ajudes per caminar

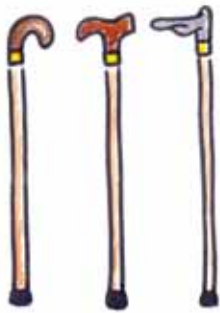
per la Dra. Maria Arnella



Els bastons són dispositius ortopèdics per ajudar a caminar, per quan una o les dues extremitats inferiors necessiten suport addicional.

Els bastons poden ser de fusta, d'alumini o de fibra de vidre. Els més lleugers i resistents són els d'alumini.

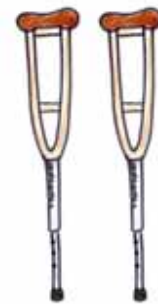
Tipus de bastons:



Bastons de passeig



Bastons anglesos



Crosses axil·lars

Parts del bastó:



→ **Puny:** són recomanables els punys en forma de **T**, doncs reparteixen el pes en tot el palmell de la mà essent més còmode. Els punys corbats es consideren purament estètics.

→ **Canya:** millor les ajustables a la talla del propietari.

→ **Virolla:** es recomanen de goma antilliscant i que es puguin canviar si es desgasten.

En què ens ajuden els bastons?

- En la realització de la marxa.
- En el desplaçament del cos endavant, facilitant l'impuls d'una o de les dues cames.
- A caminar amb menor consum energètic.
- Milloren l'equilibri.
- Eviten caigudes.



Col·locació del bastó:

A 5 cm. per sota del trocànter i lateralment al fèmur. Es recomana que el bastó es porti a la mà oposada a la cama afectada (contralateral), tot i que sembli estrany, doncs això augmenta la base de sustentació i el caminar és més fisiològic.



Algunes persones prefereixen portar el bastó al costat de la cama afectada (homolateral) perquè sembla que aguanti més el pes o per ser la mà dominant.



A tenir en compte:

- Si els bastons són curts fan que la persona camini amb el cos inclinat cap endavant.
- Si són llargs redueixen la potència del múscul tríceps.

Dibuixos: Teresa Serra Argerich



Les nostres activitats

Sant Jordi, llibres i roses



Un any més, els nostres avis s'han animat de valent per preparar els obsequis de Sant Jordi. Aquest any, a més de crear uns originals punts de llibre, hem dissenyat unes agulles de pit. En definitiva, tot això ha significat moltes hores de treball!



Trobada intergeneracional

Un dels actes de Sant Jordi va ser la trobada intergeneracional amb els alumnes de quart curs de l'escola Pau Claris. Tant els avis com els nens compartiren una bona estona tot berenant coca i xocolata.





Arriba la "Feria de Abril" a la Residència!

Imatge on comprovem que els llaminers no tenen edat.

La "Feria de Abril" fou un altre dels actes que es van celebrar. Un grup de noies de La Seu ens va fer una demostració de les seves habilitats en l'art del flamenc i les sevillanes. Moltes gràcies a totes per l'actuació!





Trobada de Residències

Finalment, el passat 12 de juny es va celebrar la novena Trobada Esportiva de Residències. Avis de diferents parts dels Pirineus van participar-hi: Puigcerdà, Andorra, La Pobla de Lillet, Oliana, Bellver de Cerdanya i, lògicament, La Seu d'Urgell. Va ser un dia molt diferent!



L'espai del voluntari

És millor ajudar que no que t'ajudin

per la Sra. Teresa Fité



"Ser voluntària és ajudar als altres a passar millor el temps i fer-los la vida més agradable."

Vaig néixer a Barcelona, amb la família veníem a estiuejar a Organyà, d'on el pare n'era fill. Durant la guerra va caure una bomba a casa, ens vam quedar sense res i ens vam haver de dispersar. Quan finalment ens vam poder arreplegar vam anar a viure a Lleida, on vaig poder fer els estudis. En acabar la meva formació, la meva padrina d'Adrall, insistia que pugés a viure-hi i finalment així ho vaig fer. He estat mestra dels pobles de Villamitjana i d'Arfa, ara em considero de la Seu, doncs fa 50 anys que hi visc.

