

CURSOS DE CATALÀ PER A ADULTS

RECULL DE TREBALLS
DELS ALUMNES



L'Arboç
2007 – 2008



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA DE TARRAGONA

Servei Comarcal de Català del Baix Penedès

Pl. del Centre, 5. 43700 El Vendrell. Tel. 977 157 175. Fax 977 157 181

baixpenedes@cpnl.cat

mpascual@cpnl.cat

Us presentem un petit recull de textos dels alumnes dels cursos de català per a adults de l'Arboç.

Aquest any, a l'Arboç hi ha hagut una oferta de cursos de català ben variada. Des de cursos d'acolliment lingüístic i de foment de l'ús de llengua: inicials, bàsics i tertúlies, fins a cursos a distància amb tutories de nivell intermedi i suficiència. En aquest moment, hi ha 75 persones que vénen a les classes de català. Tot plegat, gràcies a la col·laboració entre el Consorci per a la Normalització Lingüística, l'Ajuntament de l'Arboç, el Pla de ciutadania i immigració del Consell Comarcal del Baix Penedès i la Secretaria per a la Immigració.

Ens hem plantejat de fer aquest recull per mostrar la diversitat de cultures, de maneres de fer i de pensar, de nivells d'aprenentatge, de llocs d'origen i d'inquietuds. Els mateixos alumnes no coneixen què es fa en els altres cursos i d'aquesta manera se'n podran fer una petita idea.

Hi trobareu textos senzills i espontanis, i d'altres de més elaborats i complexos. Valorem molt el treball de totes les persones que hi participen, però volem ressaltar molt especialment l'esforç dels qui fins ara mai no havien pogut escriure un pensament o una idea, perquè senzillament no en sabien. Pensem que són textos molt interessants, tant pel contingut com pel resultat final. Tingueu en compte que hem ajudat els alumnes a fer els treballs i que només hem corregit els textos parcialment, perquè fossin més entenedors, però ens ha semblat molt més interessant respectar els seus missatges (en alguns casos hem marcat amb un asterisc algunes incorreccions, i amb claudàtors, la manca de coherència).

Esperem que aquest recull us agradi i que serveixi per conèixer una mica millor les persones que vénen a la Casa de Cultura a aprendre català, i també per animar a tothom a participar-hi.

Curs de nivell inicial 1

Aquest curs s'adreça a persones que acaben d'arribar a Catalunya, o fa poc temps que hi viuen, i volen entendre el català i començar a parlar-lo.

El curs permet familiaritzar-se amb algunes situacions de la vida quotidiana: saludar, presentar-se, demanar i donar indicacions de lloc, anar a comprar, anar al metge, etc.

A més, també s'organitzen activitats complementàries per conèixer l'entorn.

Calendari: del 21 de gener al 10 de març

Horari: dilluns i dimecres, de 10 a 12 del matí

Professora: Sònia Pujol

**Hem preguntat a les
alumnes:**

Per què aprens català?

I elles diuen...

PER ENTENDRE

ELS MESTRES DE

L'ESCOLA

ZINEBACHEALE

PER PODER

ANAR AL

METGE

FATIHA EL MOUADEN

PER PODER

TROBAR UNA FEINA

WİDAB ACHAHCHAH

PERQUE EL

NECESSITO

ZOUKIRABENSALLAM

ΠΕΡΑΥ Ε ΝΟ Ξ Μ

Ρ Ο Σ Σ Ο Λ Ο Ν Ι Κ Α Ρ

ZINEB EL HILALI

PERQUÈ ÉS

INTERESSANT

ZAHRA BAZID

PER ANAR A

COMPRAR

FATIMA ELOUALI

PERQUE

NIAGARA

MALIKA TAHIRI

PER PARYAR AMB

EES VEIMS

FIRDAOSS PAMRBit

Curs de nivell inicial 2

Aquest curs és la continuació del de nivell inicial 1. S'adreça a persones que fa poc temps que viuen a Catalunya, que ja entenen una mica el català i volen començar a parlar-lo.

El curs permet familiaritzar-se amb algunes situacions de la vida quotidiana: saludar, presentar-se, demanar i donar indicacions de lloc, anar a comprar, anar al metge, etc.

