



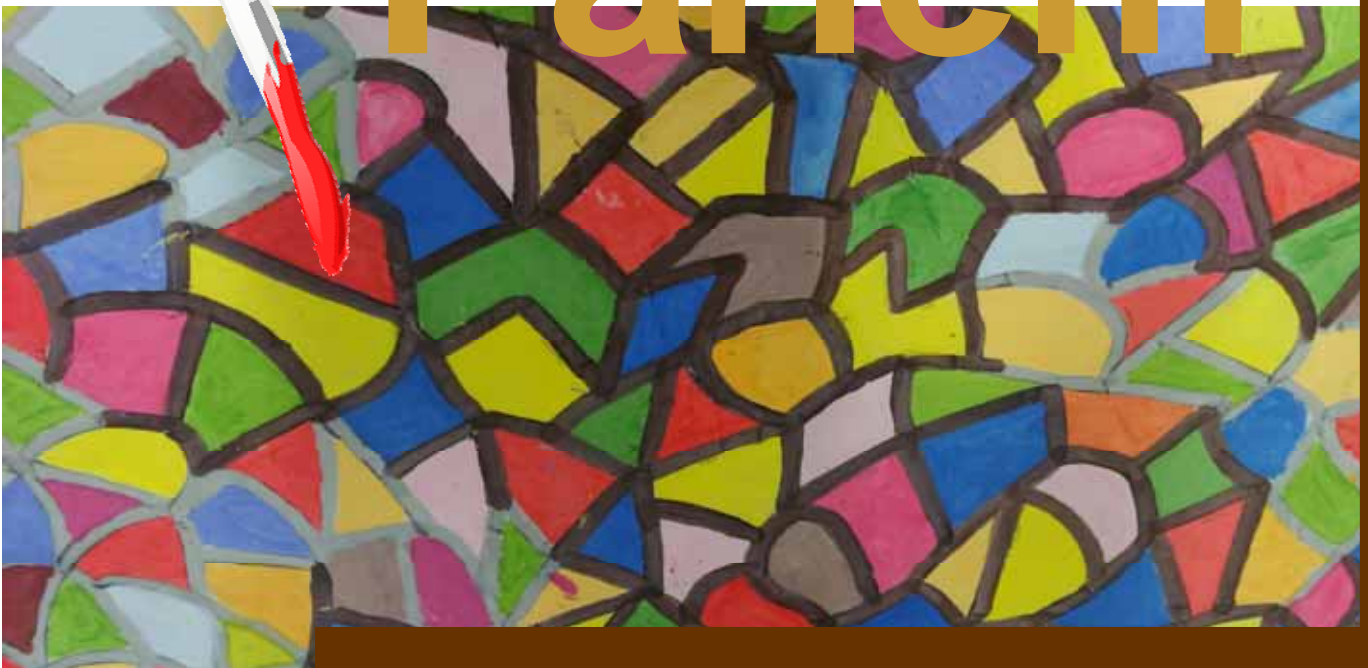
SEU D'URGELL - 8

Paseo de José Antonio

Edit, La Maravilla



Parlem





EDITORIAL

3.– Equip de Redacció.

OPINIÓ

3.– La salut, quin gran do!, per la *Sra. Elvira Farràs*.

L'ENTREVISTA

4.– *Sr. Josep Castellarnau*, piragüista.

PARLEM DE SALUT

7.– L'automedicació, per la *Sra. Mari Garcia*.

LES NOSTRES ACTIVITATS

9.– Reis. Manualitat de primavera. Celebrem Sant Antoni. Pau Claris. Calçotada.

HISTÒRIES O CONTES

13.– Enfilat de frases fetes, per la *Sra. Teresa Blasi*.

LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.– Carxofes amb bacallà i ou.
Adob d'ortiga per a l'hort.

PARLEM AMB LA GENT GRAN

15.– El peix, padrines i padrins del Centre de Dia.

RECORDEM

18.– El riu.

ELS NOSTRES POBLES

20.– Artedó, per la *Sra. Mercè Cerqueda*

OCI I CULTURA

22.– Aparella
De què parlem?
Identifica les imatges.

Equip de redacció:

Alba Escavias Vacas, Susanna Forné González, Lali Garcia Ràfols i Eva March Álvarez .

