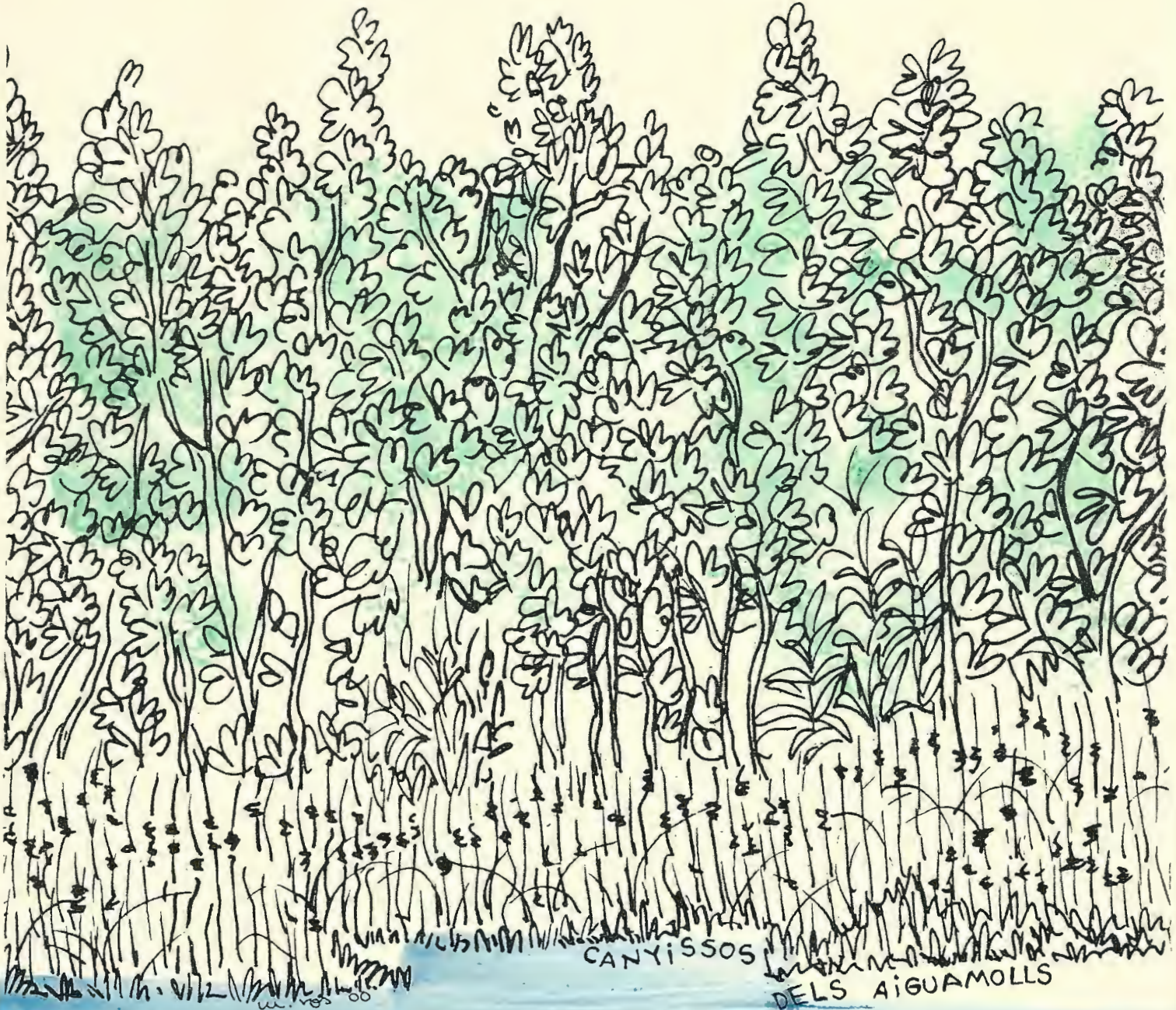




"FARUS"

REVISTA D'EL FAR D'EMPORDA

Núm. 17 JUNY 2000 • Preu 300 pts.



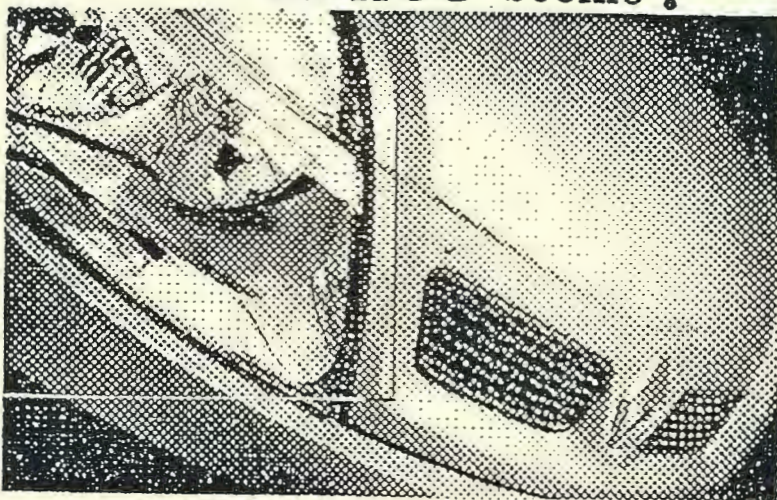
Collverda

PRODUCTES DE L'ÀNEC, SA

Branta

Ctra. de Vila-sacra (Les Margeneres)
Tel. 972 50 93 41 • Fax 972 67 15 55
17469 EL FAR D'EMPORDÀ (Girona)

**Encara no has vist
el nou** scènic ?



**GARATGE
ULTONIA, S.L.**

Ronda Sud, 21 - Tel. 972.67.30.08 - Fax 972.67.38.80 - FIGUERES



"FARUS"

Redactors

Sílvia Arnall
Anna Bardera
Cristina Bayés
Quim Bayés
Sara Bayés
Miquel Coll
Jordi Companyç
Judith Jofre
Rosa M^a Moret
Esther Palomeras
Jaume Pratdesaba
Martha Ros

Entrevistes fetes per

Axa
Esther Bartolomé
Marc Carbonell
Úrsula Fernández
Mireia Miquel
Lourdes Salgado
Quim Vilanova

Dibuix de

Alicia Planas

Portada

Martha Ros

I a més...

La Comissió de festes
L'escola

Edita

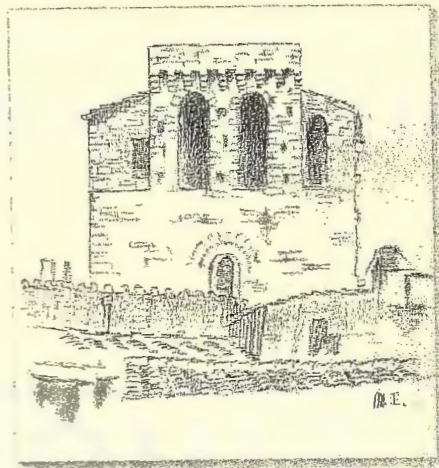
Grup de Joves "ATALAIA"

Imprimeix

Copisteria ESTEVE

Amb la col·laboració de

Secretaria General de Joventut
Diputació de Girona



Benvolguts lectors i lectores:

Ja hi tornem a ser! Tornem a estar de festa major!

Primer de tot us volem presentar el nou número de la revista FARUS desitjant-vos que passeu una molt bona festa d'estiu.

Si hem de fer balanç d'aquest mig any que ha passat des de l'últim número de FARUS, podríem titllar-lo de positiu. Les activitats que vàrem proposar varen ser molt ben acceptades i el nivell de participació alt. Els èxits, no cal dir-ho, també són vostres. Només si vosaltres hi participeu i col·laboreu les activitats surten com s'han projectat. Per això us en donem les gràcies.

Quan vàrem crear l'Associació Juvenil vàrem proposar-nos com a objectius ampliar el ventall d'activitats lúdiques i culturals que es podien oferir al llarg de l'any, bé coincidint amb les festes ja programades per part de la comissió o com a activitats independents. De moment les activitats són poques i espaiades en el calendari però confiem poguer-les ampliar amb el vostre ajut. Els que ens reunim periòdicament som pocs i ens agradaria tenir més opinions. Hi sou tots convidats.

El número que ara us presentem pretén englobar una mica de tot: repàs de les activitats que hem portat a terme, entrevistes, receptes, opinions,..., però creiem que encara la podríem millorar molt més. A continuació us suggerim un seguit de temes per tots aquells que hi vulgueu col·laborar properament:

Podríem dir tots els carrers que el configuren?,
Sabem tots els motius de les cases?,
Què en sabem de la seva història?,
Hi ha alguna anècdota que valgui la pena recordar?
Quants masos es troben escampats per les rodalies?
De què vivien bàsicament els nostres avantpassats del Far?.....

Com podeu veure hi ha molts temes que podrien omplir els fulls d'aquesta revista i de passada donar a conèixer aspectes desconeguts del nostre poble. Nosaltres només us donem unes pistes però de ben segur que les podreu ampliar. Es tracta de que entre tots millorem la nostra revista. Ànims i endavant!
Us convidem a ser-ne els autors.



L'ATALAIA

SILVIA MAYOLAS RICART

CA L'HOSTALERA

C/VILASACRA Nº 2 • 17469 EL FAR D'EMPORDÀ - GIRONA • TEL. 972 67 28 80

LES

QUADRES
RESTAURANT

C. Baix, 2 • Tel. 972 50 68 91 • EL FAR D'EMPORDA

SUMARI

* Agenda	pàg. 6
* La guerra gran a casa nostra	pàg. 8
* Entrevistem a Teresa Teixidor	pàg. 11
* Entrevistem a Jaume Arnall	pàg. 13
* Carnestoltes	pàg. 14
* Director bancari, un ofici peculiar	pàg. 18
* Festa d'estiu 2000	pàg. 20
* Estat de comptes	pàg. 21
* La pàgina de l'escola	pàg. 25
* Composició o recepta del "Liccus salutis"	pàg. 30
* La pàgina de la poesia	pàg. 33
* Visió retrospectiva del Far	pàg. 34
* Moviments demogràfics	pàg. 36
* Els primers del 2000	pàg. 37
* Cuina de festa major	pàg. 39
* Concurs de coques i pastissos	pàg. 40
* L'Oliva Joliua	pàg. 42
* I... què és un ex-libris?	pàg. 44
* Els masos del poble	pàg. 46

AGENDA

Amb la primavera, el calor, els dies més llargs ... arriba el bon humor, les ganes de gresca i la Festa Major d'estiu del nostre poble. Des del mes de Novembre, a El Far d'Empordà, s'han celebrat diferents activitats i ens reconforta saber que les que el nostre grup de joves ha ideat han tingut el recolzament de tots vosaltres ja que ens ho heu ben demostrat participant en cada un d'ells. Abans de fer un breu resum, permeteu-me donar-vos les GRÀCIES.