A més, també s'organitzen activitats complementàries per conèixer l'entorn.

Calendari: del 24 de gener al 3 d'abril

Horari: dijous, de 10 a 12 del matí

Professora: Mar Pascual

EL HASORAB

- festa del MARROC.

- Al Marroc, tres mesos després del Ramadà, fem una festa que es diu Hasara.

Els nens i les nenes van a casa de familiars i veïns. Els donen diners, caramels i fruita seca. Porten un vestit tradicional del Marroc.

Després tots els nens es troben a casa d'un i fem una gran festa amb pica-pica i ens trobem amb la família.

- FATIM ZAHRA E. MAJOUH.

+ Coca Marroquina +

- Ingredients:

- 150 g de Farina
- 4 ous
- 1*llevadura
- 1 got petit d'oli
- 1 got i mig de sucre
- 1 iogurt de llimona
- una mica de xocolata blanca
- una mica de xocolata negra
- 50g d'avellana per decorar
- 1 got petit de llet.

- Com es fa:

poseu els 4 ous, el got d'oli, el got de llet, el sucre i el iogurt. Ho aneu barrejant a poc a poc i mentre barregeu hi aneu posant Farina i la *llevadura i quan estigui ben barrejat, ho poseu en una safata de vidre i després, al forn. Foneu la xocolata negra i la poseu per sobre la coca - Foneu

Xocolata blanca per decorar amb les avellanes.

+ PASTIS de cacauet +

- Ingredients:

- 200g de Farina
- vainilla.
- una miqueta de sal
- 100g de mantega
- 2 ous
- 40g de sucre
- 400g de cacauet en trossos molt petits.
- 300g de sucre

- Com es fa:

1- poseu la farina, la vainilla, la sal 40g de sucre, els rovells d'ou, la mantega i ho oneu barrejant a poc a poc.

2- poseu una mica de sucre en un got

d'aigua i ho poseu a bullir quatre minuts. Després, sobre els cacauets.

El pastís té tres plantes.

1a planta: es fa amb els primers ingredients.

2a planta: es fa amb els ingredients de cacauet.

3a planta: es fa amb crema de nata i els 300g de sucre.

HATAR

KHAMLICH

~~La~~

PADE PESSIC

4 OUS

200 G SUCRE

200 L OLI

100 L LLET

400 G FARINA

1 LLEVAT

100 G DE NOUS

50 G DE DÀTILS

50 G DE PANSES

COM ES FA:

POSEU ELS OUS, EL SUCRE,
L'OLI, LA LLET, LA FARINA
I HO BARREGEU TOT BÉ.
DESPRÉS HI POSEU EL LLEVAT,
LES NOUS, ELS DÀTILS
I LES PANSES. HO POSEU
EN UNA SAFATA.
DESPRÉS HO POSEU AL FORN
DURANT UNA HORA.
JA ES POT SERVIR!

NADIA EL ATRANI

REBOSTERIA DE NOUS

500 G DE NOUS
UN PAQUET DE GALETES
LLET CONDENSADA
XOCOLATA NEGRA O BLANCA

COM ES FA:

TALLEU LES NOUS A

TROSSETS PETITS;

PIQUEU LES GALETES.

BARREGEU LA LLET AMB

LES NOUS I LES GALETES
I FEU UNES BOLETES.
DESPRÉS, FONEU LA
XOCOLATA . COBRIU LES
BOLETES DE XOCOLATA.

MARIAM EL AMRANI

Tertúlies per millorar l'expressió oral en català

Aquest curs s'adreça a persones que fa temps que viuen a Catalunya, que entenen el català, però que no el parlen habitualment i volen trobar un espai per practicar-lo.

L'objectiu de les tertúlies és perdre la por a expressar-se en català i adquirir fluïdesa i correcció en un ambient distès, cordial i informal.

Amb aquesta nova modalitat es treballen les estratègies comunicatives que permeten a l'alumnat adquirir la competència oral i potenciar l'ús de la llengua en situacions reals i concretes.

A més, també s'organitzen activitats per conèixer l'entorn: sortida a la Cooperativa Agrícola, al Museu del Tauró, etc.

