

ASSOCIACIONS DE VEÏNS DE LA VILA

SA FONT-ABEURADOR, SANTUERI, ES CONVENT, MANCORME ABINIARA

BUTLLETÍ INFORMATIU

Núm. 246, octubre de 2015, 2^a època

ACTIVITATS CURS 2015-2016

Ens restava per definir les activitats de Expressió Corporal i la de Pilates, ja que entre monitors, horaris i locals la solució era complicada i les negociacions com fer mundillo.

Un cop completat el quadre del Butlletí passat, restaria així:

CURSET	€	LLOC	DIES	HORARI	INICI
Vetllada de Costura, Punt	5	Local social	Dilluns	19:00 21:30	5 Oct
Randa de macetes, Calats, i altres	35	Local social	Dimecres	20:00 21:30	7 Oct
Taller de Policromat	5	Local Social	Dimecres	16:00 19:30	7 Oct
Expressió Corporal	90	Col·legi Joan Capó	Dilluns	20:00 21:30	5 Oct
Gimnàstica 1	90	Col·legi Joan Capó	Dimarts i Dijous	20:00 20:45	6 Oct
Gimnàstica 2	90	Col·legi Joan Capó	Dilluns i Dimecres	19:00 19:45	5 Oct
Gimnàstica 3	90	Col·legi Joan Capó	Dimarts i Dijous	19:00 19:45	6 Oct
Tai-chi	90	Col·legi Joan Capó	Divendres	19:00 20:30	9 Oct
Ioga	90	Col·legi Joan Capó	Dimecres	20:30 22:00	7 Oct
Pilates	90	Col·legi Joan Capó	Dimarts Dijous	18:15 19:00	8 Oct
Informàtica a la carta	25 € al mes	Local social	Dilluns	19:00 21:00	5 Oct

NOVA ACTIVITAT: BALL DE SWING O LINDY HOP

L'activitat consisteix en un ball que és el LINDY HOP amb una música que és el SWING.

És el més popular dels balls de música de swing. Va néixer a la comunitat afroamericana de Nova York, a partir d'innovacions als balls de l'època.

És un ball, divertit, improvisat i social.

És una activitat que s'ha de fer en parella. El paper de la dona i el de l'home són diferents, com en el ball de saló, per tant les inscripcions són per parelles.

Durant el curs, si un dia no hi pot anar un dels dos, convé que l'altre hi vagi, i podrà explicar el que s'ha fet i així no perdran els passos fets el dia anterior.

Es faran dos nivells, el EL BÀSIC i L'INTERMIG.

CURSET	€ PER PARELLA	LOCAL
Lindy Hop	180	Es Convent

Les classes seran els dies assenyalats al calendari adjunt

octubre 2015							noviembre 2015							diciembre 2015						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4						1			1	2	3	4	5	6
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
							30													

Els Horaris seran els següents:

	Dilluns	Diumenges
BÀSIC	19:30 – 20:30	18:00 – 19:00
INTERMIG	21:00 – 22:00	19:30 – 20:30

DEMOSTRACIÓ DIA 27, DIUMENGE,
davant Can Moix, carrer d'ets Horts a les 20:00 h.

NOTES A LES ACTIVITATS

- Les activitats són per a socis.
- Per apuntar-se a les activitats, els que no són socis en aquest moment, s'han de donar d'alta. Per tant han de fer la inscripció que són 6 € i pagar la quota anual del 2016, que són 10 €. En total 16 €, més del curs.
- Mínim necessaris inscrits per grup per poder fer el curs, 17 persones.
- En el Lindy Hop, el mínim són 10 parelles i el màxim 15 parelles. El local de Es Convent té un cost que es repartirà entre els inscrits. Poden ser màx. 5 €.
- La quota íntegra s'ha d'abonar en el moment de la inscripció. O haver fet un ingrés previ al Banc Sabadell de Felanitx nº cta.cte. 0001011407, aportant una còpia de l'ingrés.
- Els cursos del quadre tindran una durada de la segona setmana d'octubre a la segona de juny inclosa.
- Per Nadal i Pasqua se seguirà el calendari escolar.
- **Preinscripció: 24 de setembre**, dijous, i **1 d'octubre**, dijous, al local social de les 19.00 h a les 21:00 h.
- Un cop comprovat que els grup són complets d'inscripcions, començaran les activitats. En cas negatiu s'avisarà als socis/sòcies pre-inscrits per retornar els euros ingressats.

ALBERGÍNIES DE N'AINA

Ingredients: albergínies, farina, dues cebes, 50 gr d'ametlles crues capolades, llet, oli, canyella i sal.

Elaboració: tallareu les albergínies per llarg, gruixadetes, en fareu tres o quatre trossos de cada una, les salpebreu i deixareu degotar dins un colador perquè facin la verinada.

Posareu una paella amb oli abastament i quan sigui calent hi fregireu les albergínies enfarinades. Girada i girada, no han d'estar gaire cuites. Les col·locareu una damunt l'altra en un motlle refractari. Colareu l'oli per treure les restes de la farina de l'arrebossat. Amb aquest oli fregireu les dues cebes capolades fins que siguin rosses. Hi afegireu les ametlles creus, ben capolades – pell i tot- sal i un poc de canyella. L'hi donareu una girada i ho abocareu damunt les albergínies. Tot seguit ho cobrireu de llet i ho enforneureu devers un quart d'hora, dins el forn ben calent.