Han col·laborat en aquest número:

Arxiu Planella, Sussi Boniquet, Montse Buera, Josep Castellarnau, Teresa Esclusa, Montse Espinalt, Mari Garcia, Teresa Garcia.

Els nostres residents:

Pere Altimir, Carme Alvinyana, Pilar Ausàs, Ramona Bonet, Teresa Blasi, Francisco Bullich, Àngela Casado, Mercè Cerqueda, Núria Companys, Elvira Farràs, M. Rosa Isern, Montserrat Palau, Marina Rodríguez i Miquel Ticó.

Fotografia de portada: Arxiu Planella.

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



Editorial

En una ciutat envoltada pel Segre i pel Valira, hem volgut dedicar aquesta edició de la revista al riu. Així doncs, parlarem de la pesca, dels banys, de la bugada i de les piragües.

Encetem un apartat nou anomenat *Els nostres pobles*, en el qual un padri ens aproparà, amb els seus records, al seu poble. Aquest cop parlarem d'Artedó.

Desitgem que passeu una bona estona entre aquestes pàgines.

Equip de redacció

Opinió

La salut, quin gran do!

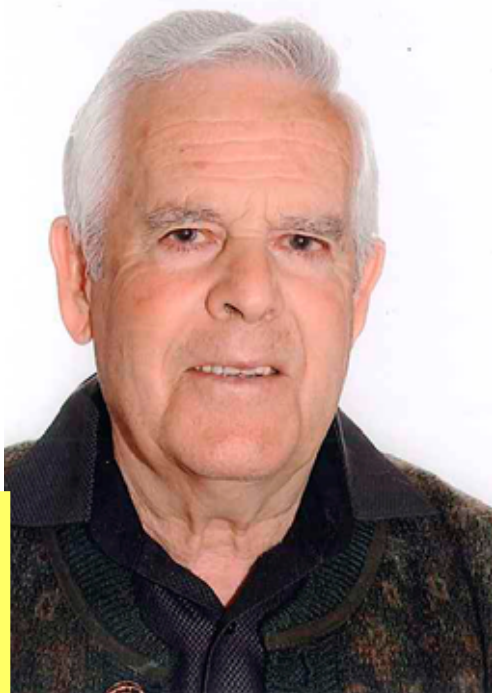
Si Déu ens ha donat una virtut perfecta, aquesta és la de tenir salut. El cos humà és com una màquina que funciona sincronitzadament d'una manera magnífica, tot i que hi ha moments en què el més petit element físic pot provocar que s'avarïi i notar-se en el conjunt. Per això, cal cultivar, vigilar i procurar cuidar el nostre cos i la salut tant com puguem, nosaltres en som els responsables.

Fa un parell de mesos que estic ingressada a l'hospital i he de dir que, a part de que m'han tornat a posar bé, dins dels límits possibles, he tingut una assistència meravellosa per part de tot el servei. Sempre m'han atès amb una rialla i amb la voluntat de voler solucionar el problema de salut o l'estat en el qual em trobava.



El mes vinent faré 94 anys i aquests anys m'han passat volant. Sempre he estat una persona sana, he treballat amb molta il·lusió i he estat molt estimada per tothom, cosa que ara, en aquests moments, ho valoro positivament. La gent m'ajuda, m'anima i això fa que no em senti acabada. Dono les gràcies a tots els que m'han recolzat, no només a les amistats que he tingut i tinc des de fa molts anys, sinó a tota l'assistència mèdica i d'infermeria, a tots ells gràcies pel seu afecte i per la seva feina. Espero que per molts anys pugui durar aquesta manera de fer i retrobar, aquest lloc d'acolliment temporal o final tan necessari pels que vivim a la Seu.

Elvira Farràs



Sr. Josep Castellarnau

PIRAGÜISTA

En Josep Castellarnau Farràs, fill de Castellciutat, va néixer el 2 de febrer de 1939. És pioner del piragüisme a la nostra ciutat i guanyador de 4 medalles d'Espanya. Actualment, és president honorífic del club Cadi Canoe Kayac. El Josep es ha volgut explicar com van ser els inicis d'aquest esport tan emblemàtic a la Seu d'Urgell.