Calendari: del 24 de gener al 24 d'abril
Horari: dijous, de 2/4 de 4 a les 5 de la tarda
Professora: Mar Pascual

De la ciutat al poble...

de Barcelona a l'Arboç

Ara us explicaré com em vaig sentir quan vaig deixar la meua ciutat, Barcelona, i vaig venir a viure en aquest poble, l'Arboç. Vaig venir perquè em vaig casar i el meu marit vivia aquí. Al principi de viure aquí va ser bastant dolorós perquè sempre pensava en la meua gent.

Aquí la vida era diferent, més tranquil·la: no hi havia soroll de cotxes, ni d'autobusos, ni de metro. Jo, aquí, no tenia mitjà de transport i estava més limitada per anar a comprar, per anar al metge, ja que abans havies d'anar a Tarragona, etc.

Però, en canvi, a l'Arboç vaig trobar molta tranquil·litat perquè podia escoltar el cant dels ocells, veure el verd dels camps i de les vinyes, anar a la platja les tardes d'estiu i fer tantes coses boniques...

M'agraden molt les tradicions d'aquest poble. La festa major, amb la traca que fan a l'inici, m'emociona. També m'agrada el drac, els gegants, el correfoc, el ball de gitanes, els bastoners i tantes coses més.

He fet molts amics i m'he integrat al poble: vaig a gimnàstica, faig ball lineal, vaig a ballar i, sobretot, vaig a aprendre català per poder sentir-me plenament satisfeta.

M'agrada viure en aquest poble. Ara, el meu poble!

Carmen Sánchez

Música

La música, la música
És molt bonica i formosa
És relaxant, és ballable
La música és amor
És sentiment

Quan sents la música
T'entendreixes, et fa feliç
T'alegra, també t'entristeix

Et fa plorar
Et fa patir
T'ho fa sentir tot
Amb la música se sent amor
Grandesa

Tot ho podem sentir amb la música
És un idioma que entén tothom
Sigui l'idioma que sigui
L'entén tothom
La música és un idioma universal

Sofía Morales

Les flors

Què deuen tenir les flors que sempre donen alegria, sempre són ben rebudes, sempre fan bona olor i sembla que donin vida.

Si et regalen una flor, agafa-la amb alegria, és el regal més bonic que et poden fer a la vida.

Mai pots dir que una és més bonica que una altra, perquè totes són precioses i a tots ens agradaria tenir-les a casa.

A mi m'agradaria tenir a casa un jardí, passaria tant de temps cuidant-lo que mai acabaria.

Que boniques que són les flors: les roses, els clavells, el gessamí... Totes fan tan bona olor que sembla que el seu aroma no tingui fi.

María Gallardo

Xai a la riojana

Ingredients:

1 cuixa de xai tallada a bistecs
1 kg de ceba tallada a la juliana
Llard de porc
Patates a rodanxes grosses
Brou de pollastre
Sidra
1 branca de farigola
Unes fulles de llorer
Pebre negra mòlt
Sal

Preparació:

Fregiu els bistecs amb el llard. Després, amb el mateix oli, fregiu la ceba i la patata fins que quedin daurades. Poseu, en una cassola de fang, la ceba, la patata, la carn, la branca de farigola, les fulles de llorer i ho salpebreu. Després hi afegiu el brou de pollastre i la sidra -la mateixa quantitat de cada- fins que quedi tot ben cobert. Tapeu la cassola amb paper de plata. Quan comenci a bullir, poseu la cassola al forn a foc moderat durant 10 minuts.

Ja ho podeu servir. Bon profit!!!

Empanada gallega

Ingredients:

1 kg i ½ de farina
30 g de llevat
1 kg de conill
1 kg i ½ de ceba
½ kg de cansalada
½ kg de xoriço
1 got d'aigua
una mica de sal

Preparació:

Poseu la farina en un recipient amb el llevat, l'aigua i la sal. Amasseu-ho i deixeu-ho reposar una hora. Estireu la massa i treballeu-la una mica. Poseu-la en una safata del forn. Fregiu el conill a trossos petits i poseu-lo a la safata amb les cebes tallades a rodanxes, el xoriço i la cansalada a trossos. Agafeu l'altra meitat de la massa i poseu-la a sobre. Feu-hi un forat al mig i poseu-hi una mica d'oli per sobre. Tanqueu els costats de la massa, doblegant-los, perquè no en surti el farciment. Poseu-ho al forn una hora i mitja a 180 graus.