Durant la Festa Major d'Hivern, a part dels actes que la Comissió de festes organitzà, l'Associació Juvenil ATALAIA tingué l'oportunitat de demostrar-vos les ganes de fer coses que tenim amb el I Concurs de Coques i Pastissos i l'Exposició de Labors, actes que sense la vostra col·laboració no haguessin tingut cap èxit.

Vàrem finalitzar l'any 1999, el segle, el mil·lenni ... o com en vulguin dir els experts, amb un gran sopar i ball al Local Social i amb l'arribada dels primers nens del 2000, fills del Far i ja prou coneguts arreu de Catalunya. Les tradicionals *Quines* ens acompanyaren durant totes les festes de Nadal. A més, els nens i nenes del poble figuraren el I Pessebre Vivent als

baixos de les escoles el dia de Sant Esteve i el 2 de Gener. Com cada any, tots els nens i nenes del poble, la nit del 5 de Gener, van presenciar *l'arribada dels Reis Mags d'Orient* a El Far i després, a la sala, van recollir els regals que havien portat expressament per ells. El dia 9 de Gener es va celebrar l'última Quina, amb el sorteig del Viatge a Mallorca.

El diumenge 16 de Gener, se celebrà un acte d'homenatge a Guillem i Maria Teixidor Mayolas, fills de la Silvia i en Josep de la botiga, i que fóren els primers bessons de l'any 2000. L'Ajuntament del nostre poble els obsequià amb una medalla on hi ha gravat l'escut del nostre poble.

El 18 de Febrer l'Ajuntament del nostre poble organitzà a la sala el tradicional sopar de la "Matança del Porc" al que assisteixen nombroses personalitats polítiques de la província.

El 5 de Març es va celebrar el *Carnestoltes* al Local Social i tots els que van voler es varen disfressar i van gaudir d'una tarda entretinguda, prenent xocolata i els més menuts van gaudir de l'espectacle

de pallassos que ens organitzà la Companyia La Lluna.

Durant les festes de Setmana Santa, el dimecres 19 d'Abril, l'Associació Juvenil ATALAIA organitzà una Gimcana per tot el poble en que tota la mainada que va tenir ganes de divertir-se i córrer pel poble s'hi pogué apuntar. El tema fou "La Comunicació" i després de les 9 proves hi hagué berenar per a tots els participants.

El 5 de Maig, el grup de teatre Zum Zum, de l'escola La Salle de Figueres, ens representà "Jesucristo Superstar", de Andrew Lloyd Weber, una obra de rock dels anys 70, que més tard fou estrenada en

versió espanyola al Teatre Alcalà-Palace de Madrid, i que fou un mite en la seva època.

Aquest hivern, degut a l'èxit de l'any anterior han continuat les classes d'aeròbic, a càrrec de la Mònica, perquè els nostres cossos no deixin d'estar en forma. El diumenge 30 d'Abril, coincidint amb les Fires i Festes de la Santa Creu de Figueres, representaren al nostre poble en la Marató d'aeròbic que se celebrà al Polisportiu Municipal.

Sara Bayés Quer, Juny de 2000.



LA GUERRA GRAN A CASA NOSTRA

A partir d'un dels extractes del llibre parroquial de defuncions corresponent a la parròquia del Far dels anys 1794 al 1808, trobem en una de les pàgines corresponent a l'any 1794 una referència clara de la devastació que va suposar l'entrada del francès al nostre poble.

El meu treball es basa en la transcripció de la següent pàgina on es pot llegir: "*En esta página esdevingué lo temps de la invasión de los francesos, la entrega del Castell de Figueras, la total destrucción de est país i la ruina de est poble*"

1794. + 1794
En esta Pagina
Esdevingue lo temps
de la Invasión de los Francesos,
la entrega del Castell
de Figueras,
la total destrucción de est País,
y la Ruina de est Poble.

És en el llibre de defuncions on s'arriba a aquesta pàgina en què el mort que es vol registrar ja no és cap persona sinó el mateix poble, mort violentament per el francès. Sort que abans de caure el nostre poble, primer havien fugit els seus habitants. Una tercera part dels seus habitants es va parapetar al barri de l'Oliva.

Quin devia ser el dia de la fugida? El llibre ens diu que va ser després del 19 de novembre de 1794 (només ens diu això). Ara bé, nosaltres no només sabem això. De tots és sabut que el dia 20 de novembre va caure el Santuari del Roure a mans dels francesos. Llavors, podem suposar que el dia de la fugida va ser després d'aquest dia 20. Podem anar més enllà i pensar que durant el dia 20 aquí degueren ser tot corredisses; soldats que venien, soldats que passaven, portant l'alarma a tots els veïns- *sabeu que ha caigut el Santuari del Roure? I que han mort violentament el general dels exèrcits espanyols? Us podeu quedar tranquils si demà us arriben els francesos?*-

Del dia 22 de novembre sabem que sortí a mitjanit una dona que vivia a Figueres, (*la querida d'un alt militar, potser?*) I un veí del poble, d'uns trenta-cinc anys, (*acompanyant de la dona?*). Tots dos personatges varen ser atrapats pel francès que en aquella hora feia l'entrada al nostre poble i varen acabar morts violentament. D'aquest dia també sabem que els nostres fugitius anaven acabant d'arribar a Campllong, La Tallada, Riudellots de la Selva, Montiró, Malgrat, Verges, Turà, Llagostera, Sarrià de Ter, L'Armentersa, Torrent, Cassà de la Selva, Sant Mori, Jafre, Calabuig,...

Si el dia 22 només hagués estat això, podríem creure que la guarnició de dalt del campanar es va entregar a l'arribada del francès? Mai de la vida! El combat degué ser trepidant. Mireu com quedà el cim del temple.

Aprofitant la nit, i sabent el francès que hi havia canons instal·lats a dalt del fort, s'havien ben parapetat perquè quan es fes de dia, el bombardeig fos intermitent. Morts per un costat i l'altre? Segurament. I això el francès no ho perdonà. I més sabent el mal exemple que pel Castell de Figueres es donava aquí. Primer es moriria abans que entregar-se el fort.

Tot això no ho diu el llibre parroquial, però com que coneixem els resultats dels combats que s'hi varen lliurar, podem fer-nos una idea força aproximada dels fets que ocorregueren.

La ruïna només anunciada en el llibre parroquial, contemplada pel sr. rector que la descriu, mig perdura encara avui. Només alçant la vista cap al nostre altívol campanar ens en podem recordar. Referent a aquest aspecte, l'eloqüent rector del col·legi de La Salle, el Dr. Jaume Palom, en parla així:

- "*Perquè a mi em fa l'efecte que si algun dia en Maragall se li va ocórrer la sardana més bonica, l'himne patriòtic català més bonic, al parlar del pastor i la sirena. Aquest pastor segur que va baixar de la serra de l'Albera i quan va pensar en la sirena, aquesta sortí de la badia de Roses. La cabana que varen plantar de ben segur que fôu El Far, mirador altívol, que té la seva terminació en la illa de Sant Martí.*

Els habitants de la plana de l'Empordà, hem viscut dins d'un escenari de contínues guerres, però aquest escenari també ha sigut i és una terra d'acolliment per la gent que ha vingut d'altres terres d'Espanya. Sempre ha estat una terra acollidora per la gent de pas, encara que aquests hagin creat, de vegades, problemes"

I ara, jo afegeixo: - si algun dia tota la nostra gent arribés a imposar-se ben bé de quina és la realitat que ens ha tocat viure com a poble, el més noble de tot l'Empordà (hem defensat sempre Catalunya i a canvi se'ns ha destruït greument, cosa que no li ha passat mai al Castell de Figueres).

Repeteixo: estem tots al cas de la humiliació que encara perdura, incomprendible per a tots els qui se senten catalans, no voldrem posar-nos d'empeus per acabar amb ella?

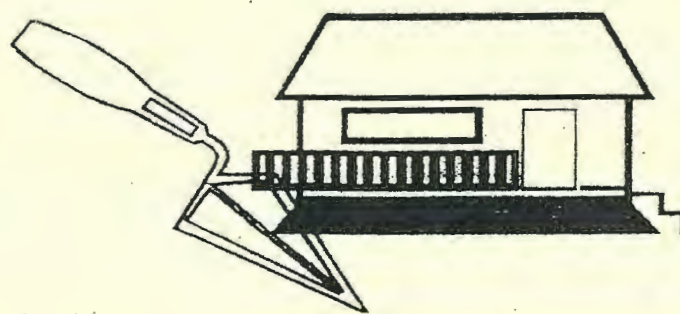
Mn. Jaume Pratdesaba

**FUSTERIA
D'ALUMINI**

**Subirós
Ballesteros**

**Ctra. L'Escala Pont del Príncep
Tel. 50 00 85 EL FAR D'EMPORDA**

CONSTRUCCIONS



GUERRERO NEGRO, S. L.

**c/. Vilasacra, B - Tel. 51 08 05
EL FAR D'EMPORDA**

Entrevistem a TERESA TEIXIDOR I PLANES

La Teresa té trenta-vuit anys i fa de mestra a l'escola Ruíz Amado de Castelló d'Empúries.

1. Quins estudis ha cursat?

La diplomatura de magisteri, la llicenciatura de psicologia i, ara, estic estudiant un màster de logopèdia.

2. Li agradaria que la seva filla, la Xènia, seguís el seu ofici?

Crec que cadascú té el dret d'escollir el seu ofici. Escollir l'ofici que més t'agradi pot ser garantia de felicitat en el futur. Jo no sóc d'aquells pares que m'agradaria que els meus fills estudiessin allò que jo no vaig poguer aconseguir.

3. Li agradaria, també, que la seva filla seguís defensant el poble com vostè està fent fins ara?

Sí, però no només la meua filla, sinó tots vosaltres. M'encantaria que decidíssiu venir a viure a El Far i que col.laboréssiu a millorar-lo.

4. Com va entrar en el món de la política?

Em van venir a buscar.

5. Quants anys ha format part de l'Ajuntament?

Quatre anys.

6. Creu en el modernisme?

Sí, molt. Sóc molt moderna. Crec que tothom hauria de creure-hi i no tancar-se al progrés.

7. Si creu tant en el modernisme, perquè viu a poble i no a ciutat?

Perquè m'agrada la tranquil.litat i m'estimo molt el meu poble.