Com va ser el seu primer contacte amb una piragua?

Un grup d'amics estàvem pescant furtivament al riu. Situàvem un nen riu amunt i un altre riu avall per controlar l'aparició del guarda pesca o de la guàrdia civil. Tot d'una, el nen de dalt va començar a cridar i tots vam sortir corrents del riu pensant que venien els civils.

En aquestes, vèiem arribar dues noies, que devien ser nòrdiques, en una piragua biplaça. Van anar baixant pel riu fins que desaparegueren.

Vam quedar totalment sorpresos. Aquest és el primer precedent visual d'una piragua al Valira. Penseu que, en aquella època, la Seu estava bastant aïllada del món.

Com va començar a remar?

Al maig de 1964, el Dr. Pérez, capità metge, va explicar a la tertúlia del Canigó que hi havia un esport que podia ser adient per a la Seu, poques ciutats tenen dos rius. Ens va semblar molt interessant i, capitanejats pel Moles, els pioners vam començar a practicar.

A l'any següent ens va arribar una invitació per participar al Campionat d'Espanya que es feia al Noguera Pallaresa. Cinc companys ens hi vam presentar i jo vaig quedar el novè. L'any següent hi vaig tornar i vaig quedar Campió.



Com va aprendre a anar en piragua?

En aquells inicis, vam ser completament autodidactes. Dèiem que coneixíem el riu per sobre i per sota. La meitat del temps que entrenàvem, la passàvem nedant. En aquella època els rius, tant el Valira com el Segre, ja estaven molt bruts, un per manca de depuradora i l'altre per culpa dels adobs.

Més tard, va venir un entrenador francès.

Com van aconseguir les piragües?

El primer any, el *Frente de Juventudes* ens va enviar dues piragües des de Madrid.

En aquell temps, una piragua valia unes 3000 pessetes, eren molts diners. Entre tres amics en compràvem una. Jo vaig tenir molta sort, perquè el Carles Nart i el Manel Duat ho van deixar i em vaig poder quedar la piragua per a mi sol.

Amb el temps, ens vam animar a construir-les nosaltres. El president Moles i el Juanito Gómez van fer un curs a Sort per aprendre a fabricar-les i van venir amb el motlle i el material necessari, fibra de vidre i polièster.

Vam muntar un taller a cal Vernet i més tard a casa meva. Ensenyàvem a tothom qui volia fer-se'n una.

On entrenaven?

Teníem la base d'entrenament al Pont de la Palanca. Cent metres més amunt, a l'escala de l'adoberia, desembocaven les cloaques de la Seu. Si dominaves la piragua anaves per l'aigua neta i si no... mala sort! Tampoc fèiem massa escarafalls.

Al costat del riu de Lo Color hi vam fer una barraca, tres parets recolzades a la tanca de l'hort del Balcells, a dins hi vam col·locar unes prestatgeries per a les canoes i una nevera. Qui volia una cervesa deixava 5 pessetes.

Jo sempre portava la piragua amunt i avall a la baca del meu DIAN6, n'he portat fins a 3 canoes.

Cada cap de setmana, baixàvem un tros de riu, des d'Alàs, Martinet o Pont de Bar.

També baixàvem al pantà, l'utilitzàvem com a aigües tranquil·les per a la gent més inexperta i quan feia més fred.



Quina relació ha tingut amb el Club?

El club es va constituir legalment l'1 de gener de 1965 i jo era el vicepresident segon. Quan es va fundar es deia Kayac Club.



Després durant un any va passar a anomenar-se Sedis Kayac.

L'any 1987, quan es va signar el patrocini amb la Cooperativa Cadí, vaig passar a ser el president.

Ara fa 9 anys que vaig plegar, llavors em van nomenar president honorífic. Quan hi ha competicions vaig a lliurar medalles i copes.

Com va néixer el Parc del Segre?

L'Il·lm. Sr. Joan Ganyet, alcalde de la Seu, em va dir que volia proposar la candidatura de la ciutat com a Subseu Olímpica per a les competicions de piragüisme. Per a mi era una cosa impensable. Però ell ho va tirar endavant. Comptava amb el recolzament de l'Excm. Sr. Eugeni Bregolat (ambaixador d'Espanya a la Xina) i el suport de la Federació espanyola, de la Federació internacional, l'aval de més de 400 entitats i, com no, amb el recolzament del Club.