Pepi Enríquez

Acudit

Una dona li diu al seu marit:
- Per què no et tires per la finestra?
És que em sembla que aquest estiu
es portaran molt els estampats!

Isabel Fernández
Teresa Castro

Reflexió

No deixis mai qui t'estima per qui t'agrada,
perquè qui t'agrada et deixarà per qui estima.

Vicente Hernández

Curs de nivell bàsic 1

Aquest curs s'adreça a persones que fa poc temps que viuen a Catalunya, i que volen aprendre i millorar la comprensió i l'expressió oral de la llengua catalana. S'hi treballen, principalment, les capacitats d'entendre el català i de parlar-lo.

L'objectiu d'aquests cursos és facilitar la comunicació oral entre les persones.

Calendari: del 21 de gener al 21 d'abril
Horari: dilluns i dimecres, de 8 a 10 del vespre
Professora: Sònia Pujol

De Sub-amèrica us volem ensenyar
una cançó que fa referència a la
nostra història:

. Solitud sobre rines, sang amb el blat,
Vermell i groc, marautiel de metzina,
esut ferides,
cinc segles igual.

. Llibertat sense galop, banderes Trencades,
superbia i mentides, medalles d'or i plata,
Contra esperança,
cinc segles igual.

"EN AQUESTA PART DE LA TERRA
LA HISTÒRIA VA CAURE
COM CAUEN LES PEDRES
ENCARA LES QUE TOQUEN EL CEL
O ESTAN A PROP DEL SOL."

. Desamor, *desencontra
Perdó i oblit,
cos amb mineral,
Pobles Treballadors,
infàncies pobres

cinc segles igual.
. Lleialtat sobre tombes,
Terra sagrada,
Déu no va arribar a plorar,
Somia sempre un llang mal,
fills de ningú,
cinc segles igual.
. Mort contra la vida,
glòria d'un poble desaparegut,
és començament, és final,
llegenda perduda,
cinc segles igual.

"TORNADA"

. És tenebra amb flors,
revolucions,
i encara molts no es Troben,
mai ningú va pensar
besar els Teus peus...
cinc segles igual...

. Contraltor argentí: León Gieco

Mariana Quijarro, Evelyn Herrera i Dennyse



De Romania us volem explicar un dia de festes

Som romaneses i vivim al sud-est de Romania en una ciutat gran i amb un port important al costat del Mar Negre.

A l'estiu, al mes d'agost, el dia quinze se celebra Santa Maria i el dia del mariners. Comencem a les nou del matí a la Catedral amb una gran missa que dura tres hores i mitja.

Al port turístic comença la gran festa amb la parada militar, amb programes artístics a l'aire, aigua i terra

Aprop de la costa hi ha ancorats molts vaixells militars i comercials, preparats amb bombetes i banderes multicolors.

[Des d'helicòpters baixen paracaigudistes que fan exercicis militars i un vaixell es prepara amb canya horitzontal amb grassa.

Al cap de canya hi ha un sac amb un petit porc i quan arriba al cap guanya el petit porc i altres molts jocs.]

Hi ha botigues amb articles de l'estiu

amb souvenirs i moltes cases.

El dia passa molt ràpid.

A la platja comencen concerts de música (disco, rock, folclore, etc...). Els restaurants i terrasses estan plens de gent i el dia s'acaba a les dotze de la nit amb uns grans focs d'artificis.

ELENA, CORNEL I EVA

D'Hongria.

Us vull explicar la Pasqua.

Tothom pinta ous el diumenge.

Els nois vénen el dilluns a regar
les noies.

Els canten i pregunten:

— Puc regar-te? Poc temps
després ells reben un ou.

Tenim un conill de Pasqua,
que amaga els regals per als
nens al jardí.

El menjar típic és un plat
fred amb pernil, rave, ou,
cogombre, formatge i pa.

Edina Pok

Del Marroc us volem explicar
dues tradicions:

A: - El Ramadà.