8. Un poble, no és poble si no té escola?

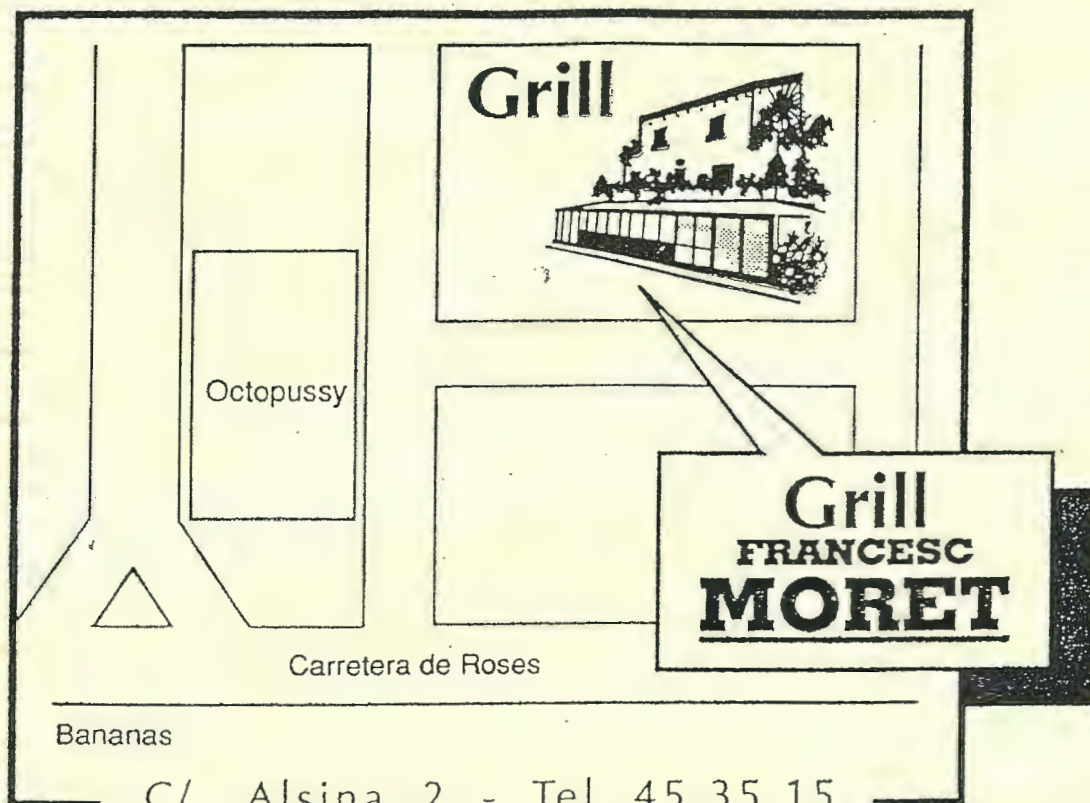
I tant!. Perdre l'escola significa moltes coses: perdre nens,.....

9. Què seria capaç de fer si l'escola d'El Far estigués "en perill d'extinció"?

Seria capaç de fer moltes coses. Lluitaria fins al final.



ESPECIALITAT EN CARNS A LA BRASA OBERT FINS LA MATINADA



C/. Alsina, 2 - Tel. 45 35 15

EMPURIABRAVA

OXEY

Tel. 608 43 38 23

TALLER
C/ Joan Maragall, 8
17708 CANTALLOPS
(GIRONA)

**façanistes
interioristes**

Entrevistem a..... JAUME ARNALL I MALLART

En Jaume Arnall va néixer al poble d'El Far , al Mas Bordas, el dia 24 d'abril de l'any 1917. Ara té vuitanta-tres anys.

Es va casar amb la Maria Moret el dia 18 d'octubre de l'any 1943 i varen tenir tres nois: en Joan, l'Esteve i en Vicenç. En Joan és el que viu a casa, l'Esteve a Vilacolum i en Vicenç a Palamós.

El Mas Bordas va ser construït ara fa uns tres-cents anys i ha anat passant de pares a fills. En els últims anys s'han fet força reformes; s'ha restaurat , s'han construït les granges dels voltants.... El mas ha combinat sempre el conreu de les terres amb el bestiar. Només recorda un any en què el mas no va ser pròsper: l'any 1910 en què va caure una pedregada que va fer malbé una bona part de la collita.

En Jaume ens diu que el fet que les terres que es treballen siguin als voltants del mateix mas és una cosa molt positiva perquè d'aquesta manera no s'han de contractar treballadors.

També pensa que el poble en general ha millorat però que es vivia més tranquil abans.

CURIOSITATS I ANÈCDOTES

Durant la Guerra li va tocar anar a Còrdova, on hi va estar durant 18 mesos. Durant aquests mesos, en jaume no va tornar a casa i la seva família no en sabia res.

Va estar presoner en una plaça de toros.

La seva mare venia els ous de les gallines i amb els diners que trèia en tenia prou per pagar el menjar i la criada.

El pare, amb les herbes de muntanya, en tenia prou per pagar el menjar dels animals i el "mosso".

Durant la República va deixar els estudis i va començar a treballar de molt jove.

Quan era petit anava a Portbou a comprar el pa tot sol.

Per anar a col·legi, el passava a buscar un noi de Vilasacra a peu i després anaven a buscar un altre noi. Anaven tots junts cap a Figueres en un col·legi privat de la Plaça del Gra.



Esther , Marc , Quim, Lourdes, Úrsula, Mireia i Axa.

CARNESTOLTES

La tarda del passat dia 5 de març, vàrem celebrar la festa de carnestoltes al Far d'Empordà organitzada per la Comissió de Festes. L'acte va començar a les 17h., tal i com estava previst, amb l'arribada de pares i avis acompanyant uns fills i néts ben disfressats. La sala s'anava omplint de colors i de festa a mesura que el grup d'animació, "Companyia la Lluna", va començar la seva actuació. Primer ens van oferir un espectacle de pallassos que va fer riure a petits i a grans, representant diversos gags i requerint la participació de membres del públic en algunes ocasions. Després ens van fer ballar a tots amb els seu repertori de cançons i danses populars.

Van ser molts els personatges que hi van participar: bruixes, mosqueters, indis, *cowboys*, fades, pallassos, ... sense oblidar la fruita, la verdura i el bestiar. També cal destacar la presència d'un grup molt nombrós de "chicos y chicas Martini" que portaven molta marxa.

Després de tanta disbauxa tothom havia posat una mica de gana de gana, i vam poder berenar amb els melindros i la xocolata que ens havien preparat en Ferran, la Rosa i l'Angelina. Tot i que en van fer 40 litres, l'olla va quedar ben neta (no cal que us expliquem com n'era de bona).

Vegeu, a continuació el recull d'algunes fotografies que mostren el bon ambient de la Festa.



Tot ballant al so de la "Companyia la Lluna"



En Ferran, la Rosa, i l'Angelina remenant la xocolata

*Ingredients per fer xocolata
per a 200 persones:*

- 20 litres de llet*
- 10 litres d'aigua*
- 3 Kg. de sucre*
- 5 Kg. de xocolata negra "Torras"*
- 2 Kg de xocolata blanca
"les Comas".*



Xocolata i melindros per tothom.



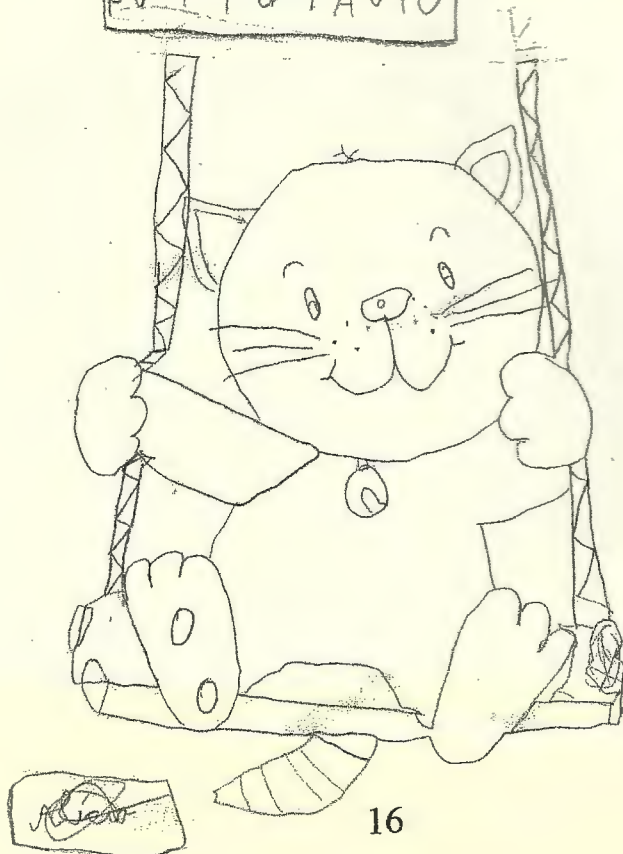
Fent la migdiada en plena festa

Text i fotos : Miquel Coll i Jordi Company

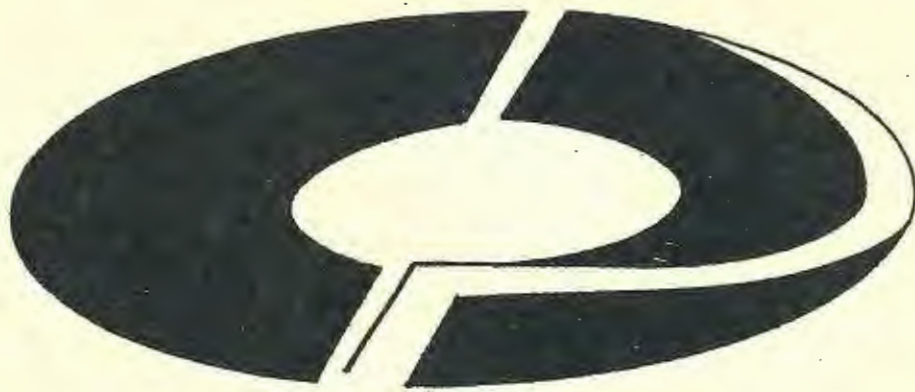
Sis anys

Alicia Planas Puig

PUM - PUM AVIÓ



dijous, 11 de maig del 2000



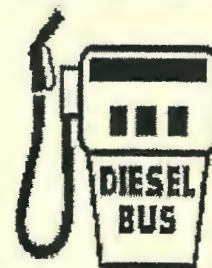
OBRES PIRINAIQUES, S.L.

**C/ Port Lligat, portal 1º 1º
17600 FIGUERES
TEL. 972 50 27 16 - FAX. 972 67 41 97**

EL MILLOR GAS-OIL "A"
QUE A L'EMPORDÀ POGUEU TROBAR
AL SERVEI DIESEL BUS
L'HAUREU DE COMPRAR.