En la proposta que vam presentar, les instal·lacions principals estaven ubicades al Valira, a Cortingles damunt del pont d'Anserall, on ja hi teníem un estadi per fer eslàlom molt ben equipat. Al Segre només hi anava un camp d'entrenament.

Després vam veure que teníem un problema de cabdal d'aigua. Les Olimpíades se celebren a l'estiu i el Valira al mes de juliol no té prou aigua. La Federació francesa ens va prometre que ens enviaria 30m³ al Segre per Puigcerdà.

Tot va coincidir amb les obres de reconstrucció, explanació de terres i canalització del Segre que s'havien de fer com a conseqüència de la riuada del 82. Així que es va canviar la ubicació.

Què representa el piragüisme?

El piragüisme ha transformat la Seu. L'Olimpiada va ser una eina ideal i es va saber aprofitar. La Seu era un poble que es trobava al camí d'Andorra i ara es coneguda per tot el món. Cada cop que hi ha un Campionat venen participants d'uns 42 països. Això mou molta gent.

Alguna anècdota?

En el món de Piragüisme es parla de descens d'aigües vives, menys aquí que parlem d'aigües braves. Sempre he cregut que aquest canvi de nom ve donat per les curses de braus. En aquella època les curses de braus es van fer servir per promocionar el turisme europeu, i potser es va canviar el nom (de vives a braves) per a fer-ho més atractiu.



Parlem de salut...



L'automedicació

Per la Sra. Mari Garcia
Farmacèutica FSH

Un medicament és una substància amb propietats per al tractament o la prevenció de malalties. També es consideren medicaments les substàncies que s'utilitzen o s'administren per restaurar, corregir o modificar funcions biològiques de l'organisme o per establir un diagnòstic mèdic.

De forma general, s'entén per automedicació aquella situació en la qual els pacients aconseguixen i utilitzen els medicaments per iniciativa pròpia o per consell d'una altra persona, sense cap intervenció d'un professional de la salut.

- ✓ **Analgèsics, antiinflamatoris:** quan s'abusa o s'utilitzen de manera indiscriminada, sense control per un professional sanitari, poden ocasionar efectes adversos greus com insuficiència renal o úlceres digestives.
- ✓ **Antibiòtics:** si es prenen de forma repetida o inadequada, es contribueix a augmentar la resistència dels bacteris als antibiòtics (els bacteris desenvolupen mecanismes de defensa enfront dels antibiòtics). Aquests fàrmacs són només eficaços contra les infeccions bacterianes i no són útils per a aquelles infeccions causades per virus, com el refredat comú o la grip. Per tant, cal evitar prendre antibiòtics sobrants de tractaments previs o compartir-los amb altres persones. A més, poden provocar efectes secundaris com ara diarrea, nàusees o erupcions cutànies.
- ✓ **Antisèptics tòpics.**
- ✓ **Suplements vitamínics i minerals.**
- ✓ **Antigripals i antitussígens.**
- ✓ **Laxants, antiàcids i antiflatulents.**



L'automedicació sense control mèdic o farmacèutic pot suposar una sèrie de riscos per a la salut com:

Aparició de toxicitat en forma d'efectes secundaris o, fins i tot, intoxicació.

Interaccions amb altres medicaments que la persona estigui prenent. Hi pot haver un augment o una disminució de l'efecte del medicament.

Manca d'efectivitat per no estar indicats en aquesta malaltia, dosi inadequada o durada del tractament incorrecta. Això és especialment preocupant amb els antibiòtics quan s'utilitzen per tractar, per exemple, una grip.

Poden emmascarar o alterar una altra malaltia retardant el diagnòstic o provocant un error. Per exemple, l'ús habitual de corticoides tòpics en problemes cutanis en els quals no estan indicats.

Dependència o addicció, per exemple a les benzodiazepines (lorazepam, diazepam, etc.), que són fàrmacs utilitzats per tractar l'insomni o l'ansietat.

Una altra dada rellevant a assenyalar, és que l'automedicació augmenta amb l'edat, amb el risc afegit que les persones grans, pel propi procés d'envelliment, són més vulnerables a l'efecte d'alguns medicaments.