D'ençà que vaig jubilar-me he fet diverses coses com a voluntària. He acompanyat a gent que viu sola a passejar, he anat a ajudar al Taller Claror i he anat a fer companyia a persones malaltes i als avis de la Llar de Sant Josep. Des de l'any 94 vinc a l'Hospital on he fet d'acompanyant en les sortides que s'han organitzat, he ajudat a l'hora dels berenars... no he deixat mai de venir.

Ara ja tinc 82 anys i he hagut de baixar la meva activitat, però com que xerrar encara ho puc fer, vinc una hora per la tarda cada quinze dies a fer una tertúlia amb els padrins.

Organitzo els temes per mesos, de manera que, el primer dia que vinc parlo dels costums d'abans, explico refranys, llegendes de tot Catalunya i, algun cop, fins i tot acudits. El segon dia del mes que faig l'activitat el dedico a comentar les festes, els sants del mes amb caire popular i segons el temps que tinc explico coses de la Seu, del comtat de Castellbó, contes...

Si quan parlés les cares fossin tristes diria que no faig res, però quan veig les cares que s'alegren, que escolten, que expliquen coses... amb això ja en tinc prou.

I, fins i tot, amb una mica d'egoisme, penso que demà potser ho necessitaré jo. Quan em donen les gràcies, dic que no cal, només els demano que em guardin una cadira.



Les nostres receptes



Melmelada de prunes per la Sra. Ramona Oliva

Ingredients

- 1 Kg. de prunes dolces
- 400 g. de sucre
- Pots de vidre (la quantitat depèn de la mida dels pots)

Primer de tot, netegem les prunes i a continuació traiem el pinyol. Un cop fet, posem la fruita en una cassola al foc amb una mica d'aigua perquè no se'ns cremi. Seguidament afegim el sucre (si us agrada més o menys dolça podeu variar-ne la quantitat) i ho remenem tot sense parar fins que quedi força espès. Tot seguit es treu del foc i quan la melmelada es refreda es col·loca en els pots.

Consell:

Cal guardar la confitura en un lloc fresc, sense humitat i fosc. D'aquesta manera es mantindrà bé durant un any.

i remeis casolans

Sabó de rentar

Antoni Colom, Carmen Giró,
Ramona Oliva i Rosalia Viladrich



El sabó de rentar, el *de tota la vida*, és el sabó que utilitzaven els nostres avis per a casa. Es fabricava artesanalment i segons els experts segueix essent el millor sabó per rentar a mà.

Procediment:

En una caldera hi posem uns 10 litres d'aigua. Tot seguit s'hi afegeix *oli vell*, és a dir, els olis de rebuig que queden a casa, així com *tela de bestiar* (grassa del bestiar), greix dolç, sosa càustica i pega grega. Esperem que bulli tota la barreja i ho remenem sense parar aproximadament durant dues hores. Al final, quan ens sembla que el sabó queda prou consistent, és el moment d'abocar-lo al damunt d'un sac ben gran i deixar-lo reposar. Un cop sec, es tallarà en porcions.

Consells:

Es recomana fer la barreja seguint sempre el mateix sentit de gir i ritme, sinó es podria esguerrar. La sosa càustica s'ha de manipular amb molt de compte i precaució. En cas de contacte amb la pell neutralitzar amb vinagre.

Els remeis casolans recollits provenen de l'experiència dels padrins i de la cultura popular. Cal recordar que no tenen una base mèdica o científica comprovada.

Parlem amb la gent gran

Sr. Josep Garrabou

LINOTIPISTA, DURANT 40 ANYS.



El Josep va néixer a Guissona ara fa 90 anys, va passar bona part de la seva infància i joventut en un orfenat de Lleida on va conèixer a la que més endavant seria la seva dona. Passada la guerra es va casar amb la Isabel, s'establiren a Barcelona i allà va néixer la seva filla Elisabet.

El Josep va treballar durant més de 40 anys com a linotipista a l'editorial Bruguera. Actualment viu a Castellbó amb la seva filla i ens explica que encara manté un gran interès per la premsa i li agrada revisar l'ortografia dels articles que llegeix.