El Ramadà és el novè mes
del calendari musulmà i el mes
del dejuni, que es diu en
àrab "sawm". És obligatori pels
homes i dones que són adults.
A més també serveix perquè els
rics s'adonin de com és de dur
passar gana.

El Ramadà té una durada de 29 o
30 dies segons la lluna; durant
aquests dies, hi ha un dejuni
que consisteix a no menjar, ni
beure res des que surt el sol fins
que es pon.

Una vegada acabats aquest dies, la
gent s'ajunta per besar i felicitar
a tothom.

B:- la festa del "Xai"
Està basada en la religió. Cada
família ha de comprar un xai viv
per després sacrificar-lo.
Mentre arriba aquest dia tota la
família es lleva aviat, es vesteixen
amb les seves millors robes i tots
es receneixen a la mesquita per
a resar. Després tots ven a casa
seua per matar el xai.
Una vegada mort es reparteix la
carn a la gent més necessitada
I tothom menja carn de xai.

Abdelhak Samac
Sami Amar
Sami El Bayam



D'Holanda us vull explicar...

la festa del 30 d'abril

El dia 30 d'abril se celebra una festa per a tota la gent d'Holanda amb motiu de l'aniversari de la nostra reina. Aquest dia es diu *koninginnedag*.

La nostra reina, la Beatrix, sempre visita dos o tres pobles diferents amb la seva família, on van a visitar els llocs tradicionals o participen en les celebracions: danses, cançons o jocs populars.

Totes les ciutats i els pobles d'Holanda tenen els mercats típics, que s'anomenen "fira". Allà la gent ven coses per menjar i per beure i a la nit hi ha focs artificials.

Aquest és un dia molt divertit perquè tothom hi participa.

Olinka Cikikyan



El Carnaval de Gran Canària

El Carnaval és la festa més multitudinària de l'illa de Gran Canària i la que concentra l'atenció de tots els canaris. Milers de persones es preparen tot l'any amb una sola finalitat: la diversió.

I, per això, les seves *murgas*¹, comparses, rondalles i tallers de costura especialitzats compten amb seus permanents on ideen i assagen les seves animacions amb dotze mesos d'antelació.

Gairebé qualsevol punt de Gran Canària té el seu Carnaval, encara que els més singulars són els de Las Palmas de Gran Canària, Maspalomas, Agüimes, Agaete i Telde, cadascun amb un sabor propi i gran poder de convocatòria, i en els quals la diversió al llarg de dues setmanes està assegurada. Hi ha qui des de final de gener, data de començament del Carnestoltes, encadena aquesta festa d'un municipi amb l'altre, perquè si alguna cosa marca aquesta celebració és la màxima de "fins que el cos aguanti". En aquesta festa la imaginació no té límits, ja que qualsevol personatge o fet val com a pretext per desenvolupar una disfressa i canviar d'identitat.

El Carnaval de Gran Canària és un carnaval al carrer, on es

¹ *Murgas*: grups de persones que canvien les lletres de las cançons de forma irònica.

congreguen centenars de milers de persones disfressades alhora amb els vestits més variats i ballant sons llatins en un ambient on és impossible no contagiarse de la diversió i que es coneixen com "mogollones". Però a més de festa popular, els diferents carnivals dels municipis són espectacle, encara que són els de Las Palmas de Gran Canària i San Bartolomé de Tirajana els que tenen un programa d'activitats més ampli. Aquestes festes s'obren amb un pregó ple de burles i ironies, que donen pas als concursos de *murgas*, comparses i agrupacions musicals.

Entre això i l'enterrament de la sardina, en què desconsolades "vídues disfressades" diuen adéu cada any al Carnaval, es realitza la Gala d'Elecció de la Reina, referència obligada dins de les festes de la capital; la Gala d'Elecció de la Reina Drag Queen, que cada any ha anat superant les previsions de participació, assistència i projecció internacional, i la Gran Cavalcada, entre altres actes.