Aquests riscos es poden evitar seguint uns consells bàsics sobre l'automedicació:

No prendre cap medicament per compte propi que requereixi recepta i que, per tant, cal que un metge ho prescrigui.

En el cas dels medicaments que no necessiten recepta mèdica, la durada del tractament és limitada. Tot i no necessitar recepta no són innocus. Si els símptomes no milloren s'ha de consultar el metge o el farmacèutic.

És important conservar els medicaments en el seu embalatge original. Aquest conté informació útil com el prospecte, la caducitat, el lot i la forma de conservació.



Finalment, no tots els aspectes de l'automedicació són negatius. Si es fa de forma responsable, és una bona eina per solucionar problemes de salut menors com per exemple, el dolor lleu per un traumatisme, la febre per un refredat o l'acidesa d'estómac puntual.





Les nostres activitats

Reis 2017





Manualitat de primavera



Tot i que encara queden forces dies, ja hem començat a fer la decoració de primavera que lluirà a la sala del Centre de Dia

Celebrem Sant Antoni

Hem celebrat la tradicional calderada de Sant Antoni! Donat que nosaltres tenim uns altres horaris, no hem pogut anar a buscar l'escudella al passeig. L'equip de cuina ens n'ha preparat una per a nosaltres. Això sí, el panet beneït no ha faltat!





Pau Claris



Ens movem i conversem? Amb aquest títol, vam celebrar el passat 9 de febrer, una trobada amb l'escola Pau Claris, que consistia en activitats psicomotrius, jocs i conversa.

Vam jugar amb globus, vam ballar, ens van fer massatges amb pilotes i, a l'hora de berenar, vam aprofitar per conversar i saber quins eren els jocs de la infantesa dels padrins.



Calçotada

Abans que s'acabi l'hivern, hem fet la tradicional calçotada a la residència. Molts dels padrins ja l'esperaven amb gust, però d'altres nous no sabien ni el què era. Això sí, després de tastar-la, han decidit repetir.

Els calçots estaven boníssims!



Històries o contes

Enfilat de frases fetes

Qui a trenta anys no té seny i a quaranta no té cabal, a cinquanta: a l'hospital. Així que jo cap a l'Hospital. Vaig caure i encara m'estic recuperant. Els metges em diuen que he de tenir paciència i jo els dic que mica en mica s'omple la pica i de gota en gota marxa l'aigua de la bota. Què hem de fer? Vendre'ns la casa i anar a lloguer? Doncs res, treballar força i creure.

Sempre m'ha agradat aquest embarbussament: "En Panxo li va dir a en Pinxo: vols que et punxi amb un punxó? I en Pinxo li va dir a en Panxo: punxa'm, però a la panxa no". I ara, a mi, em punxen cada dia, ja veus! Abans d'esmorzar, ben de matí, ja tinc la infermera que em treu una mica de sang, ara em balla pel cap el seu nom... però no sé ben bé com es diu.

Bon viure i no treballar, no pot durar, i com que fa més, qui vol que qui pot, encara que sigui coixa d'un peu, cada dia vaig a fer les activitats que em manen, perquè fent i desfent aprèn l'aprenent.

Com que és tard i vol ploure: no en parlem més!

TERESA BLASI



Les nostres receptes

Carxofes amb bacallà i ou

Per les Sres. Carme Alviniana i Pilar Ausas

Ingredients:

- 2 talls de bacallà dessalat
- 2 ous durs
- 4 carxofes
- 1 ceba i all
- Oli, tomàquet triturat, julivert, ametlles i farina



Pelem i tallem les carxofes cadascuna en 4 trossos. Les escaldem i reservem (conservem l'aigua).

Enfarinem el bacallà i el fregim en una cassola en força oli. En aquesta cassola hi posem ben col·locades les carxofes, per sobre el bacallà i, per últim, els ous durs tallats per la meitat.

Ara fem un sofregit amb la ceba ben talladeta i l'all. Quan estigui daurada hi afegim el tomàquet. Quan ho tinguem ben fregit hi posem l'aigua que hem reservat de les carxofes i ho tirem tot a la cassola on ja tenim les carxofes, el bacallà i l'ou dur. L'aigua ho ha de cobrir, cal afegir-ne si en falta.

