

bauila

REVISTA

NÚMERO

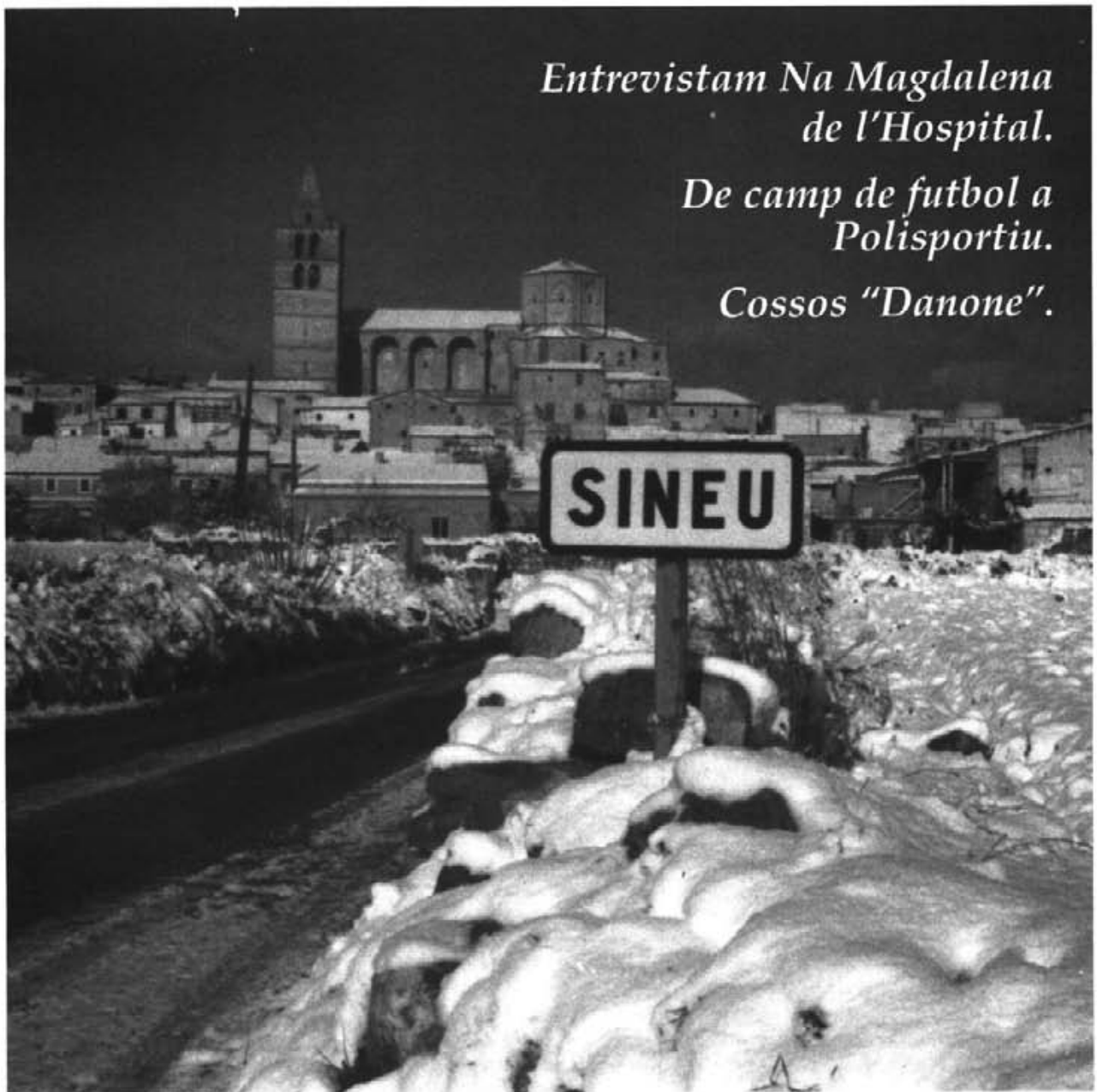
0

DE SINEU

*Entrevistam Na Magdalena
de l'Hospital.*

*De camp de futbol a
Polisportiu.*

Cossos "Danone".