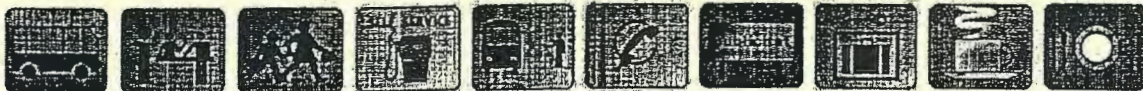
NO DUBTEU EN DEMANAR-NOS PREU
JA VEUREU EL QUE US ESTALVIEU

SELF SERVICE



**SERVEI DIESEL BUS
- ESTACIÓ D'AUTOBUSOS - FIGUERES
TELÈFON: 972.677.060.**

TAMBÉ TENIM AQUESTS ALTRES SERVEIS:





DIRECTOR BANCARI, UN OFICI PECULIAR

Les posicions d'un director, en aparença estàtiques i receptives, són d'una sorprenent mobilitat, emetent sense interrupció ones invisibles d'acció continuada. La seva ment s'ajusta a una singular dinàmica intel·lectual que s'especifica per la diversa condició del client. Pel despatx d'un director de Banc han pogut passar, en una o dues hores, un magatzemista de teixits, un detallista de perfumeria, un professional de la medicina o un intermediari de tripes per embotits. Tot això, per la seva varietat, alligona, però també espanta: com que no es pot ser expert en cada especialitat o professió, en sap una mica de teles, aromes i diagnòstics, però tot supeditat a un factor determinant: el diner. Un diner que és matèria comuna per tothom i, no obstant, diferent en valoració econòmica i en tractament humà. El diner, a la fi, és com el gaudeixen o el pateixen. És sensible com una dona i implacable com un dictador.

Què se'n pot dir de la professió bancària? És una professió que resta moltes hores de son, que provoca ingrituds, que desgasta la salut a costa d'intranquil·litat i defici, però que té una càrrega impressionant de sorpreses i d'humanitat, que ensenya una lliçó cada dia i obre un horitzó nou en el treball i en la convivència amb les persones. El despatx d'un director de Banc és una mica confessionari i una mica bufet i de vegades inquieta que no es pugui decebre mai i que s'hagi de saber de tot, encara que no se sàpiga específicament de res; s'ha d'improvisar, no s'ha d'arriscar massa i . . . s'han de córrer riscos amb naturalitat.

L'ofici de bancari és una de las activitats més instructives, dures i estimulants que es poden exercir. Ser director és de vegades divertit, sempre preocupant i segons les circumstàncies, de relativa brillantor i lluïment. Tot director de Banc que afronti el seu treball amb honestedat i passió, com ha de ser, sap que queda apuntat de per vida a las dolences del procés neurovegetatiu. Vulgars comparacions asseguruen que un director de Banc exerceix el seu sagrat treball com els

confessors. Penso que a tots dos els uneix la gravetat del secret, la intimitat de la confiança, la necessitat d'una absolució, però, mentre un absol i perdona, més d'una vegada és el director de Banc el que compleix la penitència. El director d'un Banc arriba a ser un home discriminat a força de sentir-se en una terrible soledat. Un aïllament que procedeix precisament d'estar sol en la heterogènia companyia dels seus propis clients. Uns l'assetgen, d'altres l'obliden; tots, en el fons, el temen. Pot salvar un negoci o enfonsar una iniciativa, té a las seves mans l'èxit i en la seva capacitat d'error, el fracàs d'un amic. Té cura de la seva amistat però no es pot excedir en el cultiu de la relació amb els amics. Resisteix la crítica pública i ha de ser fidel al secret professional, callant el que sap i simulant que ignora el que endevina. Alimenta i afavoreix els negocis aliens en perjudici de la possibilitat dels propis; ofereix consells; brinda serveis que transcendeixen tan mateix d'aquells que dirigeix i estimula; és pròdig en el temps per els demés i auster pel de la seva intimitat; guarda, a la fi, el més difícil dels equilibris en defensa dels interessos de l'empresa i de tots els que al seu nivell o subordinats a ell serveixen en una coordinat conjunt d'esforços.

Amb l'augment del tràfic mercantil, la complexitat dels negocis i la participació de la Banca en la política financera, monetària o creditícia, els directors són els nous personatges de la moderna civilització econòmica. Imposen criteris, decideixen, informen. Són citats a convencions, congressos i assemblees. Els seus judicis sobre conjuntures i resolucions mereixen el respecte d'una sentència, imprimeixen un estil de conducta, són un model de comportament i estan incorporats a la jerarquització de la societat en llocs preferents, tant pel que són com pel que als demés els interessa que siguin Però estan subjectes a una disciplina. Són submisos, dòcils, subordinats. Més que un estil de manar, els domina el compromís d'obeir i no els captiva tant que els afalaguin pel carrer com l'èxit del servei. Saben que el seu càrrec és una demostració de confiança i tracten de mantenir-lo amb perseverança i il·lusió.

En l'episodi íntim de les seves vides, la canviant posició entre la realitat i la llegenda, els confon i els enorgulleix a la vegada.

Quim Bayés

FESTA D'ESTIU 2.000

PROGRAMA D'ACTES

DISSABTE DIA 3

MATÍ: A 2/4 DE 10, MARXA A PEU PELS CAMINS DEL POBLE.

*Organitzats conjuntament per la Comissió de Festes del Far i
L' Associació Juvenil Atalaia*

NIT: A 2/4 de 12, ANIMAT BALL.

DIUMENGE DIA 4

MATÍ: A les 12, OFICI SOLEMNE

amb acompanyament D'ORQUESTRA.

Tot seguit, SARDANES a la Plaça Major.

TARDA: A 2/4 DE 2, al Centre Cívic,

DINAR HOMENATGE A LA GENT GRAN.

Seguidament: CONCERT, SARDANES I BALL DE FI DE FESTA.

TOTS ELS ACTES SERAN A CÀRREC DE L'ORQUESTRA

COSTA BRAVA

ESTAT DE COMPTES SANT MARTÍ 1999

INGRESSOS

Quotes veïns.....	297.000
Quotes publicitat.....	100.000
Bar Ricardo Vitales.....	90.000
Bar Osiris.....	10.000
Venda taules i cadires.....	56.000
Bar Centre Cívic.....	<u>50.000</u>
	603.000

DESPESES

Orquestra EMPÒRIUM.....	600.000
Rest. AMIEL- àpats orquestra.....	42.000
Impremta X2A-2001.....	25.000
EL SIGLO- cola cartells festa.....	<u>289</u>
	667.289

BALANÇ FESTA SANT MARTÍ

Despeses.....	667.289
Ingressos.....	- <u>603.000</u>
	64.289

Dèficit festa Sant Martí = 64.289 ptes.

Saldo anterior B.B.V.A.	888.354
Dèficit festa de Sant Martí.....	- <u>64.289</u>
Nou saldo B.B.V.A.	824.065

ESTAT DE COMPTES QUINES 1999/2.000

INGRESSOS

Quina dia	05/12/99.....	363.000
"	" 08/12/99.....	246.075
"	" 12/12/99.....	273.900
"	" 19/12/99.....	244.875
"	" 25/12/99.....	447.400
"	" 26/12/99.....	339.125
"	" 01/01/00.....	245.335
"	" 02/01/00.....	290.825
"	" 06/01/00.....	366.580
"	" 09/01/00.....	<u>551.300</u>
	Total.....	3.268.415

DESPESES

Factura Gros Mercat.....	1.820.677
Gas-oil calefacció.....	35.850
Cartells impremta.....	10.000
Arbre Nadal i ornaments.....	5.425
Viatge a Mallorca.....	58.500
Sopar col.laboradors Reis.....	<u>72.296</u>
Total.....	2.002.748

Total ingressos.....	3.268.415
Total despeses	<u>2.002.748</u>
Benefici quines.....	1.265.667

Saldo anterior B.B.V.A.....	824.065
Benefici quines.....	<u>1.265.667</u>
Nou saldo B.B.V.A.....	2.089.732

ESTAT DE COMPTES CARNAVAL 2.000

DESPESES

Actuació Companyia La Lluna.....	55.000
Factura despeses xocolatada.....	9.676
Llet xocolatada.....	1.400
1 bombona de butà.....	<u>1.115</u>
TOTAL.....	67.191

DESPESES EN MATERIAL

Ferreteries Catalònia	
9 tableros melaninat blanc.....	73.500
Gros Mercat	
Fogò paeller de butà.....	4.275
360 forquilles inox.....	<u>16.245</u>
	94.020

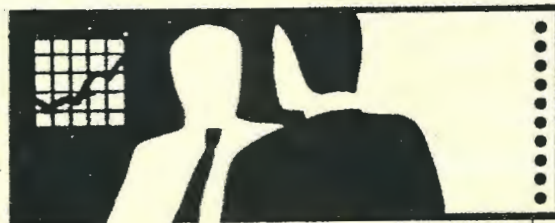
Despeses Carnaval	67.191
Despeses en material.....	<u>94.020</u>
Total.....	161.211

Saldo anterior B.B.V.A.....	2.089.732
Despeses Carnaval + material.....	<u>161.211</u>
<u>SALDO ACTUAL B.B.V.A.....</u>	<u>1.928.521</u>



**L'HIPER
DEL
CALÇAT**

Carrer Mendez Nuñez, 53 - Tel. 972 50 63 51 - 17600 FIGUERES



Josep Pey i Noguera, s.l.
Assessor Comptable i Fiscal

c/ Vilasacra, 14
Tel. 972 50 88 61
Fax 972 51 12 84

17469 **EL FAR D'EMPORDÀ**
(Girona)

SERRALLERIA



Josep Marsal Forns

Dalt 1 - El Far d'Empordà - 17469 Tel. 972 67 21 66

La pàgina de l'escola

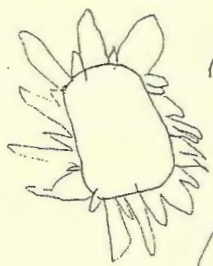
De gran, vull ser...