Deixarem que faci xup-xup uns 10 minuts. Mentre, farem la picada amb els alls, el julivert i les ametlles. Un cop fet, ho tirem també a la cassola i movem una mica, hem d'anar en compte que no es trenquin ni les carxofes, ni el bacallà.

Remeis Casolans

Adob d'ortiga per a l'hort

Pel Sr. Pere Altimir i la Sra. Marina Rodriguez

Per preparar l'adob d'ortiga hem de barrejar les ortigues amb aigua a la proporció de 10 litres d'aigua per cada quilo d'ortigues.

Ho posem tot plegat en un bidó. Ens haurem d'assegurar que la planta queda totalment submergida. Ho deixem reposar, sense tapar, durant 4 o 5 dies. En passar aquest temps començarem a notar l'olor de fermentació (molt pudenta), és llavors quan podem tapar el bidó. Haurem de remenar la barreja un parell de cops a la setmana. Passats uns 15 dies ja estarà llest per colar l'aigua i envasar-la per a una futura utilització.



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

El peix



Recordeu com es venia antigament el peix a la Seu?

Fa molts anys, hi havia un pregoner a l'ajuntament que passava pels carrers de la Seu tocant una corneta i cridant "*qui vulgui comprar sardina fresca, que vagi a la plaça Patalín*", i a la plaça, amb unes fustes i uns cavallets, feien una parada i hi venien les sardines un cop a la setmana.

Una de les àvies recorda que hi havia una família de la Seu amb tres o quatre homes que menjaven molt i la dona de la casa anava a la parada amb un davantal, una galleda i deia, "vull mitja galleda de sardines". No era habitual veure comprar les sardines així, normalment es demanaven a pes, $\frac{1}{2}$ kg o 1kg i ens les embolicaven amb un paper de diari.

L'establiment de cal Boniquet no va trigar gaire a fer arribar peix a la Seu. Els avis expliquen que el portaven en tren fins a Puigcerdà i després amb el cotxe de línia fins a la Seu. Per informar als possibles clients que tenien sardina feien passar un pregoner que deia "*qui vulgui sardina fresca, que vagi a cal Boniquet*".

Més tard, també van portar lluç i gambes, ostres era tot un què! Una padrina explica que la primera paella que va fer la seva mare la va recordar molt, encara no havia viatjat i no havia vist mai gambes. Eren boníssimes, unes gambes grans i vermelles!

A cal Boniquet hi havia peix dos o tres cops per setmana i els dissabtes, sempre.



Quin era el peix que es venia amb més freqüència?

Inicialment hi havia sardines i bacallà que compràvem a cal Boniquet. Més tard també van portar lluç, barat i poc a poc es va afegir el marisc: musclos, cloïsses, gambes...

<<Com més avall, peix de més tall>>

Ens havien dit que el peix que venia fins la Seu procedia de Tarragona, no recordem que els preus fossin molt alts, hi havia molta gent que en comprava.

<<Costa més haver enganyat el peix, que les dones>>

Les truites que pescaven els homes al riu amb canya o a mà, també les havíem portat a vendre a cal Boniquet i a ca la Bacallanera.

Com el cuinàveu?

Més aviat es feia arrebossat i si estàvem malalts el posàvem a bullir amb arròs. Les sardines a la paella o a la brasa. Una àvia recorda que a casa feien foc amb serradures i la mare sucava bé la graella amb oli perquè no s'enganxessin les sardines i les posava a coure. Havien d'obrir totes les finestres de la llar perquè quedava tot ben fumat. Eren tan bones acompanyant un bon trinxat de col i patata, un sopar de luxe!

<<De peix, a la mar en neix>>

El bacallà, normalment, el cuinàvem per quaresma. El compràvem sec i es dessalava a casa, després ja va haver-hi algunes botigues que el venien dessalat, una d'elles a cal Boniquet, i era molt bo.

<<El peix ha de nedar tres vegades: en aigua, en oli i en vi>>



<<Carn fa carn, peix no fa greix>>

<<Cada peix té la seva cua>>

Quin peix menjàveu als pobles?

