

Butlletí informatiu

del Casal de Gent Gran d' Horta

NÚM.90

Març 2023

Aquest mes de març es celebra **El dia de la Dona**. Vull destacar dues activitats del Casal:

El **Dimecres 8 de març de 10 a 12 hores** tindrem el **Tastet Homenatge al meu cos: el collage**. A través de la tècnica del collage es generarà un espai de trobada entre dones. **Cal inscripció prèvia.**

El **Dijous 9 de març d'11.30 a 12.30 hores** hi haurà una xerrada: **Recuperar el nostre poder i enfortir l'autoestima**. En aquesta xerrada abordem el tema de la violència de gènere des d'un punt de vista teòric i pràctic. **Cal inscripció prèvia.**



Un altre tema important són les **inscripcions del 3º trimestre abril-juny**.

RENOVACIONS DE TALLERS:

Del 6 al 10 de març de 10 a 13 hores i de 16 a 18 hores. Tallers de professionals, tallers d'entitats i tallers d'informàtica. *És imprescindible fer la renovació de plaça durant aquestes dates. Si no es realitza durant aquest període es perdrà la plaça.*

INSCRIPCIONS DE TALLERS:

Del 13 al 24 de març de 10 a 13 hores i de 16 a 18 hores.

PERÍODE DE REPESCA:

Del 27 al 31 de març de 10 a 13 hores i de 16 a 18 hores.

Com sempre, a la darrera pàgina del butlletí i a l'entrada del Casal trobareu amb detall tota la programació.

Juanjo

Si desitgeu participar en aquesta secció cal que deixeu els vostres escrits amb les vostres dades a la bústia del Casal o al e-mail butlleti.cgghorta@gmail.com. Els escrits no han de superar més de 35 línies.

SOY EL BURRITO BLANCO

Soy el burrito blanco
al que mal llaman platero
pues tengo tripa de sapo
y orejas de paragüero.
Y es que el tal D. Juan Ramón
hablando me puso en cuento
y por no contrariarle
dejé de ser un jumento.
Quien me mandara a mí
hacer caso al de Moger
si yo no puedo entender
ni soy del Guadalquivir.
Más dejen que yo les cuente
quien fue este penitente
que nacido fue en Moguer
hijo fue de vinateros
que dejó la abogacía
y por no querer dar golpe
se puso a escribir poesía.
Fue su salud precaria
con cara de monaguillo
una tez tornasolada
y cuerpo como un pitillo.

Asaltó más de un dosel
profanó más de un cepillo
en conventos de clausura
y casas de incierto brillo.
Escribió libros de amor
sonetos rimas y cuentos
murió en Puerto Rico
republicano irredento.
Lo premiaron con el Nobel
sobre todo por mi cuento
y aunque fui protagonista
y lo encumbré con mi acierto
nunca me dieron del premio
ni el título de portento.
Y aunque todos me conocen
por el Platero del cuento
no encontré el sindicato
que salvara mi sustento.
Aquí se acaba la historia
contada por un jumento
que quiso tocar la gloria
y se quedó en el intento.

J. Hernández

SALLENT - MALEÏDA INTOLERÀNCIA



Quan vaig llegir que a Sallent dues nenes s'havien tirat d'un 3er pis, em vaig quedar completament estorada. Com podia ser que dues nenes de 12 anys volguessin suïcidarse? Tenien la mateixa edat que la meva neta... Déu meu que n'era de fort això!

Després a mida que els dies van anar passant i anava llegint cada dia els avanços que és feien en la investigació, vaig arribar a la conclusió que era un tema d'INTOLERÀNCIA.

Sí, heu llegit bé, un tema pur i dur d'IN-TO-LE-RÀN-CI-A. No m'ho podia creure, que en ple segle XXI estigues passant això, i a Catalunya, no m'ho podia creure. Que trist!

Aquesta INTOLERÀNCIA, que potser ni els mateixos nens saben que la tenen, doncs s'ha transmès a dins de la pròpia família, de besavis a avis, tiets, pares, escoles, estaments oficials, etc.

Aquesta intolerància que ens fa creure que: perquè son gent que venen d'altres països, son pobres, son ocupes, no tenen feina, son L.G.T.B.I., o potser no ens entenen quan parlem la nostra llengua, son ciutadans de segona categoria. Això sí, si en lloc de ser pobres tinguessin calers tot canviaria, tots voldrien estar a prop d'ells per treure, d'ells, tot el que poguessin.

No senyors, no s'ho creguin, totes aquestes persones que arriben a les terres espanyoles i catalanes tenen els mateixos drets que nosaltres i no em digueu que venen a treure la feina de la gent de la terra perquè tots sabem el que està passant: aquí hi ha molta gent que en segons quines feines no volen treballar.