Les festes de Madrid

De Madrid us volem explicar les festes de *San Isidro Labrador*. És el patró de Madrid. Se celebra el 15 de maig. Molts madrilenys aquest dia van al Prado de San Isidro (al costat del riu Manzanares) i passen el dia menjant un cocido a l'aire lliure, visitat l'ermita de San Isidro i beure l'aigua que raja de la font del sant buscant salut i purificació. Veure la processó del sant, recórrer els llocs de la revetlla, veure els concerts que fan a la nit, i trobar moltes persones vestides de la manera tradicional, que es diuen chulapos o chulapas, són algunes de les activitats que hi ha.

Durant aquest dia sona contínuament el xotis, el ball típic de Madrid (es balla en una rajola i és l'únic ball que dirigeix la dona). Ballen joves i grans, multitud de parelles realitzen exposicions d'aquest ball i animen tot el públic a ballar amb ells. L'algaravia dels neulers (persona que va venent neules i vi dolç per la revetlla) i la música dels organistes acompanyen la festa durant tot el dia.

Una altra tradició és menjar neules (pastissos dolços com una galeta) acompanyades de vi dolç i les rosquilles del sant es diuen “les llestes” (recobertes de sucre i amb un forat al mig) i les “ximpls o tontes” i les de “santa Clara” (recobertes d'una capa gruixuda de sucre i amb un forat mig).

Com he dit, la roba típica és molt important i gairebé tothom s'hi vesteix:

-L'home ha d'anar amb pantalons negres, jaqueta de quadres grisos entallada, armilla, camisa blanca, gorra de quadres i mocador blanc al coll. I, sobretot, un clavell vermell a la jaqueta.

-La dona ha d'anar amb un vestit entallat i llarg amb un volant per sota els genoll fins que els peus i amb les mànigues bufades fins als colzes, un mantó de Manila, un mocador blanc al cap i un clavell vermell coronant el mocador.

Marisa Martín

Marteniça

De Bulgària us vull explicar la tradició del mes de març, que prové de mils anys enrere. A Bulgària les dones fan el *martenici* manualment, de fils de llana, cotó o seda. Els fils estan tenyits de color blanc i vermell. El fil blanc del *marteniça* simbolitza una llarga vida. El fil vermell simbolitza salut i força. Quan tu regales un *marteniça*, tu no regales només fils, sinó que regales amor i alegria.

Al principi del mes de març a Bulgària regalem un *martenici* a les persones més estimades: mares, pares, fills, parelles o amics, i ho fas perquè tinguin salut i molta felicitat.

Els *martinicis* es porten al braç o es posen a les parets de la casa. Es porten fins que veus una cigonya o una oreneta, fins quan escoltes la cançó del colom o del cucut. Llavors es treuen i es posen en algun arbre fruiter per tenir salut i felicitat, fins que arriba l'any següent.

Rumiana Mladenova



Sônia
Camélia
Luzmae
Cornel
Ester
Evelina
Eva
Grisela
Edina
Vivian
Suziane
Xavier
Maria Luiza
Carriana
Olika
Amar
Patricia
Pymiana
Suzana

Cursos de nivell intermedi i suficiència

Són cursos adreçats a persones que dominen en gran part la llengua oral, que volen aprendre l'expressió escrita i millorar l'expressió oral de la llengua catalana. En aquest cicle formatiu es treballen les capacitats d'entendre, parlar i escriure el català en les situacions comunicatives més freqüents i quotidianes.

A l'Arboç, aquests cursos es fan a distància amb tutories setmanals. S'ofereixen 3 mòduls de nivell intermedi (B) i 3 mòduls de suficiència (C).

Calendari: del 22 de gener al 22 d'abril

Horari: dijous, de 5 a 8 del vespre

Tutora: Mar Pascual

Ara aprenc català

El meu interès per aprendre català va lligat a la feina. És una exigència insalvable. Així que, mans a la feina! Tants anys vivint aquí i ara... torna a l'escola!

Cal tenir en compte, però, la part positiva. D'entrada, hem d'aprendre els costums i les particularitats pròpies de la terra on vius, tot i no saber-ne la història. Això és interessant, i encara més poder parlar amb les persones en la seva llengua, perquè s'expressen matisos que permeten tenir una conversa amb un aire més amè i ja compten que fas un esforç.

