

Taller de receptes amb Thermomix al Mercat de Cardedeu

Cardedeu

El Mercat de Cardedeu ha organitzat per als dies 30 de març, 3 i 11 d'abril un taller de receptes amb Thermomix. Durant aquesta activitat s'ensenyarà als assistents a elaborar diferents plats. El taller d'aquest divendres començarà a les 6 de la tarda i s'ensenyarà a cuinar pollastre rostit amb verdura al vapor i masses de pizza. Els altres dos tallers es faran a les 11 del matí. En el del dia 3 d'abril es farà crema de verdures i patates al vapor i estofat de carn de vedella. En el de l'11 d'abril s'ensenyarà a fer salsa bolonyesa i macarrons. Els tallers són gratuïts. Durant els tres dies s'oferirà tast de llimonada i suc de fruites al públic assistent.

Parets oferirà cursets gratuïts per aprendre a ballar sardanes

Parets del Vallès

Aquest dissabte s'iniciaran les sessions gratuïtes per aprendre a ballar sardanes a l'Escola Lluís Piquer, de 2/4 de 5 a 2/4 de 6. Aquesta iniciativa és organitzada per membres de la secció local de Convergència Democràtica de Catalunya, Reagrupament i Ball de Gitanes, amb la finalitat preservar la sardana, el ball català per excel·lència i la cultura catalana. Les classes estan obertes a tothom, tant a aquelles persones que vulguin aprendre a ballar, com a les que tinguin interès a aprendre a distribuir i a apuntar les sardanes.

Festa de l'Arbre a la Garriga, aquest divendres

La Garriga

La Garriga celebrarà aquest divendres la Festa de l'Arbre a partir de les 3 de la tarda. Al passeig Congost, a la riba dreta del riu entre el pont de la benzina i el magatzem de l'Ajuntament, s'hi plantaran freixes i pollancre. L'acte és organitzat pel Centre Excursionista Garriguenc i l'Ajuntament de la Garriga.

Taller de decoració d'ous de Pasqua

Granollers

La Troca de Granollers ha organitzat per a aquest divendres un taller de decoració d'ous de Pasqua per a la mona. El taller es farà de 2/4 de 6 a 2/4 de 8 del vespre.

La Maria del Puig va completar els 42 quilòmetres del recorregut

La geganta de Sant Celoni fa història a la Marató de Barcelona

Sant Celoni

Laia Coll

La Maria del Puig, la geganta de Sant Celoni, ha estat la primera geganta del món que ha completat els 42 quilòmetres d'una marató. La fita la va aconseguir diumenge passat a la Zurich Marató de Barcelona amb un temps de 4 hores i 48 minuts. La geganta va anar acompanyada de 27 geganters durant tot el recorregut –que es van repartir en grups de 4 i cada grup tenia el compromís de fer un mínim de 10 quilòmetres– i d'una setantena de persones del municipi que van desplaçar-se fins a Barcelona per animar la colla.

“Els 27 corredors ens vam anar rellevant, si bé alguns la van fer tota. La sortida i l'arribada la vam fer junts, i escurçant les previsions inicials de cobrir els 42,195 quilòmetres en sis hores”, explica el president de la colla, Jordi Deumal. La satisfacció entre els integrants de la colla és enorme i, malgrat el cansament, l'arribada a meta va ser “eufòrica i emotiva, acompanyada pels ànims rebuts en tot moment dels atletes i del públic”, recorda Deumal.

Una vegada més, la Colla de Geganters i Grallers de



La Maria del Puig i diversos geganters a l'arribada de la cursa

Sant Celoni ha superat un repte engrescador però dels més difícils perquè, a més de posar en forma la Maria del Puig, també s'hi havien de posar els geganters. “Han estat dos mesos d'intens treball per entrenar-se bé corrents amb el pes i el balanç de la geganta i també per fer els relleus de la geganta sense parar”, explica Deumal molt emocionat per la fita aconseguida.

Els darrers dos quilòmetres de la marató els van fer tots els geganters junts per cre-

uar plegats la línia de meta, on els esperava en Martí, el gegant de Sant Celoni, i ja començar a pensar en quin serà el nou repte que es proposarà la Colla. S'ha de tenir en compte que l'any que ve serà especial, perquè en Martí i la Maria del Puig faran 50 anys. La colla de Sant Celoni ja ha aconseguit diversos reptes. L'any 1989 ja va entrar a formar part de la història del Rècord Guinness aplegant més de 4.000 geganters i un total de 105 colles a Sant Celoni.



Les sardanes omplen la plaça de la Porxada de Granollers

Granollers

La plaça de la Porxada de Granollers va ser l'escenari, diumenge al migdia, del 64è Concurs de Colles Sardanistes, vàlid pel Campionat de Catalunya. La Cobla Sant Jordi-Ciutat de Barcelona va interpretar les sardanes de lluïment dedicades a J. Leon, J. Molina i E. Ortí. La

classificació final de les colles grans va estar encapçalada per la colla Violetes del Bosc de Barcelona i la de veterans, per Ressor de Sabadell. En l'apartat de juvenils, la guanyadora va ser Cabirols de Sabadell i dels alevins, Trapelles, també de Sabadell. El concurs de Granollers és molt valorat pels balladors, i té la participació de les colles més importants del Campionat de Catalunya, que es preparen pels mesos de competició, que comencen ben aviat.

L'Escola de la Natura de Parets comença el nou programa de sortides

Parets del Vallès

EL 9 NOU

L'Escola de la Natura de Parets va començar el cap de setmana passat el nou programa de sortides, impulsades amb l'objectiu de conèixer més a fons la flora i la fauna que envolten el municipi de Parets i el seu entorn. La primera sortida va incloure un recorregut pel riu Tenes i l'antic camí de Montmeló. La resta de propostes inclouen una sortida per Gallecs que explicarà l'evolució del paisatge en el temps d'aquest espai natural, un itinerari per conèixer la fauna del riu Tenes i una caminada nocturna per Gallecs on es podran observar els animals més representatius. El programa també inclou una visita concertada al CRAM, fundació per a la conservació i recuperació d'animals marins, per veure les instal·lacions i les activitats que aquest centre promou per conservar i recuperar la fauna marina. Totes les activitats, excepte la visita al CRAM, són gratuïtes i tenen places limitades.

Classes a El Folló de Tagamanent per fer tot tipus de pans

Tagamanent

La residència El Folló de Tagamanent ha preparat per als propers dies classes per elaborar diferents tipus de pa, a càrrec de la seva propietària Mercè Brunés. El dilluns 2 d'abril s'ensenyarà com fer pa a casa (per a qui no n'ha fet mai o poques vegades), el 3 d'abril es farà pa amb altres farines i sense blat per a persones que hi tinguin intolerància, el 4 d'abril es farà pa sense gluten per als celíacs, mentre que el 5 d'abril es farà una classe per millorar el pa que es fa casa (per a gent que en fa habitualment). El 6 d'abril s'ensenyarà a fer pans amb espècies i altres farines com espelta, kamut i sègol. Al maig es faran dues classes més, una d'aquestes, la del 19 de maig, també per fer pans per a celíacs. Entre altres pans, en faran amb fruites, verdures, espècies, cervesa o farigola. Brunés ja fa més de 30 anys que fa pa a casa, i uns 10 que fa el pa d'El Folló, tant del restaurant com de l'allotjament.