No acusem els nens que eren companys d'escola, acusem els pares d'aquest nens perquè en lloc d'ensenyar als seus fills a tenir empatia amb totes les altres persones, els han ensenyat, amb el seu exemple, que ells son d'una classe superior que per X poden fer el que els doni la gana.

No senyor, no és pas així.

Hem de ser tolerants amb les persones que venen d'altres països i no mirar-los com si fossin "bitxos estranys", entendre la seva cultura i ensenya'ls-hi la nostra cultura.

Antònia Valls

8 DE MARÇ, DIA DE LA DONA



Va ser el 16 de desembre de l'any 1977, quan l'Assemblea General de les Nacions Unides va demanar als Estats Membres que creessin condicions favorables per eliminar la discriminació de les dones i per la seva plena participació al procés de desenvolupament social.

Al començament dels anys 70 ja hi van haver grups de joves, dones i homes, que van començar a lluitar per la igualtat de les dones. Va ser aleshores quan ens en vam adonar que les dones no aconseguiríem mai la igualtat si no érem independents econòmicament dels homes o parella. En aquest punt vam començar a fer camí.

Al treballar fora de casa van trencar molts motlles fins aleshores existents: ens en vam adonar que dos sous eren millor que un; que si els dos treballàvem fora de casa les feines de casa s'havien de fer entre els dos –ningú ajudava a ningú era l'obligació dels dos-; que els fills eren una prioritat– la qualitat del temps que passàvem amb ells era importantíssim, havíem d'educar-los, formar-los i ensenyar-los els valors que els hi havien de servir per tota la vida- però que no calia fer-ho els dos al mateix temps, ens ho podíem repartir i així fins i tot era un tema de conversa. Vam haver de lluitar per canviar la forma de pensar de la gent que ens envoltava: pares, mares, parelles, amics, veïns, companys i sobretot als dirigents de les empreses, normalment del sexe masculí, que deien que les dones no servíem tant com els homes pels treballs de responsabilitat o dirigir l'Empresa.

Jovent, la feina no està tan malament com diuen, i les expectatives econòmiques son bones. Si bé es cert que en cap feina us regalaran res per la vostra cara bonica.

El fet de treballar requerirà un esforç per part vostre: haureu de ser responsables de la feina feta, haureu d'esforçar-vos-hi i posar-hi voluntat. Si feu això veureu que si bé d'entrada no surten les coses com vosaltres voldríeu, de mica en mica us anireu posicionant a la feina... a la vida.

Aleshores començareu a veure que val la pena l'esforç fet.

Que el fet de ser econòmicament lliures us permet tenir una visió diferent de la vida.

Dones, no defalliu. Lluiteu per aconseguir-ho.

Antònia Valls

LA PORTERA

Antiguamente, muchos edificios tenían portería y solían tener la vivienda en el mismo edificio.

Se considera que el empleado es "portero" si se le dota de vivienda en el inmueble o urbanización. Por otro lado, es "conserje" cuando atiende el inmueble sin que se le facilite vivienda en el mismo.

Independiente de esto, ahora se les denominan "empleados de finca urbana" y su función es la vigilancia, cuidado y limpieza de la misma.



He conocido a una empleada de finca que me ha sorprendido gratamente por su dedicación y respeto a la finca donde está trabajando.

Estoy hablando de una finca del año 1918 construida por su dueño, un arquitecto catalán poco conocido.

Esta persona me informó sobre la familia propietaria de la finca, con mucho cariño y orgullo.

Gracias N., fue un placer escucharte y poner el oficio de portera en tan alto lugar.

Gracias por leerme.

Mercedes Jiménez

Casa Sayrach 1918, Arquitecte Manuel Sayrach i Carreras (1886-1937)

PENSAMIENTO EN VOZ ALTA

La historia es como una moneda
grabada a fuego por una sola cara
la otra cara sin apenas nada
falta gravar con igual fuego
las dos partes, para conocer
la historia entera.

A.M.R.

RECULL DE LA NOSTRA PETITA HISTÒRIA

El punt zero del nostre recorregut, comença a 200 metres sobre el nivell del mar. Els Agudells que ja surten esmentats en documents



d'origen carolingi del segle X, i esdevindrà Sant Genís dels Agudells. Sembla que el significat del mot «agudell» és agulla.

El primer que en sabem és la construcció de l'església de Sant Genís, a finals del segle XVI, i es troba als vessants de la serra de Collseroles, en un terreny costerut per sobre de l'Hospital de la Vall

d'Hebron. És una de les primeres de que van ser consagrades al pla de Barcelona.