Aprendre una altra llengua és obrir una porta a un món quotidià i proper que no coneixies i que tenies al costat, com un veí del qual no en saps res i un dia hi parles i trobes que és una persona estupenda.

És per això que cada vegada m'agrada més i us deixo aquestes raons que m'animen a prendre'm els estudis com un descobriment.

Carmen López

Comarques de Tarragona

Catalunya és una terra molt estimada per moltes persones. Tenim una quota de turistes que ens ho demostra. Catalunya està formada per quatre províncies i n'hi ha una que a mi és la que m'agrada més, i és on jo visc. Es diu Tarragona, que està formada per deu comarques amb molta cultura.

1. El Baix Penedès. Capital: el Vendrell
Una comarca que té la Casa Museu Pau Casals, al barri de Sant Salvador. A l'Arboç hi ha Giralda, que és una rèplica de la Giralda de Sevilla.
2. El Tarragonès. Capital: Tarragona
Pot presumir de tenir Port Aventura, el parc d'oci més important de Catalunya i d'Espanya.
3. La Conca de Barberà. Capital: Montblanc
En aquesta comarca hi ha la Ruta del Cister, perquè culturalment és molt important. Es tracta d'un circuit entre Santes Creus, Vallbona de les Monges i Poblet.
4. L'Alt Camp. Capital: Valls
Coneguda principalment per la seva gastronomia: els calçots. El mes de febrer es fan les calçotades, reconegudes internacionalment.
5. El Baix Camp. Capital: Reus
A Montbrió del Camp es troba el balneari més important de Catalunya i Espanya.
6. El Montsià. Capital: Amposta
En aquesta comarca hi ha el Delta de l'Ebre. És on ens conrea l'arròs. Cambrils i Sant Carles de la Ràpita són reconeguts pel seu bon marisc.

7. El Baix Ebre. Capital: Tortosa

És una gran ciutat molt bonica i amb molta història. Té una catedral. El riu Ebre és navegable. També té el castell de Miravet i el circuit de Calafat per fer-hi curses de motos i cotxes.

8. La Ribera d'Ebre. Capital: Móra d'Ebre

En aquesta ciutat hi ha un pont històric sobre el riu Ebre. També té les centrals d'energia nuclear de Vandellòs i el polígon industrial de Flix, que és un dels més antics de Catalunya.

9. El Priorat. Capital: Falset

Aquesta comarca pot presumir de tenir el vi més bo de Catalunya, d'Espanya i del món.

10. La Terra Alta. Capital: Gandesa

A Gandesa hi ha un museu sobre la Guerra Civil, i en concret sobre la batalla de l'Ebre. A Horta de Sant Joan hi ha el Museu Picasso, que es troba en una casa que antigament era un hospital.

Us explico totes aquestes coses perquè les conec i les he visitat totes al llarg dels anys.

Una salutació,

Paco Jiménez

Un celíac a Port Aventura

Hola, amics!

Sóc una mare d'una nena celíaca de vuit anys i aquest escrit és per facilitar informació a totes les persones que pateixen la malaltia i als familiars afectats.

Tots sabem que no tenim cap problema a casa perquè els celíacs s'alimentin. Fan una dieta molt saludable i una dieta variada a base de llegums, verdures, fruita, carn, peix, làctics... El problema es presenta quan sortim d'excursió o de vacances.

Encara que els hotelers coneixen la malaltia celíaca cada vegada més i ofereixen aliments sense gluten als seus restaurants, podem trobar-nos llocs que presenten més problemes.

Aquest era el meu cas quan la nena em demanava anar a Port Aventura. Ens havíem de proveir bé abans de marxar perquè no li faltés de res a la meva filla. És ben cert, però, que podia demanar una dieta sense gluten a qualsevol restaurant del parc temàtic, però enlloc oferien pasta sense gluten.

Doncs, bé, celíacs, vull comunicar-vos que al restaurant Racó de Mar, situat a la Mediterrània, ofereixen pasta sense gluten.

Així, doncs, la meva filla ja pot demanar un plat de macarrons i menjar tots igual!

Un petonàs ben fort!

Ana M. Benito



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



Ajuntament de l'Arboç



**Pla territorial de ciutadania
i immigració del Baix Penedès**