

# EL RECULL

REVISTA MENSUAL EDITADA PEL CENTRE CÍVIC  
NÚMERO 186 - GENER 2018  
[www.santjoandelesabadesses.cat](http://www.santjoandelesabadesses.cat)



## LES ENTIVATS FAN!

### Comissió de Reis

El dia 5 de gener, a partir de les 21 h, els patges de Ses Majestats els Reis d'Orient passaran a repartir els regals per totes aquelles cases que ho hagin sol·licitat.

Informació i inscripcions a l'Oficina de Turisme.



---

### CE Abadessenc

El dissabte dia 6 de gener el Club Esportiu Abadessenc organitza la **darrera quina de les festes de Nadal**, a partir de les 22 h al pavelló.

La d'aquest últim dia és especial, ja que, a més dels habituals premis, tothom qui hi participi es podrà endur **un creuer pel Mediterrani per a dues persones**.

# AGENDA

## PARTITS DEL CE ABADESSENC

### SEGONA CATALANA (DISSABTES A LES 16 h)

**13 de gener.** CE Abadessenc A - UE Can Gibert A

**20 de gener.** CE Abadessenc A - CF Sant Jaume de Llierca A

### QUARTA CATALANA (DISSABTES A LES 18 h)

**13 de gener.** CE Abadessenc B - UE Sant Miquel de Campmajor A

### INFANTIL B (DISSABTES A LES 12 h)

**20 de gener.** Fundescam B - UE Gurb A

### ALEVI A (DISSABTES A LES 11 h)

**20 de gener.** Fundescam A - RCDE Escola Costa Brava A

## CLUB ESPORTIU ABADESSENC

**6 de gener - 22 h.** La Quina del creuer. Al pavelló.

## SAT TEATRE CENTRE

**27 i 28 de gener.** Espectacle a càrrec del SAT. Al Teatre Centre. Més informació properament a: [www.santjoandelesabadesses.cat](http://www.santjoandelesabadesses.cat)

# AGENDA

## AJUNTAMENT

**1 de gener - 17 h. Visita del Patge Reial.** A continuació **espectacle infantil *Contes fets de Nadal***, a càrrec de la Companyia Roger Canals. Al Palau de l'Abadia.

**5 de gener - 18.30 h. Cavalcada de Reis.** Recorregut: Pont Nou, passarà pel carrer Comella, carretera Camprodon, carrers Mestre Andreu i Pere Rovira, plaça Torras i Bages, passeig Comte Guifré, carrer i plaça Major.

**7 de gener - 18 h. Espectacle *L'esperit de Nadal* del Cor Geriona.** Venda d'entrades a l'Oficina de Turisme. Preu: 10 € (anticipades) / 12 € (a taquilla). Al Teatre Centre.



# AGENDA

**20 de gener - 11 h.** Contacontes a càrrec de Carme Brugarola. A la Biblioteca Josep Picola.

## PER VISITAR

**Fins al 18 de febrer.** Exposició *Interconnexions, 30 anys de papers de Dolors Puigdemont*. A L'Espai Art del Palau de l'Abadia.

**Fins al 7 de gener.** X Exposició de nadalles dels fills i néts dels col·laboradors de l'empresa Fibran S.A. Al Palau de l'Abadia.

Organitza: Fibran S.A.

Col·labora: Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses

**Fins al 7 de gener.** IX Concurs familiar i exposició de pessebres. Al Palau de l'Abadia.

Organitza: AMPA IE Sant Joan de les Abadesses

**Fins al 7 de gener.** Exposició del 55è Concurs infantil de nadalles. Al vestíbul de l'Ajuntament.

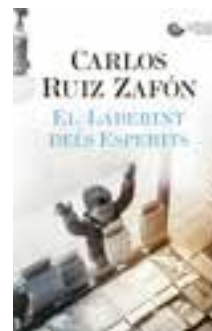
Organitza: Unió Excursionista Sant Joan de les Abadesses

## VISITES GUIADES

**13, 20 i 27 de gener - 16.30 h.** Sant Joan de les Abadesses, la joia del romànic. Punt de sortida: Oficina de Turisme – Palau de l'Abadia.

Organitza: Terra de Comtes i Abats

# BIBLIOTECA JOSEP PICOLA



**El laberint dels esperits**

Carlos Ruiz Zafón



**Allò que va passar a Cardós**

Ramon Solsona



**El llibre dels Baltimore**

Joël Dicker



**Todo esto te daré**

Dolores Redondo



**Botas de lluvia suecas**

Henning Mankell



**Donde los escorpiones**

Lorenzo Silva



**Xènia, tens un Whatsapp**

Gemma Pasqual



**Diari del Greg. Vella escola**

Jeff Kinney



**L'ós que volia deixar de ser petit...**

Ricardo Alcántara

# LA RECEPTA

## Pastís de full farcit d'ànec rostit

Ingredients: 2 plaques de pasta de full, sobrant del rostit d'ànec amb prunes i pinyons, 1 ou batut.

Elaboració: dediqueu una bona estona a retirar les parts dures i no comestibles del rostit i aneu-lo trossejant.

Retalleu la part inferior de la pasta de full i apliqueu-li el farciment. Seguidament, prepareu la part superior donant-li forma i fent-hi forats. També podeu fer tires de full i col·locar-les en creu. Assegureu-vos d'unir correctament la part superior amb l'inferior.

Finalment, pinteu el pastís amb ou batut i poseu-lo al forn a 190-200° graus durant uns 12-15 minuts. Quan tingui bon color ja el podeu retirar del forn i deixar refredar.

Podeu donar-li altres formes i fer-lo de la mida que vulgueu.



Recepta i imatge: [www.lacuinadesempre.cat](http://www.lacuinadesempre.cat)

# CALAIX DE SASTRE

## CAVALCADA DE REIS

Com cada any, puntuals a la seva cita, **Ses Majestats els Reis d'Orient arribaran a Sant Joan de les Abadesses el dia 5 de gener, a dos quarts de set de la tarda.**

La Comitativa Reial arribarà a la vila pel Pont Nou, passarà pel carrer Comella, carretera Camprodon, carrers Mestre Andreu i Pere Rovira, plaça Torras i Bages, passeig Comte Guifré, carrer i plaça Major. Els Reis seran rebuts per les autoritats locals i compareixeran junts a la balconada. A continuació, a la mateixa plaça Major, **rebran a tots els nens i nenes i els obsequiaran amb caramels i, potser, algun tall de carbó.**

\* En cas de pluja, la recepció tindrà lloc al pavelló municipal.