En un principi era un espai compost d'unes cinc masies que vertebraven el territori, és a dir que hi havia més llars petites: se suposà que n'hi hagueren 55; i era un territori que disposava de gran quantitat d'aigua.

A partir del 1359 començà a dependre del monestir de Sant Jeroni de la Vall d'Hebron.

Es tracta d'un petit nucli rural amb la església, la casa del rector, i la sagristia (ara convertida en Biblioteca), i el cementiri (cementiri parroquial) l'únic que resta a Barcelona. Al voltant de l'església hi havia un grup de masies on s'hi va conrear de tot.

Els masos eren l'element dominant en aquella època.

Sant Genís es comunica des d'antic amb Horta (el camí de Sant Genís). Es comunica amb Horta a través de la Clota i l'avinguda cardenal Vidal i Barraquer.

Rosa M Ducet

PASTA DE FULL AMB XOCOLATA I AMETLLES CARMEL·LITZADES

INGREDIENTS: (per a 4 persones)

2 làmines de pasta de full
1 ou
10 gr. de canyella
20 gr. de sucre
150 gr. de xocolata de 70% de cacau
100 ml. de nata líquida
200 gr. d'ametlles crues amb pell
50 gr. de sucre en pols
10 gr. de mantega



PREPARACIÓ:

1. Escalfar el forn a 180°
2. Estendre la pasta de full i aplanar amb el corró. Tallar en quatre rectangles iguals.
3. Barrejar el sucre i la canyella.
4. Posar els rectangles de pasta de full en una safata de forn, pintar amb ou i empolvorar amb la barreja de sucre i canyella.
5. Posar la pasta de full al forn fins que estigui daurada, aprox. 10 minuts. Retirar i deixar refredar.
6. Posar aigua en un cassó i escalfar. En un altre cassó posar les preses de xocolata i escalfar dins del cassó amb aigua (a bany maria). Quan estigui desfeta, afegir la nata poc a poc, fins que s'integri amb la xocolata.
7. Posar el sucre en pols en una paella fins que es desfaci i quan sigui líquid, abocar les ametlles. Remenar fins que les ametlles agafin el sucre, caramel·litzar. Afegir la mantega i barrejar bé. Treure del foc i escampar les ametlles sobre un paper antiadherent (de forn).
8. Repartir la xocolata al mig dels rectangles, posar un a sobre l'altre i repartir les ametlles caramel·litzades per sobre. Empolvorar una mica amb sucre en pols.

PROGRAMACIÓ MENSUAL

SENDERISME:

Divendres 24 de març: Ruta al monestir de Sant Jeroni de la Murtra", **el punt de trobada és a les 9h a la Pl. Eivissa davant les escales d'entrada al metro Horta(L5).** Cal inscripció prèvia i targeta de metro. Informació de l'itinerari: Puig Castellar - poblat Ibèric - Dolmen Cau Genís - Ermita Sant Climent - monestir de Sant Jeroni de la Murtra - Badalona. **Aquesta ruta de senderisme és sense dificultat.**

ALTRES:

Dilluns 6 de març a les 18.30h xerrada sobre l'exposició: "L'Art a les limnimarques" a càrrec de Joan F. Costa. Cal inscripció prèvia.

Exposició "L'Art a les limnimarques" del 7 de març fins el 5 d'abril al passadís i sala d'actes del Casal. A càrrec de Joan F. Costa.

Dimecres 8 de març de 10 a 12 hores tindrem el **Tastet Homenatge al meu cos: el collage.** A través de la tècnica del collage es generarà un espai de trobada entre dones. Cal inscripció prèvia. A càrrec de la Fundació Surt.

El dijous 9 de març de 11.30 a 12.30 hores hi haurà la xerrada: **Recuperar el nostre poder i enfortir l'autoestima.** En aquesta xerrada abordem el tema de la violència de gènere des d'un punt de vista teòric i pràctic. Cal inscripció prèvia. A càrrec de la Fundació Surt.

Escola de salut per a persones grans, inicia 17 de març i finalitza 26 de maig: Divendres 17 de març de 10h a 11.30h inicia de l'activitat. Cal inscripció prèvia.

BALL:

- Diumenge 5 de març música en directe amb **Vicens Albella**
- Diumenge 12 de març música en directe amb **Vicens Albella**
- Diumenge 19 de març música en directe amb **Monica Vega**
- Diumenge 26 de març música en directe amb **Marcos**

Preu: 3€ amb ampolla d'aigua gratuïta

Horari de ball: de 17 a 19.30h