Ens ha comentat que va néixer a Guissona i va créixer en un orfenat de Lleida, com recorda aquells anys?

Així és, quan jo tenia pocs mesos de vida ens vam traslladar a Bellpuig i cap als 3 anys vam anar a viure a Cervera. Al voltant dels 7 anys la mare em va portar a l'orfenat perquè no se'n podia fer càrrec. **Els primers anys a l'orfenat** no els recordo molt bé, però **van passar amb total normalitat**. L'orfenat era un edifici molt gran que acollia de forma separada a nens i nenes amb les que coincidíem quan sortíem a jugar al pati o anàvem a missa. Els nens que com jo estaven allà i la gent que hi treballava **érem com una família**, no rebíem grans mostres d'afecte però no hi vaig estar del tot malament.

Crec que en part **vaig tenir sort perquè m'agradava aprendre i en aquella època vaig poder rebre uns estudis als que no tothom hi podia accedir.**





Durant més de 40 anys va estar treballant com a linotipista en l'editorial Bruguera de Barcelona. En què consistia exactament la seva feina?

Jo havia de **composar un text abans de ser imprès utilitzant** una màquina que es deia **linotípia**. Aquest aparell ens ajudava a formar les paraules i els espais que havia de tenir el text que es volia copiar. També vaig ser **l'encarregat de corregir els textos que estaven escrits en català i castellà**.

A l'editorial sempre m'havien dit que els agradava la manera que tenia de treballar, no feia faltes d'ortografia, era força àgil i ràpid a l'hora de picar el text, crec que el més important és que em sentia motivat amb el que feia.

Què és el que més li agradava?

Vaig gaudir molt amb la meva feina, sobretot **m'agradava escriure i corregir faltes**. Em deien que era el més ràpid de l'editorial i això, juntament amb el fet d'escriure correctament va ajudar a què em valoressin i em tinguessin molt en compte a l'hora de proposar-me feines de responsabilitat.

Quant de temps invertia en picar un llibre?

En funció del gruix que tingués anava més o menys ràpid, **per picar-ne un d'un 350 a 400 pàgines podia trigar al voltant d'una setmana**. Després s'havia de revisar tot perquè no hi hagués cap errada, que les paraules no estiguessin tallades, que els espais de la frase fossin adequats i corregir tots els errors ortogràfics.

<<el més important és que em sentia motivat amb el que feia>>





Casa de la Misericòrdia dels Carmelites, avui Museu diocesà de Lleida

Quina va ser la seva formació?

A l'orfenat vaig estudiar batxillerat, mecanografia, català i francès. Allà també vaig poder agafar pràctica amb una linotípia que anys més tard em va ser molt útil a la meua feina.

Al llarg de tots aquests anys segur que ha tingut molts llibres a les seves mans. En recorda algun de forma especial?

He tingut tota classe de llibres, sobretot vaig picar literatura del segle XIX; clàssics russos, espanyols... Tampoc hi van faltar les gairebé 2.600 novel·les de *western* que vaig picar del Marcial Antonio Lafuenta Estefanía, els manuscrits de la Corín Tellado, etc. però potser **recordo de forma especial** un treball molt important que vaig fer sobre tota **la col·lecció de "Joyas Literarias"**.

Quin ha estat el darrer llibre que ha llegit?

Durant tota la meua vida he llegit moltíssim però just després de la jubilació això va canviar totalment. El que sí que faig i m'agrada molt és llegir la premsa. Podria dir que la darrera lectura la vaig fer fa pocs dies amb **un conte que em va regalar la meua filla per Sant Jordi** i que parla sobre les trementinaires.



Recordem

Les feines del camp

Després de la sega, al mes d'agost, la gent bat i en els camps no hi ha ningú. El sol i la llum aclaparen el país, el cant de les cigales augmenta l'enlluernament frenètic de l'aire; havent dinat, els pagesos dormen a l'ombra de la figuera del quintà. A mitja tarda, amb l'aixada al muscle, van a regar una estona a la fresca dels hortets.

Però quan arriba setembre els camps s'animen i comença la feina per les collites de tardor. Així, caminant per les carreteres, hom troba, en els seus marges, un o altre pagès.