RAFA



VENDRE NINES



ASTRONAUTA



PER VEDRE ELS PLANETES

VICTOR

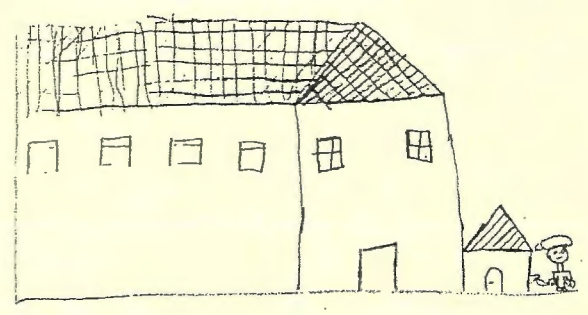
ENJOYEI
SANDRA



PER FER ESCRIURE
ELS NENS

PALETA
PER GUANYAR DINERS

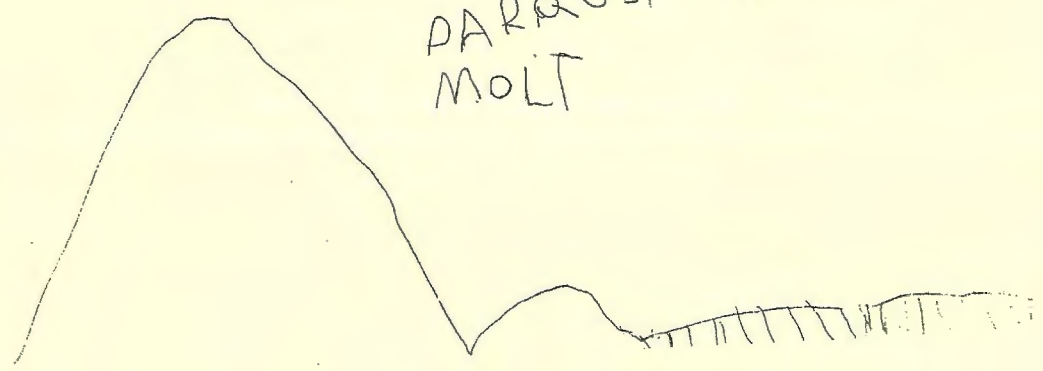
ALBERT



MOTORISTA ISAAC



PARQUEI M'AGRADA
MOLT



Jo vull ser motorista perquè
m'agrada molt anar amb moto.
M'agrada saltar i córrer i també
portar el meu germà petit i la
meva germana mitjana.

Raül

Jo vull ser astronauta perquè
veure sempre el mateix és avorrit.
Però si sóc astronauta hauré
d'estudiar molt. Quan estigui a
l'espai veuré: planetes, estrelles,
etc....

Laura

Vull ser veterinària perquè
m'agraden molt els animals i
també perquè m'agrada ajudar-
los quan estan en perill o cuidar-
los quan els abandonen. No em
desmaio quan veig sang ni quan
veig ferides. M'agrada cuidar els
animals i si cal operar-los i cosir-
los les ferides.

En el meu temps lliure
m'agradaria ser actriu o model o
potser fer pel·lícules o ser
cantant. Sigui el que sigui tot
m'agradaria.

Remei

De gran voldria ser cantant,
perquè m'agrada molt la música,
i més la Pop. però si vull ser-ho,
abans hauria d'anar a classe de
cant, que m'ensenyessin a cantar.
També m'agradaria ser actriu de
cinema americà, perquè m'agrada
molt el cine. També m'agradaria
molt estudiar fotografia.

Lourdes

Agricultor i ramader. Perquè el
meu pare ho és i a mi m'agrada
molt. Treballes sense que ningú
et molesti i puc tenir molts
animals. També m'agrada perquè
no hauré d'estudiar; el meu pare
m'ensenyarà i ja està.

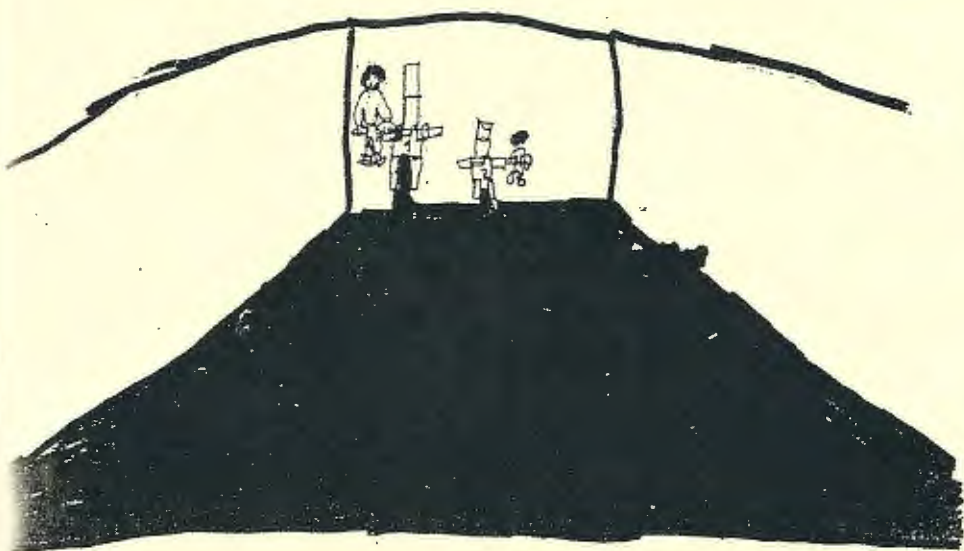
Francesc

Jo vull ser metge perquè és molt
divertit i fas moltes coses.

Sara



Qui sóc?...



Instal·lacions



MORILLO, S.C.

ELECTRICITAT - AGUA - GAS - CALEFACCIO

C. Oliva, 6 baixos - EL FAR D'EMPORDA

Tel. 972 50 41 29 - Mòbil 656 804 194

SERRALLERIA JESÚS MARTÍNEZ

Camí de les Vinyes, s/n.
Tel. 50 75 37

17485 VILA-SACRA
(Girona)

COMPOSICIÓ O RECEPTA DEL "LICCUS SALUTIS"

Us presento la recepta d'un licor del segle XVIII que té la virtut d'allargar la vida a qui el prengui. Diu la llegenda que una família del metge del rei de Suècia en prenia sovint i l'avi va viure 130 anys, el pare 117, la mare 107 i el metge 104. Aquest metge no va pas morir de malaltia sinó a causa d'una caiguda de cavall. Actualment en el convent del Carme de Palma de Mallorca encara es ven aquest elixir. Si algú del nostre poble s'atreveix a preparar-lo que sàpiga que tindrà vida per molts anys. La recepta original l'ha facilitada Can Ruet; que conserva el text escrit en aquella mateixa època, segurament per algun membre de la família doncs la lletra no és d'un professional. Aprofito per donar les gràcies per la seva gentilesa i per col·laborar a conèixer cada vegada més petites històries del nostre poble. Més concretament, els agraeixo la possibilitat que m'han donat de fer un estudi profund a nivell lingüístic que em permetrà complementar els meus estudis de Filologia Catalana.

A continuació us transcriu un fragment de la recepta original:

Primer una unça d'ALOES CICATRICI, una dracma de ZEODARIA, una unça de MANNA, una dracma de GENCIANA, una dracma d'AGARICH BLANCH, una dracma de SAFRÀ, una dracma de RHEBARBARO i una dracma de TRIACA. Es posaran les primeres drogues en pols i es posaran dins d'una ampolla de vidre fort amb la TRIACA i la MANNA i es posaran sobre d'aquestes drogues dues lliures d'aiguarent bo, es taparà amb un pergami mullat aquesta ampolla i quan serà sec es faran forats amb una agulla a fi que la força no trenqui l'ampolla. Es posaran l'ampolla a l'ombra nou dies tenint cura de remenar-la cada vespre i cada matí perquè les drogues es barregin bé. El desè dia, sense remenar l'ampolla, es colarà a poc a poc la infusió i es posarà dins una altra ampolla mentre surti clar i es taparà bé aquesta ampolla. Es tiraran unes altres dues lliures d'aiguarent sobre les mateixes crasses que han quedat i es deixaran nou dies com la primera vegada i el desè dia es tornarà a buidar sense

remenar en una altra ampolla mentre surti clar. Es tapparà aquesta ampolla i es podrà utilitzar quan es vulgui.

Les quantitats que s'han de prendre segons el que ens diu la recepta les trobem a continuació. Comprovarem al llegir-les que les malalties per les que se'ns recomana l'elixir són les pròpies d'una societat rural en la que les úniques teràpies curatives eren les herbes i els remeis casolans.

- ✓ Per mal de cor, una cullerada
- ✓ Per les indigestions, dues cullerades amb aiguardent o vi
- ✓ Per la embriaguesa, dues cullerades
- ✓ Per la ràbia, dues cullerades
- ✓ Pels còlics de ventre i les ventositats, dues cullerades amb quatre d'aiguardent o de bon vi
- ✓ Pels cucs, una cullerada cada dia durant vuit dies
- ✓ Per la hidropèsia, una cullerada tot un mes amb cafè o una mica de vi blanc
- ✓ Per la menstruació, una cullerada amb tres de vi negre després d'esmorzar durant tres dies seguits i passejar-se després d'haver-lo pres durant mitja hora
- ✓ Per les febres impertinents, una cullerada abans del fred i si no cura la primera vegada serà la segona o la tercera
- ✓ Per la purga ordinària, tres cullerades pels robustos i dues pels flacs i les dones. Es prendran tres hores després d'un lleuger sopar, així dormiran tranquil·lament i l'endemà es veuran els efectes sense dolor i sense cap altra preocupació que la de no menjar res cru ni salat i no prendre mol l'aire. Al matí es pot prendre te, caldo o xocolata i després dinar el necessari.
- ✓ Aquest remei té de bo que se'n prengui més o menys el que diu la recepta i mai farà mal, i sempre serà útil.

Cristina Bayés Quer, Juny 2000.

Compendio, o receta del Licor salutis.

Primo una onça, y una dragma de Aloes cicarici, una dragma de Zeodaxia, una onça de Mannia, una dragma genciana, una dragma de agasich blanch, una dragma safia, una dragma Rheubarbaro, una dragma tuica. Se posaran las primeras drogas en pol, y se posaran dny de una empolla de luda forta ab la tuica, y manna y se posara sobre dita droga dos llitras de aiguardent bo; se tapara ab un sercani mullat de cera empolla, y quant sera sech se faran furats ab una agulla afi de que la forsa no tranguia la empolla. Se posara la empolla ala hombra nou dies tenint cuidado de remanarla vespre, y mati perquellas drogas se mesclan be. lo dese dia se n remenar la empolla se colara poch a poch la infusio, y se posara dny altre empolla tant com esvira clar y se tapara be esta empolla. Despres ala primera empolla se tiraran altre dos llitras de aiguardent sobre las mateixas crans, q. quedaron, y se deixaran altre nou dies com la primera vegada, y lo dese dia se tornara buidar sen remanar ala altre empolla fins isca clar. se tapara esta empolla, y sen podra viar quant se volera.

L'altre dia, casualment, mirava la televisió. Feien un documental sobre el que molta gent anomena el fenòmen fan. Parlaven o criticaven una seria de noies, per a la vostra informació també molts són nois, pel fet que seguien uns músics. Us explico. Un concert on un grapat de noies feien cua setmanes abans per aconseguir estar a primera fila. segurament aquestes seran les que llavors sortiran amb camilla, però ara això no ve al cas. En aquest programa la gent no entenia que si el concert comença a les onze de la nit, una persona ja hi pot ser a les dues del migdia, com a mínim. Però el que em va cridar més l'atenció és que al nostre petit país cada setmana trobem un xic aquest grup de fora però amb els de casa no.