El peix no arribava i, per tant, en menjàvem menys. La gent de poble havíem d'aprofitar un dia que baixéssim a la Seu per comprar-lo. Normalment adquiríem bacallà, era sec, bo i es conservava més. Penseu que abans no hi havia gel, ni neveres com ara, i el menjar fresc s'havia de gastar o fer en conserva d'alguna manera perquè no es fes malbé. El peix es menjava el mateix dia o fregit d'un dia per l'altre.

També menjàvem arengades que compràvem en alguna botiga de comestibles, les fèiem escalivar una mica per fer-li caure les escates o les posàvem amb aigua i després ens les menjàvem amb torrades o verdura. Era un peix que es venia força i agradava molt.

Quin peix menjaven els nens?

Les mares treien les arestes i les espines i es menjava el que hi havia, sardines, bacallà o lluç.

Recordeu si també hi havia conserves de peix?

I tant! No era com ara, que n'hi ha de tot tipus i de moltes marques, abans sobretot en menjàvem de tonyina. Una padrina recorda que quan la seva mare feia entremesos hi posava una mica de tonyina i li semblava qui sap què!

Es menjava la mateixa quantitat de peix a l'hivern que a l'estiu?



El que podem dir és que a l'hivern també es menjava peix. A la Seu anys enrere hi nevava força, però a cal Boniquet portaven el peix amb el tren i després amb el cotxe de línia, treien la neu de la carretera i el peix arribava igual.



<<El nuvi i el peix frescos han de ser>>

De molt de peix que menges si sabies el que ha costat de treure, ploraries>>

Recordem

El riu

L'aigua és vida,
diu la lluent riassa del riu.
L'aigua és vida,
remoregen les copes dels àlbers de la
ribera.
L'aigua és vida....

Josep Piera

Els avis passaven bones estones al riu amb tota la família. Quan encara no s'havia fet extensiu l'ús del banyador, es llençaven a l'aigua amb calcetes, calçotets i samarreta, aquesta els servia per no cremar-se la pell. Tot i així, moltes vegades l'esquena es posava vermella i la mare els hi aplicava panys de roba amb vinagre per refrescar i calmar el mal de la cremada.

Al riu també hi anaven a passar els diumenges i a celebrar algun aniversari.

Alguns avis ens reporten que encara recorden quan els pares feien brasa, coïen la carn i feien amanides.

D'altres, en canvi, portaven el dinar preparat: carmanyoles amb pollastres rostits, amanides variades, fruita i beguda refrescada al riu. I a dinar plegats!

Recorden que posaven les estovalles damunt d'alguna roca més aviat plana i amb pedres al voltant per asseure-s'hi.





Els nens es banyaven al riu mentre que els pares intentaven pescar alguna cosa, normalment truites o barbs. Hi havia dues maneres de pescar, els que ho feien amb les mans i els que empraven alguna canya de pescar casolana, un fil i l'ham amb cucs a la punta. Per capturar peixos amb les mans, pujaven riu amunt mirant entre les roques i quan els semblava que veien el peix, s'afanyaven ràpidament a agafar-lo pel cap perquè no s'esmunyís entre les mans. Algun cop, s'enduien l'ensurt d'haver atrapat una serp. La pesca del dia la guardaven en una bossa o la punxaven en un vímet, alguns se l'enduien a casa i d'altres la portaven a alguna botiga perquè la vengués.



Al riu, les colles d'amics també s'ho passaven bé. No era estrany veure com algun noi baixava abraçat d'un tronc des del pont de la Palanca fins el toll del Navarro, era una zona on hi havia molts remolins.



Al riu les dones també hi anaven a rentar la roba, hi feien el dia de la bugada. Hi passaven tota la jornada rentant amb el sabó i la lleixiu que elles mateixes havien fabricat a casa.

Sabeu com feien lleixiu? Doncs, ens expliquen que a l'aigua hi tiraven cendra i aquesta feia un efecte similar a l'actual lleixiu que utilitzem per emblanquinar la roba.



Un cop feta la bugada, estenien la roba perquè s'assequés i, mentre, dinaven a la vora del riu. Entrada la tarda ho recollien tot i marxaven cap a casa.

Els nostres pobles

Per la Sra Mercè Cerqueda

Jo vaig néixer a Cal Martí d'Ortedó,
una dona del poble va ajudar a la meva mare.