*Josep Pla,
Els mobles del paisatge*

Treballar la terra era feina feixuga i sacrificada durant tot l'any però eren els mesos de primavera, estiu i inici de tardor els que més feina comportaven. Dallar l'herba, segar el blat, regar, collir fruita, atendre el bestiar, munyir, pasturar, fer l'hort...



“La feina de pagès era una feina molt dura i sacrificada tot i així ens agradava fer-la”



Pels padrins avui en dia tot és molt més sofisticat i modern i el pagès empra maquinària per desenvolupar les tasques que fa uns anys ells havien de fer a mà, amb esforç físic i amb l'ajuda d'una parella de bous o vaques, un jou i una arreu.

El camp i l'hort

Temps de batuda, els avis recorden que tenien feina a dallar i assecar l'herba, l'agafaven amb unes forques i la giraven cap a un costat i cap a l'altre per tal que s'assequés bé. Un cop ben seca, es recollia, es carregava en un carro o al damunt d'un animal i la portaven a l'era per donar de menjar al bestiar.

També expliquen que era habitual que les cases de pagès tinguessin hort, el treballessin plantant les hortalisses i produint els aliments bàsics per al consum propi i en alguns casos per vendre'ls al mercat.

"Fèiem forts d'alls i cebes i els guardàvem al rebost de casa per tenir-ne tot l'any"