Molta gent creu que ser fan és ser com boig. Una cosa no porta a l'altra: tots un moment donat fem el boig. Però quan vas a un concert, et situes a primera fila i a l'escenari surt un grup que a tu t'interessa, ni que sigui un xic, et transformes. El més sant passa a ser el més dolent. I si no em creieu, us faig un repte: busque un concert de rock català, poseu-vos a primera i entreu dins la música. Ja m'ho explicareu!!!!!!

Anna.

VISIÓ RETROSPECTIVA DEL FAR ALS ANYS VINT

A partir de la Geografia General de Catalunya, escrita ara ja fa una bona colla d'anys per J. Botet i Sisó, he fet un extracte del poble del Far. L'informació que se'n deriva és molt rica a tots nivells. Així doncs , a partir de la seva lectura, podem saber quants habitants tenia el poble en aquells moments, quantes cases el configuraven, a què es dedicaven la majoria dels seus habitants, l'existència d'una sola escola per a nois i noies,...

A partir d'aquesta radiografia ens podem fer una idea força aproximada de com era el nostre poble ara fa gairebé cent anys

Per tal de fer-ne una lectura el més fidel possible a la descripció que en fa l'autor he respectat l'escriptura original, modificant la grafia només en aquells casos que es fa difícil la seva comprensió.

“Lo districte municipal del Far, està situat en la plana de l'Empordà, al sud-est de Figueres; comprèn lo poble d'aquest nom (vulgarment conegut per El-Far, per adició del article, que tal com se pronuncia en l'Empordà resulta convertit en Al-Far), ab son vehinat La Oliva i vàries masies isolades, i afronta, al nord ab los de Vilatenim i de Vilasacra; a l'est, ab lo de Fortià; al sud, ab lo de Vilamalla, i a l'oest, ab los de Vilafant i de Figueres.

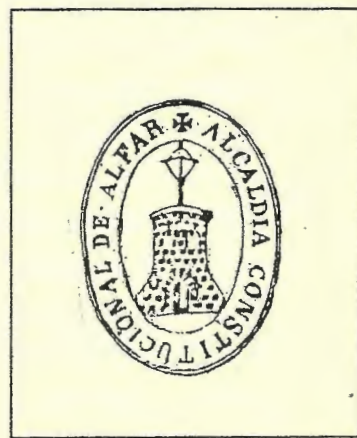
Té 121 edificis i alberchs, ab 306 habitants de fet (357, segons el cens de 1920), dels quals 98 saben llegir i escriure, i que es classifiquen pel seu sexe i estat civil en hòmens: solters, 76; casats, 71; vidus, 9; total, 156.

Dones: solteres, 68; casades, 71; vidues, 11; total, 150; i per entitats de població, com segueix:

- El Far, 72 edificis i alberchs, ab 178 habitants
- La Oliva (a 500 m. del Far), ab 28 edificis i alberchs, ab 66 habitants
- Edificis isolats 21, ab 62 habitants.

Lo terme és pla i gairebé tot de bona terra de conreu que produeix grans i llegums de tota mena. Lo rega el Manol i una cequia que mou quatre molins fariners i un martinet, conegut per Fornall, per a recompondre i esmolar eines agrícoles. L'atravessa per l'oest la carretera general i el camí de ferre de Barcelona a França; té camí vehinal subvencionat per la Diputació, per anar a Figueres i camins carreters que condueixen als pobles vehins. Pertany al districte electoral de Figueres que és l'estació més propera, per quina ciutat reb lo corrèu.

Lo poble, que dista 3 kilòmetres de Figueres i 34 de Gerona està edificat sobre d'un petit turó, batut per tots los vents que domina la plana. Les cases hi estant agrupades sens ordre al voltant dels murs mitg enderrocats d'un vell castell que s'axecava al cim del turó, dintre quin recinte hi ha la esglesia i sis o set cases. Té una escola elemental incompleta per a nois i noies i celebra la festa major lo dia 11 de novembre. Lo vehinat de La Oliva



està situat en lo plà, a l'oest del poble, quasi tocant a la carretera general. Hi ha alguna rajoleria.

Es parroquia urbana d'entrada, ab rector, que era del ardiaconat d'Empordà i es ara del arxiprestat de Figueres. La esglesia parroquial, dedicada a Sant Martí, es un temple romànich del sigle XIII, de pedra picada i d'una sola nau, esbelt i de linies elegants; té lo campanar en lo frontis i los marlets que es veuen en aquest i en les parets laterals li donan cert aspecte de fortalesa. Són notables los ferres de la porta forana i les fonts baptismals.

Los documents dels segles IX i X anomenant aquest poble *Farus*, los posteriors *Far* i *Faro*. Fôu possessió, primer, dels bisbes de Gerona, més endavant va ser-ho del monestir de Sant Pere de Roda i darrerament dels comtes d'Empories, a quin territori corresponia. Lo castell fôu construït pel comte Ponç Huch IV en 1296. En 1793 s'hi fortificaren les tropes espanyoles, que l'hagueren d'abandonar quan la desfeta del comte de l'Unió. En temps de la guerra de l'Independencia, lo tingueren ocupat los francesos fins al any 1814. Al present està quasi enderrocant.

Rosa M^a Moret i Guillamet



MOVIMENTS **DEMOGRÀFICS**

Des del mes de Novembre fins al mes de Juny s'han produït a nivell demogràfic diferents fets, alguns alegres i d'altres no tant.

Naixements:

Guillem i Maria Teixidor Mayolas, nascuts el dia 1 de Gener de 2000.

Casaments:

Josep Pagès Argeles i Margarita Adellí Torregrossa, el 31 de Desembre de 1999, a l'Ajuntament de El Far d'Empordà.

Defuncions:

Eudald Farres Mauné, el dia 18 de Novembre de 1999.

Sara Bayés Quer, Juny 2000.



ELS PRIMERS DEL 2000 !!!!

Tenir fills és una cosa que canvia la vida a qualsevol. Però quan tens dos fills a la vegada tot això es complica molt. I si no que ho diguin a tots els pares de bessons. Al nostre poble n'hi ha uns que han acaparat tota l'atenció des del dia 1 de gener i és que a més de convertir-se en pares de bessonada són els pares dels primers nens del 2000 i això ha comportat que durant els primers dies de vida dels seus fills han hagut de compaginar la seva nova faceta amb nombroses entrevistes als mitjans de comunicació.

Ara en Guillem i la Maria ja tenen 5 mesos i comencen a ser grandets. A casa seva tothom està pendent d'ells perquè es necessita l'ajuda de tota la família per fer tot el que un nen necessita per partida doble.

Precisament quan hem anat a veure'ls ens hem trobat la Sílvia, donant un biberó a la Maria i en Jaume, passejant en Guillem. Després ha pres un biberó en Guillem que és el que menja més i qui ha passejat amb l'avi ha estat la Maria que mantenia a la seva manera una conversa molt interessant amb l'avi. En Guillem ens ha ensenyat que els biberons li agraden molt agafant-li a la seva mare de seguida i posant-se'l a la boca. Després han quedat tots dos ben adormits.

La Sílvia i en Josep no tenen temps per avorrir-se. Es lleven a les sis del matí i entre biberons, bolquers, passejades i banyeres arriba l'hora d'anar a dormir. En Guillem i la Maria no van pas a l'hora i això fa anar encara més de bòlit perquè quan un dorm l'altre es desperta i quan un té gana l'altre ja està tip. Però tot això la Sílvia i en Josep ho fan molt a gust, i no cal que ho diguin, perquè es nota als seus ulls que estan encantats de la vida de ser pares.

Cristina Bayés Quer, Juny 2000.



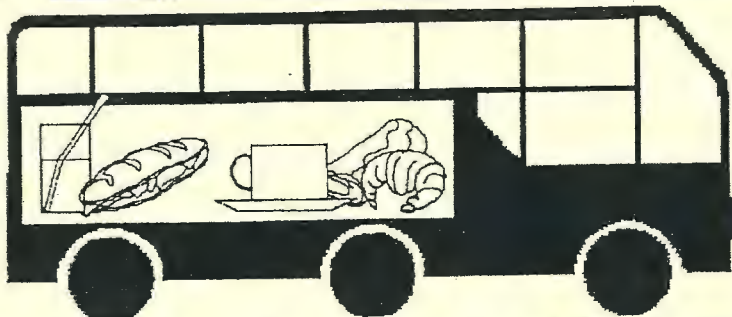
SISTEMES I PRODUCTES

PROGRANGES, S.L.

Ramon Santaulària

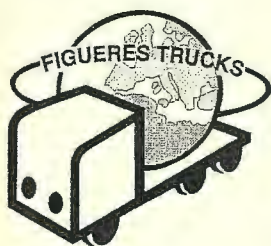
Carrer Hortes, 26
Tel. 972 50 06 14
Fax 972 67 14 61
17600 FIGUERES

PER A GRANGES



CAFETERIA - BAR ESTACIO

Plaça Estaci , 17 - FIGUERES Tel. 972 50 64 43



FIGUERES TRUCKS

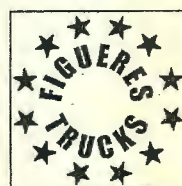
**Reparación general de
vehículos industriales**

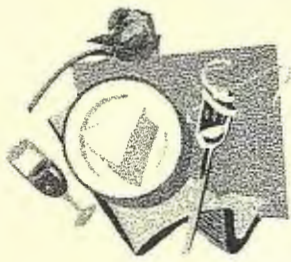
Manolo Morillo

Carretera d'El Far, s/n. - Tel. Mòvil 656.902.826

Tel. 972 50 53 31* - Fax 972 50 54 62

Apart Correus 200 - 17600 FIGUERES





CUINA DE FESTA MAJOR



PASTIS DE PATATA

Ingredients:

- Puré de Patata
- 1 ceba
- 1 botifarra
- pernil salat o xoriç
- tomàquet
- 1 ou

Sofregirem una ceba sense que ens quedi molt daurada i a la mateixa paella hi afegirem una botifarra i una mica de pernil salat o xoriç, segons el gust de cadascú. A part sofregirem el tomàquet i ho barrejarem tot.

Untarem una plata amb mantega i posarem diferents capes intercalades de puré de patata i de la barreja que tenim preparada. Dibuixarem amb un ganivet rombes a la superfície i hi escamparem ou batut per sobre perquè al coure al forn ens quedi daurat. Posarem la plata al forn a gratinar uns 10 o 15 minuts, no gaire ja que tots els ingredients són cuits.