Artedó

Anàvem al col·legi amb
els nens de Vilanova i Lletó,
perquè allà no
hi havia mestre.
Sortíem a jugar al carrer.



El metge pujava a vacunar-nos.
No em feia gaire gràcia, però s'havia de fer.



El patró del poble és
Sant Vicenç,
Se celebra
el 22 de gener.
Fèiem missa i ball.





Ara quasi bé, no hi viu ningú.
A mi m'agrada anar pel Picurt.
No fallo mai!



Els dimarts de mercat baixàvem a la Seu
amb la Lletera.
Encara que la meva mare anava a peu,
perquè es marejava.

Artedó o Ortedó, població del municipi d'Alàs i Cerc.

El topònim prové del mot bascoide *arte-dun* que significa "ple de roures verds". Les cases esglaonades pel pendent són de pedra.

Està situat a 1166 metres d'altura a la falda del Cadí.

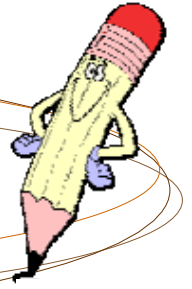
L'església, a un costat del poble, és de construcció moderna i està dedicada a Sant Vicenç.

Població d'Artedó al 2009: 29 habitants.

Població d'Alàs i Cerc:

- Al 1857 1326 habitants.
- Al 1996 409 habitants.
- Al 2016 350 habitants.

Oci i Cultura



Aparella:

1: NIL

2: TER

3: TÀMESI

4: PO

5: SEGRE

6: MIÑO

7: SENA

8: DANUBI

A: LONDRES

B: BUDAPEST

C: OURENSE

D: PARÍS

E: EL CAIRE

F: GIRONA

G: MILÀ

H: LA SEU D'URGELL

De què parlem?

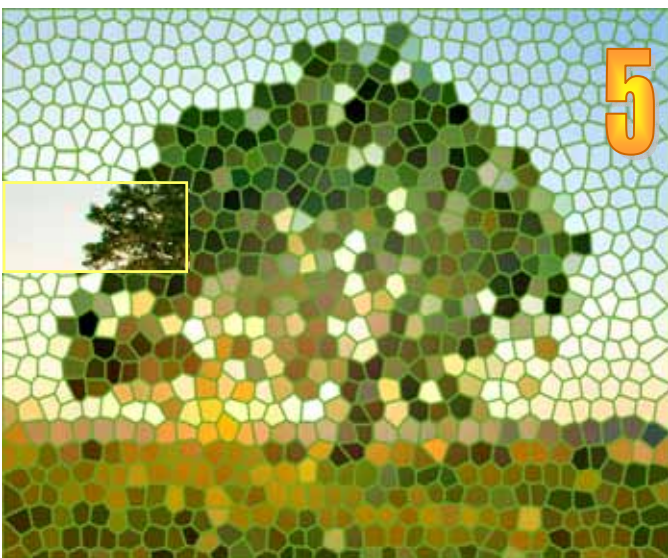
1: Ganxo petit de ferro o d'un altre metall que, penjat d'un fil i proveït d'esquer, serveix per a pescar.

2: Gènere de peixos de l'ordre dels cipriniformes, de cos esvelt, amb un parell de barbes sensorials molt aparents a banda i banda de la boca, i amb l'aleta dorsal curta.

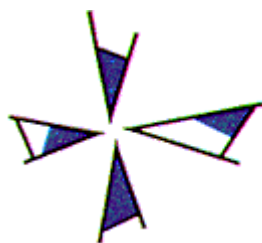
3: Conjunt de tècniques i activitats mitjançant les quals l'home agafa peixos de l'aigua dels rius, dels llacs o de la mar i, per extensió, crustacis, mol·luscs i d'altres éssers que hi viuen.



Identifica les imatges



Solucions
Aparells: 1/E, 2/F, 3/A, 4/G, 5/H, 6/C, 7/D I 8/B
Definicions: 1: ham, 2: barb, 3: pesca.
Imatges: 1: pomes, 2: gall, 3: amanida, 4: gelats, 5: arbre.



fundació
sant hospital
la seu d'urgell