"SA NOS TRA"

CAIXA DE BALEARS

*Donam la benvinguda
a la revista "Baula"
i els hi desitjам
molta sort
amb els seus propòsits.*



N.º 0 • 1er. Trimestre 96
preu: 300 Pts.

Associació Cultural "Baula"
Biblioteca Municipal
C/. San Francesc, 10

Coordinador:

Miquel Puiggròs

Redacció:

Marisan Catalan Armenteros
Alexandre Aparicio Alfonso
Joana Maria Antich Cardell
Esperança Mateu Busquets
Miquel Gelabert Genovart
Miquel Puiggròs Noguera
Coqué Aguiló Casabona
Josep Lluís Gayà Ramis
Pere Joan Niell Jaume
Joan Mateu Cladera
Jordi Ramis Ferriol

Col·laboradors:

Antoni Frau Rebassa
Antoni Jordà Real
Assumpta Gómez

Fotografia:

Coqué Aguiló Casabona

Publicitat:

Esperança Mateu Busquets
C/. Ramon Llull, 11
Tel. 52 68 99

Disseny i Maquetació:

Jordi Ramis Ferriol
Josep Lluís Gayà
Miquel Bordoy

Diposit Legal:

PM 01296 - 1995

Impressió:

Gràfiques SIBA
Tel. 52 32 44
Santa Margalida

Tiratge: 500 exemplars

Tots els articles apareguts en aquesta revista expressen únicament l'opinió dels seus autors, excepte l'editorial i els signats per la redacció.



Presentació

Sempre és difícil presentar un producte nou i més si es tracta d'un producte cultural com aquest. Aquesta revista pretén omplir el buit existent en el camp de la comunicació a Sineu. Els nostres veïns més propers (Llubí, Sant Joan,...) ja fa temps que tenen un mitjà per informar-se del que succeeix al seu poble. En canvi, al centre neuràlgic de l'illa, que fou seu del palau del rei en Jaume, que conserva la fira agrícola més important de les Illes Balears, que manté un casc antic més o menys ben conservat, que és conegut pel seu mercat del Dimecres, pels seus cellers i per la disbaixa de les nits dels caps de setmana, encara no tenia cap medi de comunicació propi. Esperem que aquesta revista que teniu a les mans suplesqui aquesta mancança.

Com surgeix, però, "Baula"? Un grup de joves forem convocats devers setembre a una reunió a la biblioteca municipal. La finalitat era intentar mobilitzar un poc el jovent sineuer, molt poc actiu i potser, fins i tot, passota. De fet el grup d'Esplai "Sa Barcella" i els clubs esportius funcionen bé, però poc més quant a joves. Idò es va parlar de crear una associació (lúdica, cultural,...) on hi hauria un grup excursionista, es montaria una ràdio municipal, es farien cursos, tallers, conferències, i tot allò que pogués interessar al jovent. Això ha quedat encara un poc a l'aire, però d'aquí ha sorgit "Baula", que ja és una realitat.

Malgrat el seu origen, "Baula" és una publicació que no vol arribar només als joves sinó a tots els grups d'edat. Volem arribar a tots els sectors i a totes les inclinacions ideològiques i políti-

ques. Volem que ens llegeixin els pagesos, les mestresses de casa, els comerciants i els estudiants. Ho constatareu només fullejant-la i comprovant la diversitat de temes: des d'informació estrictament sineuera (política, cultura, esports,...) fins a altres de caire més divulgatiu sobre temes generals, que s'aplicaran a la realitat sineuera sempre que sigui possible (educació, psicologia, literatura, oci,...). El nom mateix de la revista ja evoca aquest esperit: volem entrar a totes les cases. Volem a més que el sineuer que vulgui hi col·labori: hi ha una secció de pàgines obertes on tothom pot aportar el seu material (escrits, opinions, cartes al director, dibuixos, poemes, gloses, còmics, fotografies,...) fent-ho arribar a la biblioteca de l'Arxiu Municipal. Agraïrem que si algú coneix algun fet que pugui ser notícia ens ho comuniqui. El local de la revista és, fins que no tinguem un lloc més adequat, la biblioteca municipal.