Rosa Cros.

CUIXA DE XAI FARÇIDA

Ingredients:

- Una cuixa de xai
- Pinyons
- Cansalada
- Ou bullit
- Greix
- Oli d'oliva
- Oli de gira-sol
- Aigua
- Farcell d'herbes
- Una copa de conyac
- Un parell de tomàquets
- Una cabeça d'all
- 1 ceba.

Es desossa la cuixa de xai vigilant que la carn no s'esparraqüi. Després es farceix amb els pinyons, l'ou bullit, la cansalada i una mica de carn de la mateixa cuixa, tot ben trinxat. Es cus i es posa en una plata per rostir al forn, untada amb greix i també hi posarem oli d'oliva, oli de gira-sol, aigua, un farcell d'herbes, una copa de conyac, un parell de tomàquets, una cabeça d'all i una ceba. Posarem la plata a rostir a foc ben lent. Haurà de coure unes 4 o 5 hores.

Silvia Mayolas.

TORTELL DE LLIMONA

Ingredients:

- 2 ous
- 250 gr. Farina
- 225 gr. sucre
- 1 tassa mitjana de llet
- 1 tassa mitjana d'oli d'oliva
- 1 sobre de llevadura
- 1 llimona
- sal
- 4 ametlles
- mantega
- pa ratllat
- un pols de vainilla

En un bol batrem els ous i hi afegirem la llet, l'oli, el sucre, la ratlladura de la llimona, dues cullerades de suc de llimona i un pols de vainilla. A part barrejarem la farina, la llevadura, la sal i ho afegirem en 3 vegades al bol, sense deixar de remenar i procurant no fer grumolls. Untarem un motlle en forma de rosca amb mantega i pa ratllat i després hi afegirem la pasta. Courem al forn a uns 175°C i durant una mitja hora o $\frac{3}{4}$. Quan estigui cuit afegirem les ametlles picades i un pols de sucre i posarem el grill fins que estigui daurat.

Sara Bayés.

CONCURS DE COQUES I PASTISSOS

El passat dia 7 de novembre de 1999 , es va realitzar un concurs de coques i pastissos on hi podia participar tothom .

Consistia en fer un tipus de postre de festa major . Hi van participar unes quinze, vint persones , més que un concurs tal i com es diu , es tractava de participar-hi .

Els premis van ser atorgats segons els tres millors postres .Aquests els escollia un jurat format per tres grans pastissers : Emili Llorà ,pastisser de Girona ,David Paraire , pastisser del Motel i Ignasi Agelet de Saracibar del restaurant les Quadres .



Mostra de labors al Far d'Empordà

En el marc de la festa major de Sant Martí, l'Associació Juvenil Atalaia, formada pel jovent del poble, va organitzar la primera mostra de labors i un concurs de coques i pastissos. Entre les labors destacaven uns llençols brodats a mà i datats de l'any 1903. Un total de 23 cases del poble van col·laborar en la mostra que va ser tot un èxit de públic, a l'igual que el concurs.

En aquest cas van ser tres les guanyadores : el tercer premi va ser per un pastís de xocolata i taronja , Ester Jofre ,el segon premi va ser per un pudin , Adelina Morillo ,i el primer per Sonia Rättsch.. Amb la decissió del jurat aquests van ser els millors postres .

A les guanyadores se'ls va fer un regal concret segons la posició en que havien quedat i a la resta de participants , un obsequi d'agraïment seguit d'un diploma fet per l'Associació Juvenil Atalaia

En aquest concurs , només es tractava de fer passar una bona estona a la poble .S'espera que aquest any 2000 es torni a repetir amb un èxit semblant. Tan el dissabte com el diumenge a més a més es podia visitar una exposició de ganxet que es va realitzar gràcies a la col·lecció de mostres que va portar la gent del poble .Aquest any es tornarà a fer una altra exposició que encara no s'ha acabat de concretar .

Recepta del pudin d'hosteleria

INGREDIENTS:

1 litre de llet
200 grams de sucre
8 ous

COM HO FEM?

Posar al fons del motlle madalenes o galetes trocejades , per sobre tirar-hi pinyons , paansas , si es vol afegir-hi algunes fruites confitades i una mica de licor dolç per donar-li aroma .Fer un batut amb els ous , la llet i el sucre .Incorporar-ho al ,motllo i un cop ple posar-ho al bany maria al forn amb una temperatura suau .

Un cop estigui torrat i duu , s'ha de retirar i deixar que es refredi .Decorar a conveniència amb nata i fruita per sobre.

Recepta de pastís de cirera

INGREDIENTS PEL BISCUIT:

100grams de farina
100grams de mantega
200grams de sucre
6 ous

COM FEM EL BISCUIT?

Separem la clara del ous , la barrejem amb una mica de sucre , s'ha de batre fins que quedi a punt de neu . Amb les gemmes d' ou separades avanç i la resta de sucre , batre-ho fins que quedi ben espumós .

Agafem les barrejes de la clara i la gemma amb el sucre i ho anem barrejant de mica en mica , molt a poc a poc .Llavors hi afegim la farina sense parar de barrejar i finalment la mantega.

Agafar un motllo de 26 cm . Posar-hi una mica de paper al fons i tirar-hi la massa . Posar-ho al forn a uns 200 ° , uns 30 minuts.

COM FEM LA RESTA DEL PASTÍS?

Agafem el biscuit i l'obrim per la meitat .Agafem la base d'abaix i l'untem amb licor de cirera .Amb el suc de la cirera es barreja amb la maicena ,en aquesta mateixa massa hi posem sucre a gust . Seguidament montem la nata a la mateixa base i hi posem cireres per sobre la mateixa base.Llavors agafem l'altre base i la colquem a sobre i fem el mateix que en la base de sota.Quan s'hagi posat la nata ben montada per sobre hi tirem una mica de licor de cirera. Posar l'última base i aquesta es cobreix de nata .Es decora a gust .

Millor que es serveixi força fred .

Sílvia Arnall Figueras

L'OLIVA JOLIUA

La Joliua era una oliveta molt petita que acabava de caure de l'olivera. Un cop recuperada de l'ensurt que li havia provocat la caiguda, va adonar-se que estava envoltada de moltes altres taquetes negres que es trobaven en la mateixa situació que ella. La Joliua va gosar preguntar a la taqueta més pròxima :

-Escolta germana, que ens hi haurem d'estar gaire estona esperant aquí al terra ? Tinc el pinyol ben humit !

L'altra oliva va contestar :

-Mira oliveta, jo ja fa dos dies que hi sóc i de moment res de res. He sentit a dir, però, que demà vindrà el pagès.

-I després què passarà ? -va tornar a interrogar la Joliua.

-Oliveta, tu ets molt impacient -va dir-li una de les seves germanes grans- ja ho veurem el que passarà. Ara, de moment, només podem esperar.

El dia va passar i la Joliua enyorava gronxar-se a la seva antiga branca. Quan va arribar la nit va començar a tenir fred. Que protegida que es sentia quan encara es trobava entre les fulles de l'olivera !

L'endemà al matí un fort soroll la va treure del seu son : es tractava del motor d'una furgoneta molt vella que va aparcar-se just al seu costat. De dintre en va baixar un home gran amb la barba blanca i els ulls cansats. Portava sacs, galledes i una vara molt llarga amb la qual va començar a estomacar la pobra olivera per fer caure les germanes olives que s'havien resistit a l'última tramuntanada. Després d'una estona va deixar la vara i va començar a recollir les taquetes negres del terra per posar-les dins d'una galleda. Quan la galleda era ben plena la buidava al sac i tornava a començar.

A mig mati, una veu jove i cridanera va dir :

-Avi, avi ! Et vinc a portar l'esmorzar i la mare diu que em quedi a ajudar-te. Què haig de fer ?

Després de somriure, l'avi va dir a l'infant :

-Veus totes aquestes olives ? Doncs les hem de collir per portar-les al trull i fer oli.

Totes les olives, en sentir allò de fer oli, van estremir-se de por. Quin final tan terrible ! Les aixafarien i esclafarien fins a treure'ls tot el suc !

-Quina trista fi ! -deia l'oliveta del costat esquerre de la Joliua- Jo que sempre havia desitjat d'ésser servida a l'amanida del millor restaurant de la comarca !

-I ara ! -replacava l'oliva de la dreta- El meu somni sempre havia estat viatjar i ésser una oliva exportada a l'estranger dins un pot de vidre ple d'etiquetes de colors !

El nen es posà a collir olives i cada vegada que n'agafava una l'ensenyava a l'avi i li preguntava :

-Va bé aquesta, avi ?

L'avi li responia que sí amb el cap i el minyó corria cap a la galleda i la posava a dintre il·lusionat de poder-lo ajudar.

La Joliua estava molt trista i espantada. No volia que l'esclafessin per a xuclar-li fins l'última gota d'oli ! De sobte, va veure com la mà blanca i petita de l'infant se li apropava i l'agafava suaument. El nen va córrer cap a l'avi i aquest en veure la Joliua va exclamar :

-Aquesta oliva és massa petita ! No cal que la posis a la galleda.

El nen va mirar-se aquella oliveta que l'avi no volia. Era molt bonica, tota petita, negra i lluent. Se la va posar a la butxaca i va continuar fent la seva feina.

A l'hora de dinar el minyó i l'avi van carregar tots els sacs a la furgoneta i van anar cap al poble. En arribar a la plaça el nen va veure com els seus companys estaven jugant a bales. N'hi havia de tots els colors i materials : blaves, grogues, vermelles, de terra cuita, de vidre de metall... però, no n'hi havia cap com la Joliua que sense ni adonar-se'n es va trobar al mig de la partida rodolant amunt i avall i xocant amb les altres bales a tort i a dret. Al cap d'una estona tots els nens van marxar i van deixar les bales a la plaça per continuar la partida després de dinar.

Un tord que tenia el niu a la vora de la plaça, va passar volant per damunt de les bales i s'hi va acostar per veure-les millor. Que boniques que eren, i com brillaven amb el sol ! Enmig de tots aquells colors va veure una taqueta negra que fàcilment va identificar : es tractava d'una oliva, el seu dinar preferit ! Així és, que sense pensar-s'ho dues vegades, la va pessigar i se la va emportar volant fins al seu niu. La Joliua no podia més. Encara no s'havia recuperat del mareig provocat per la partida de bales i ja es trobava volant, a una alçada considerable per servir de dinar a aquell tord famolenc !

