

Conferències i Xerrades

Dimarts 2 de Desembre a les 16:30h : Conferència Cultural “Viatge al Perú (Costa)
A càrrec de **Fernando Espinoza**
Activitat **oberta i gratuïta**

Dimarts 9 de Desembre a les 16:30h : Xerrada de salut “Dona i Jubilació”
A càrrec del **COIB**
Activitat **oberta i gratuïta**

AULA D’EXTENSIÓ UNIVERSITÀRIA

Dijous 4 de desembre 17:30h - “Hi ha algú allà fora?”
A càrrec de **Joan Anton Català**, llicenciat en Astronomia i Astrofísica, escriptor i divulgador cultural
PREU: 4€

Dijous 11 de desembre 17:30h - “El cinema i el Nadal”
A càrrec d’**Albert Beorlegui**, llicenciat en Dret i divulgador cultural
PREU: 4€

Dijous 18 de desembre 17:30h - “La rumba catalana, i pinzellades nadalenques”
A càrrec de **Valeri Cabós**, músic i professor de música
PREU: 4€

TERTÚLIA dels DIMECRES

TOTS ELS DIMECRES

Vine i participa en la tertúlia dels dimecres, un espai per xerrar, debatre i compartir opinions i vivències sobre temes d’actualitat.

RECAPTA D’ALIMENTS

Dimecres 3 de desembre:
RECAPTA D’ALIMENTS AL CASAL

Porta un o diversos aliments al casal per la Recapta d’Aliments Solidària
-Aliments no peribles
-Aliments no peribles per a persones amb intoleràncies
-Productes d’higiene i d’higiene femenina
-Aliments secs per animals

TANCAMENT

El casal romandrà tancat els dies:

6 i 8 de desembre
24, 25 i 26 de desembre
31 de desembre
1, 5 i 6 de Gener

BUTLLETÍ INFORMATIU

DESEMBRE

Núm.145

Casal de Gent Gran del Baix Guinardó

Activitats Destacades

Dilluns 1 de Desembre a les 10h - JOCES DE MEMÒRIA
Activitat **gratuïta i oberta fins a omplir aforament**
Material que cal portar:
Llibreta/ LLapis /Colors

Dimarts 16 de Desembre a les 16:30h : Taller d’Il·lustració de Postals Nadalenques
Activitat **gratuïta** amb **Inscripció prèvia** al Punt d’Informació o trucant al 934502747

Dimarts 16 de Desembre a les 17:30h : Espectacle Clown
Activitat en **col·laboració** amb **EBM Marina**
Activitat **gratuïta** amb **Inscripció prèvia** al Punt d’Informació o trucant al 934502747

Dimecres 17 de Desembre a les 17:30h : Concert de la Coral
Activitat **gratuïta i oberta**

Dissabte 20 de Desembre a les 18h : TEATRE “La casa dels embolics”
A càrrec de Dinàmics Teatre
Activitat **gratuïta**
Repartiment d’entrades: Dijous 18 de desembre al punt d’informació.
No s’efectuen reserves de les entrades, ni presencials ni telefòniques

Balls i Festes

Dilluns 1 de desembre 17:00h
Ball i música DJ
Entrada **gratuïta**

Dilluns 15 de desembre 17:00h
Ball i música DJ
Entrada **gratuïta**

Dilluns 22 de desembre 17:00h
Ball i música en viu amb **EMILI**
PREU: 3,19€

Excursions i Passejades

PASSEJADES
Cada divendres pel matí

Horari d’atenció
Dilluns i Dimecres
11:00h-13:00h
17:00-19:00h

Cal inscripció prèvia, places limitades
Aconsellem informar-se abans del dia d’inscripció

LA RECEPTE DEL MES: CANELONS de ROSTIT

Ingredients per a 60 canelons

1 pit de pollastre desossat
1 cuixa de pollastre desossada
350 gr de carn de vedella de jarret
150 gr de carn de porc del coll
150 gr de carn de porc del llom
2 tomàquets madurs
2 cebes
2 pastanagues
1 porro
4 grans d'all
120 ml de vi ranci
50 gr de foie
Oli d'oliva verge de qualitat
2 llesques de pa
200 ml de llet
Sal
Pebre
3 caps de canelons (60 en total)
1l i 1/2 de llet per la beixamel
120 gr de mantega
120 de farina de blat de moro (Maizena)
Nou moscada
Formatge emental



1. Talleu a talls regulars les carns i pollastre, els distribuïm en una safata per anar al forn de manera barrejada.
2. Netegem les verdures i les tallem a daus, les posem per sobre de les carns.
3. Li posem un raig d'oli d'oliva, sal i pebre, i ho posem al forn que haurem escalfat prèviament a 180 °C dalt i baix durant 1h.
4. Li anem donant la volta per assegurar una cocció uniforme.
5. Passada l'hora, afegim el vi ranci i ho deixem 30 minuts més.
6. Traiem del forn i afegim el pa remullat amb llet al que haurem tret la crosta.
7. Afegim el paté a trossets petits, i ho triturem bé amb ajut d'un robot de cuina.
8. Ja es poden bullir els canelons, Els fem bullir 2 minuts menys del que diu el fabricant de la pasta.
9. Al marbre de la cuina hi estirem uns draps de lli i anem col·locant les plaques de caneló.
10. Omplim la mànega pastissera amb el farcit del caneló, i els anem omplint.
11. Tanquem els canelons. En aquest punt els podríem congelar i guardar per Nadal, o be seguim.
12. **Per a fer la beixamel**, posem a escalfar en un cassó alt la mantega, i un cop desfeta, sense que es cremi ni bulli, afegim la farina i remenem bé que es cogui una mica.
13. Anem abocant a la barrega anterior la llet, amb la sal, pebre i nou moscada, remenem bé, que no quedin grumolls fins que espesseix. Quan ho faci, retirar del foc.
14. En una safata disposem primer la beixamel, una miqueta, així no quedaran enganxats per sota els canelons. I els canelons a sobre. Acabem amb beixamel un altre cop. I el formatge ratllat per sobre.
15. Amb el gratinador a 180 graus posem els canelons a gratinar, uns 10 minuts.
16. Ja els podem servir