A part del fet explícitament informatiu de la realitat municipal i comarcal que tenen les publicacions de la nomenada premsa forana, s'atribueix una segona funció a aquestes publicacions: la recuperació de la normalitat pel que fa a l'ús de la nostra llengua. Assumim també aquesta finalitat.

"Baula" tindrà una periodicitat inicialment trimestral. Esperem que aviat poguem ampliar-la i passar a bimensual.

La revista es presentarà, però, per ella mateixa: girau pàgina i fulleja-la... I gràcies per llegir-nos!

Redacció



Na Magdalena Gili: Devuit anys de servei al poble.

En aquest article intentarem connectar amb la gent del poble; no fara falta tenir cap característica especial, simplement que ens pugui contar qualque cosa que ens interessi a tots, Així, idò, podrà ser qualsevol de vosaltres o el veïnat de més aprop; abarçant tot l'àmbit social des del mestres de la llei, fins als camperols que ens puguin contar com es viu la temporada de sembra i sega.

En aquest primer número hem volgut entrevistar a una persona admirable pel seu gran treball i responsabilitat, i que sovint passa desapercebuda pels veïnats de Sineu, ella és na Magdalena Gili, més coneguda com na Magdalena de l'Hospital. A través d'aquestes línies sabrem com ha estat i és el dia a dia d'aquesta emblemàtica persona.

Tocàrem a les portes i ella ens rebé amb la seva gran amabilitat i simpatia que la caracteritzen i amb ella en Miquel Mariano que amb la seva gran memòria li ajuda a recordar moltes anècdotes passades.

- Primer de tot ens agradaria que ens contasses com vas passar la vida i com comença aquesta història?

De jove feia feina a Reina Esclaramunda, una casa de modes de Palma, alla vaig conèixer a una família sueca que necessitava una criada i que els cuidassin els fills, i com jo i el meu home necessitavem diners accep-



tarem i hi anarem amb el viatge pagat. Un cop allà, es va saber que el Rei Gustav cercava personal de servici i per guanyar més hi vaig anar, el meu home feia feina a un restaurant i els divendres i dissabtes feia el jardí de la casa del Rei. Hi vam estar uns vint anys, però com que el meu home estava malalt i anyoràvem Sineu vam decidir tornar, però el Rei em te dit que hi puc anar quan vulgui, que hi

...el Rei Gustav cercava personal de servici i per guanyar més hi vaig anar, el meu home feia feina a un restaurant i els divendres i dissabtes feia el jardí de la casa del Rei...

tenc el plat i la cullera. Fa 18 anys vinguérem i com que no tenia feina el batle Gabriel Gravó cercava personal i em va contractar. I no tenc res a dir: m'hi han tractat sempre bé, ara ja tenc edat per retirar-me però com que no troben ningú encara i soc jo.

- Perquè decidireu acceptar

aquesta feina i què va ésser el que us va atreure més?

Quan vaig venir no tenia feina i necessitava doblers. No vaig tenir por, a través dels anys s'agafa l'experiència, els estim molt són la meua família, els meus nins, em sabia greu deixar-los.

- Un dia qualsevol, quines són les teves tasques? Com passau el dia?

Ens aixecam damunt les 6'30 ja que ells tenen poca son, vaig a la cuina i els prepar el cafè amb llet i galletes, a les 7h. vaig als dormitoris, els rent i faig els llits. " Bel cos que vols cos que desitges" Després cur les ferides a madò Bel "Bel que val Bel que desig", que és una dita seva, la gent la coneix per això és la que em du més feina de tots però ara ja està més bé.

En Miquel Mariano m'ajuda a arreglar el jardí i un cop a la setmana feim la capella neta. A les 15 h me'n vaig una estona, després, damunt les 19H sopam de pa amb oli amb sardines i fruita, miram la tele i devers les 21'30h anam a dormir.



- Trobes que la teva feina està ben valorada, que la gent se'n adona de la gran responsabilitat que tens?

Sí, no em queix de l'Ajuntament, tot el personal es porta molt bé amb nosaltres, els metges també, tenim el que hem de menester. Però trob que si tots ens ajudassin estariem tots millor, perquè per exemple hi ha fruita que es perd i no duen res, vaja tampoc hi ha el perquè ja que tot ens ho paguen, no és com un temps que



això es mantenia del poble però jo ja no ho he vist, no hi ha la misèria que hi havia un temps perquè tots cobram, encara que ens queixam i la veritat és que mai havíem estat tan bé.