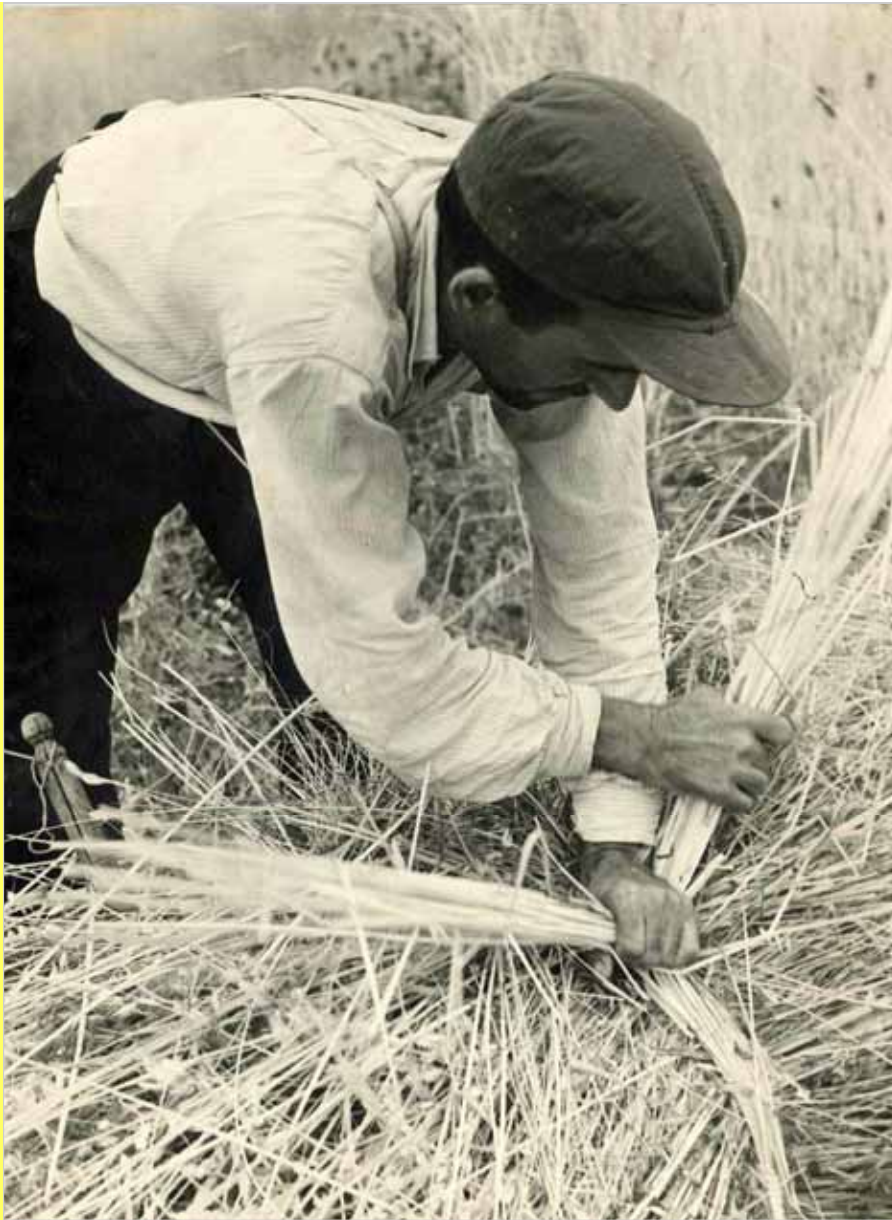


"Març ventós i abril plujós, fan ésser al pagès orgullós"

Les feines

Les dones i els homes de pagès treballaven dur durant tot l'any i es repartien les feines del camp de manera que les dones normalment s'encarregaven de la casa, recollir l'herba, tombar-la, lligaven les garbes, col·laboraven en algunes feines de l'hort... Els homes eren els responsables de segar, llaurar, dallar i de totes aquelles tasques que suposaven més esforç físic. Tots dos compartien algunes activitats com munyir o donar de menjar al bestiar.





*"Qui no bat pel
juliol
no bat quan vol"*

*"Pel juny,
la falç al puny"*

*"El pagès
si no treballa
no té res"*

El blat

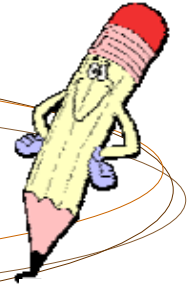
Cop de volant cap aquí i cap allà segaven tot el blat, l'apilaven formant garbes o cavallons per evitar que es fes malbé. Aquestes munteres de blat les portaven a l'era, les estenien bé i les batiën amb el bestiar fins que el blat quedava ben trinxat. Llavors triaven el gra de la palla, el passaven per la màquina de batre, el portaven al molí del poble (La Seu, Castellbó, Arsèguel, Alàs) i amb la farina, llevat, aigua i sal feien pa.

Barrejaven bé tots els ingredients, els amassaven en una pastera i treballaven la massa durant una hora aproximadament. Un cop finalitzat el procés, amb un drap s'abrigava bé la pasta i la deixaven reposar fins que pugés. Després la partien, la treballaven una mica i la coïen al forn de casa o al del poble.

*"Perquè el pa es mantingués
tendre es posava en una
caixa ben colgat de blat"*

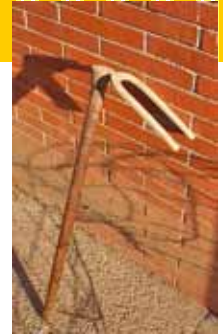
*Les fotografies d'aquest apartat han estat cedides
pel Fons Familiar de Cal Joanet de Cava*

Oci i Cultura



Mots de padrins

Arpelles: eina amb dues o més pues disposades com les dels arpiots, que serveix per a remoure pedres, remenar fems, fer diferents feines de l'hort.



Arreu: eina agrícola arrossegada pel bestiar.



Garba: feix d'espigues tallades, lligades amb un venciell fet amb el mateix blat.



Pastera: caixa rectangular amb tapa, on el flequer fa la barreja de farina, aigua, sal i llevat, per fer després el pastament a mà fins a obtenir la massa al punt desitjat i deixar-la fermentar el temps necessari abans de continuar el procés de panificació.



Pleta: lloc tancat on hom recull el bestiar que pastura al camp o a la muntanya.



Rampí: eina que consisteix en un mànec llarg amb un travesser en un dels extrems proveït de puntes de fusta o de ferro, que serveix per arreplegar la palla o les espigues de la batuda, l'herba segada, gratar la terra, etc.



Les 7 diferències.