Just abans d'arribar al niu un fort "txac", "txic", "txac", "txic" repetit ràpidament per un altre tord veí van espantar l'ocell que, en reconèixer el crit d'alarma, va decidir volar cap al bosc a la màxima velocitat i com que l'oliva era una càrrega la va deixar caure al terra sense cap contemplació. El cop que es va donar fou tan gran que va quedar totalment inconscient. En despertar-se no sabia on era però es va sentir molt contenta en veure's envoltada de moltes altres taquetes negres.

-Germanes ! -va cridar- On ens trobem ?

Però aquelles taquetes no contestaven i a més no feien gaire bona olor. En observar un ramat d'ovelles pasturant al camp del costat va entendre, que aquelles taquetes no eren ni serien mai olivetes com ella.

Es sentia sola, trista i perduda. Dues llàgrimes d'oli van començar a baixar-li per les galtes. Fou llavors quan tres formigues molt valentes van decidir d'arrossegat-la, poc a poc, fins al seu formiguer. En arribar-hi van fer-la passar per unes galeries fosques que no s'acabaven mai i finalment, van deixar-la reposant al rebost.

El formiguer era molt acollidor! La Joliua va adormir-se en aquell llit de terra calenta i humida i va somiar que una felicitat molt forta li cremava les entranyes i li feia esclatar el cor. Va ser un somni molt llarg...

Quan va despertar-se, els primers raigs de sol de la primavera van fer-li adonar de la seva transformació. Es trobava arrelada al terra amb una soca prima i unes fulles tendres, que amb el pas dels anys esdevindrien fortes i gruixudes com les d'aquella mare olivera que tantes vegades havia enyorat !

Es sentia feliç i agraïa a la natura que li hagués donat la possibilitat de continuar vivint donant vida !

Esther Palomeras Rovira

I ... què és un ex-libris?

Una biblioteca? Un llibre? Un ex-libris? Segons ens explica F. Orenes en el seu opuscle *Ex-libris: marques de propietat - símbols d'identitat*:



"Materialment parlant l'ex-libris és una petita estampa impresa per qualsevol procediment artístic-tècnic en què figuren una o diverses imatges, generalment i en l'actualitat, de caràcter simbòlic o al·legòric, a més de la paraula llatina *ex-libris*, o un equivalent, i el nom i el cognom del seu titular o propietari.

Aquesta vinyeta impresa s'adhereix a les guardes interiors dels llibres d'una biblioteca, sigui particular o pública, per a indicar-ne i recordar-ne la propietat en cas de préstec, pèrdua, oblit o robatori. És a dir, l'ex-libris és una marca, un signe distintiu de propietat o pertinença aplicat en els llibres."

I la Núria Munárriz en el seu article *L'ex-libris, un art mil·lenari, de moda*, ens diu:

"És un art vell, amb bocam de segles, amb olor d'històries i de cultures diferents. Per la seva grandària es pot dir que es tracta d'un art menor, però de fet pot ser, i és moltes vegades, una autèntica obra d'art, perquè l'art no és qüestió de centímetres. Són els ex-libris, aquestes petites marques que identifiquen el propietari d'una biblioteca.

Condicció essencial és que figurei l'expressió *ex-libris* i el nom del titular però, amb una característica especial: que inclogui un dibuix capaç d'identificar la personalitat de l'individu, de tal manera que si per l'ús o per qualsevol altre incident el nom s'esborrés, el titular fós clarament identificable pel seu simbolisme, la seva professió, els seus *hobbys*, allò que és o allò que hauria volgut ser. Pot ser l'expressió gràfica d'un pensament profund, frívol o burlesc, però sempre personal i intransferible."

Jo puc dir-vos que l'ex-libris més antic que es coneix es conserva al Museu Britànic i es va trobar entre els papirs de la biblioteca del faraó Amenofis III, que va viure 1400 a. C.

El segon que es conserva és de l'Emperador Frederic I Barbarroja, de l'any 1198, trobat en un còdex bavarès i que actualment és a la Biblioteca Vaticana.

Però és a partir de la invenció de la impremta a l'any 1450 que l'ex-libris es dona a conèixer a través de diferents procediments tipogràfics i estils artístics i s'estén pertot: monestirs, castells, corts reials, escoles, biblioteques... tothom podia posseir aquesta petita obra d'art per als seus llibres.

El col·leccionisme ha recollit, des del 1895 fins ara, gran part dels ex-libris que s'han creat i es creen arreu. I els exlibristes, dibuixants, col·leccionistes o propietaris d'ex-libris han publicat llibres, revistes, catàlegs, han celebrat exposicions i congressos i han fundat associacions sobre aquest tema.

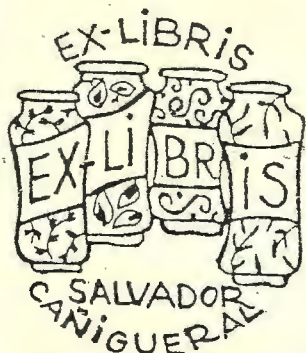
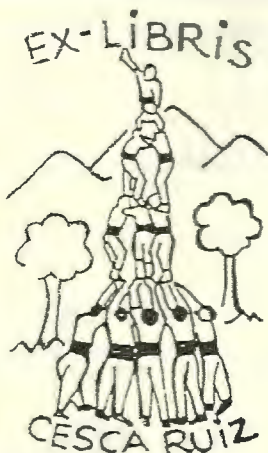
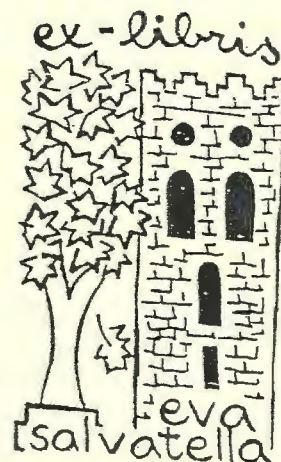
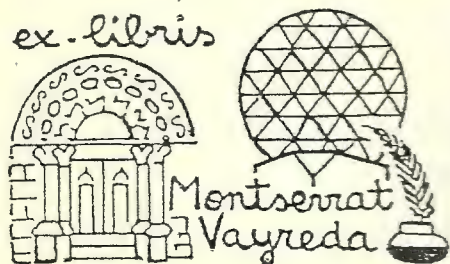
Cada època i cada estil artístic ha influït en la creació dels ex-libris, però va ser durant el Modernisme que el moviment va adquirir la màxima importància. I tal com diu la Núria Munárriz en el seu escrit al setmanari Empordà:

"Els ex-libris, un art d'ahir, s'ha convertit en un art d'avui i sempre. Ara, una vegada més, a l'abast de tothom."

I acabem amb aquest *Senyal d'amor* que va escriure Miquel Pairoli:

"Els ex-libris són l'expressió íntima de dues devocions, pels llibres i per l'art. Aquesta petita marca de propietat personal que identifica cada llibre i que constitueix l'emblema de tota una biblioteca és més una manifestació de l'afecte pels llibres que de l'úrc de la propietat. L'ex-libris és un senyal que es posa en aquests petit objecte de plaer i de coneixement que són els llibres, per significar-ne precisament el gust que en provoca la possessió personal més que per advertir que es tracta d'una propietat inviolable. Els ex-libris són, mitjançant el llenguatge de la plàstica, una refinada manifestació de cultura més que no pas la reivindicació amenaçadora d'un territori."

MARTHA ROS
 Creació gràfica d'ex-libris
 C. del Manifest, 1 17753 Espolla
 Tel. 972-563140



A veure si sou capaços d'endevinar els noms dels següents masos:

MAS A _____ S	MOLÍ DE B _____ X
MAS P _____ P	NOU MOLÍ DE B _____ X
MAS P _____ T	MOLÍ D'EN G _____ U
MAS R _____ P _____	MOLÍ DE LA T _____ E
MAS P _____ A	ELS A _____ S (I)
MAS R _____ R	ELS A _____ S (II)
MAS S _____ A	LA C _____ A
MAS V _____ N _____	LA R _____ A
MAS B _____ S	CAN F _____ A
MAS B _____ C	CAN G _____ S
MAS Ç _____ S	CAN M _____ T
MAS C _____ T	CAN M _____ E
MAS L _____ G _____ S	CAN P _____ A
MAS L _____ G _____ A	CAL S _____ T
MAS P _____ S	CAN S _____ S
MAS A _____ Í	CAN X _____ M P _____ T
	CAN X _____ M G _____ S

Solució en el proper número de la nostra revista

PASTÍS DE XOCOLATA I TARONJA (3r. Premi)

Ingredients:

- 1 iogurt natural
- Amb la mida del iogurt:
- * 3 gots de farina,
- * 1 got d'oli 0,4 oliva,
- * 1 sobre de llevat Royal,
- * la pela d'una taronja ratllada.
- * 2 gots de sucre
- * ¼ de got d'anís,
- * 3 ous (rovell i clara tot junt),

Com ho fem?

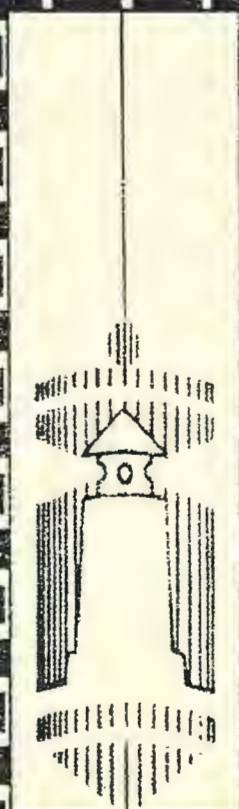
Tots aquests ingredients els barregem amb el braç elèctric fins a obtenir una pasta fina i cremosa. Ho posem al forn en un motlle untat amb oli i pa torrat. El forn pre-calent a 170°. Només amb foc a sota i a l'altura del mig. Tardará uns 30 minuts fins a quedar cuit.

Acabat del pastís:

- el suc de taronja
- 1 taula de xocolata de fondre
- talls de taronja confitada

Banyem la coca amb el suc de taronja i una mica de licor segons el gust (licor de préssec, Cointreau,...). Fonem la xocolata i banyem el pastís per sobre. L'adornarem amb els talls de taronja confitada,..... i bones postres!!!!!!

Esther Jofre i Company



Subministres **EL FAR**

MATERIALS PER A LA CONSTRUCCIÓ
EXPOSICIÓ I VENDA

VENDA AL MAJOR:

FORJATS I ACABATS DE VIVENDA
COBERTS DE FIBROCIMENT I TEULES
- GRANGES -
IMPERMEABILITZACIONS I SANITARIS

**GRESSOS I REVESTIMENTS.
PREUS DIRECTES
DEFÀBRICA**

carrer de la Font, 1

Tel. i Fax 972 51 14 08

17469 EL FAR D'EMPORDÀ (Girona)



Pocessó en honor de la Verge de Fàtima pels carrers del poble. Fotografia cedida per Can Caixes. Primavera de 1949.