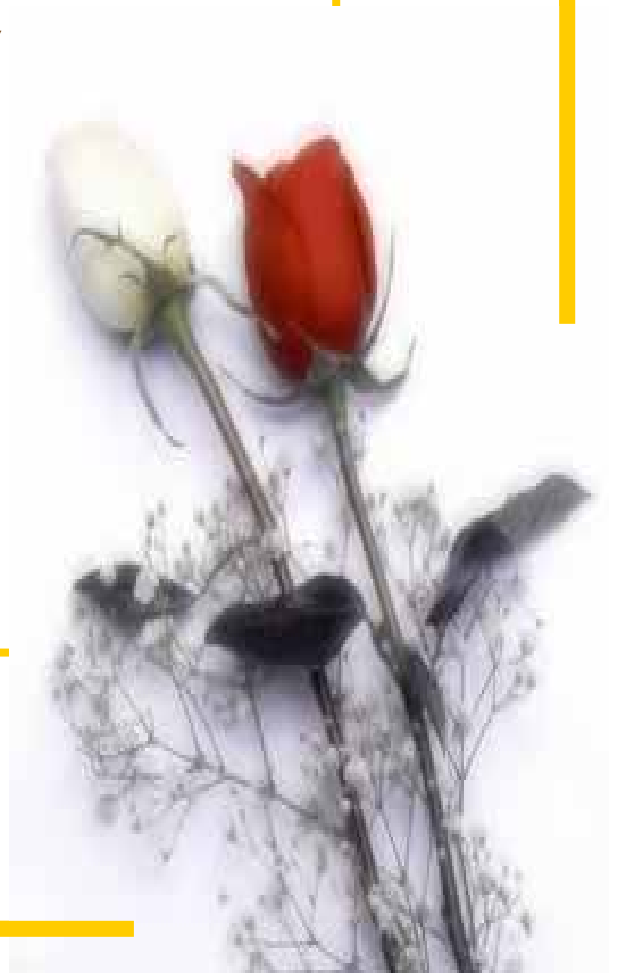
Diferències: carpeta verda, mà esquerra senyor, mà dreta senyor, ulleres/funda, retolador negre, llapis verd i pot de colors.

Càntic d'amor

setembre de 2002

*Eixes roses precioses
que volen expressar
l'amor que per a tu sento
i que mai morirà.
Rosa blanca, floc de neu,
pulcritud i molta pau.
Rosa roja, foc encès,
força, amor i sang.
Blanca i pura que encisa
i demostra pulcritud,
bellesa interior
i dolçor
que és tot el que espero de tu.
Rosa com el foc encès,
guardant sempre el nostre amor,
que sempre estigui cremant
al fons dels nostres cors.
I amb les dues precioses roses
faig patent i vull expressar
perquè quedi escrit per sempre
que l'amor mai morirà..*

Pep Vilarrubla





L'espai verd

Les flors de la nostra terrassa



pel David Noguera,
jardiner

Triarem la flor de temporada en funció de les nostres preferències, de la seva ubicació, de l'exposició al sol i de la freqüència de reg que li podem donar.

Els nostres padrins aquest estiu s'han decidit per les begònies i les petúnies.

Begònia Doublet: és una flor de temporada que viu molt bé a l'exterior durant el període estival a la nostra regió. Les flors són de color blanc, rosa o vermell. La Begònia de fulla clara viu millor a l'ombra i la de fulla fosca resisteix bé en espais plenament assolellats. Requereix d'un bon reg.

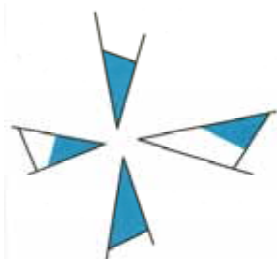
La Begònia Elatior és una altra varietat que viu millor a l'interior, a diferència de la Doublet, necessita llum però el sol directe la pot cremar.



Petúnia: és una altra de les flors de temporada que viu bé a la nostra regió. És una planta àmpliament utilitzada per la seva varietat cromàtica.

S'acostuma a col·locar en espais assolellats i en llocs alts que permetin que la planta pengi.

Requereix d'una terra rica, humida i d'un bon reg, doncs es deshidrata fàcilment.



fundació
sant hospital
la seu d'urgell