- Hi ha res que trobis a faltar, pot ser la manca de llibertat o tot es compensa?

No trob a faltar res, ara fa un mes vaig demanar el dijous lliure i aquest dia ve la d'acció social, si no és festa. Me'n vaig de les 9h fins devers les 17h però ja deix totes les feines fetes i arreglades. El bon Jesús m'ho compensa, la seva mà poderosa m'ajuda molt, aquí dins casa, ja que quan es posen malalts no sofreixen

...Quan havia de cuidar a unes 16 persones, i no tenia rentadora i havia de rentar amb els punys...

molt temps, el bon Jesús encara ens estima, però joestic molt bé. Som feliç així.

- Quina ha estat la vegada que

has hagut de cuidar més persones i quan ha estat la vegada que ho has passat més malament?

Quan havia de cuidar a unes 16 persones, i no tenia rentadora i havia de rentar amb els punys, en aquell temps no estava subvencionat per l'Ajuntament sinó que les que s'encuidaven eren en Pedro Lull, en Tomeu Castanyer i en Rafel de ca'n Felip. L'Ajuntament només fa uns 12 anys que ho subvenciona. Però la veritat és que ara sóc una senyora.

- En aquets moments quin son els membres que formen aquesta petita família?

Cinc estam sempre aquí, llavors 3 dies a la setmana ve un home de

Llubí a rentar-se i també li rent la roba.

Per poder fer aquesta feina quines característiques ha de tenir la persona adequada?

Ha de tenir molta paciència, se'ls ha d'anar en bones, sense cridar, ja que sinó s'empipen més i sobretot se'ls ha de donar tota l'estimació.

- Trobes que aquest local reuneix totes les condicions o hi fan falta millores?

Si estàs millor hi vendria més gent, però encara no es fa ja que esperen les ajudes del Govern però encara no ha arribat res, hi ha residències que reben molts de diners i aquí no arriba res.

Abans tots estaven dins una habitació, ara cada un en té una, però són poques, a més, els taulons es prodeixen, necessiten mà de metge.

- Quina és la teva opinió damunt els joves, creus que s'interessarien per fer una feina com la que fas?

Crec que no, no volen vells, no els volen cuidar, només volen fer les hores justes de feina i partir. Potser que a residències modernes sí que hi anirien però aquí no.

- Ja per acabar vol aprofitar per dir res?

Salutacions a tot el poble i gràcies per tot.

Pere Joan Niell



Oli Adulterat

(Redacció). Fa unes setmanes la Conselleria de Sanitat del Govern Balear va detectar, principalment a les comarques del Pla i del Raiguer, una xarxa de distribució d'oli adulterat. L'oli, que es venia com a oli d'oliva, era en realitat una mescla d'olis de diferents procedències: oliva, girasol i colza. Aquest oli no anava etiquetat i es venia molt més barat que els demés. A l'estat espanyol la mescla d'olis es prohibida (recordau el cas de la colza, ara fa 10 anys). El nucli d'adulteració estaria en el triangle format per les poblacions de Selva, Caimari i Inca. La compra d'aquest oli era fàcil al mercat del dimecres, cosa que va requerir la publicació d'un Ban per part del batle, alertant sobre el fet. Segons la Conselleria l'oli no era tòxic però es venia il·legalment.

Tràgic succés.

(Redacció). Un home, Jaume Bunyola, "En Lió", de 60 anys (tot just s'acabava de jubilar) va morir dimarts dia 7 de Novembre a causa de les cremades que va patir quan es disposava a prendre foc a la xemeneia. Pareix ésser que es va errar de llauna de combustible i va agafar la de benzina enlloc de la de petroli. El contacte del combustible amb les flames provoca una explosió que l'agafà de ple. La seva dona, Maria, també resultà ferida en intentar ajudar-lo. Jaume Bunyola fou traslladat d'urgències cap a Son Dureta i d'allà cap a Barcelona. Va morir pel camí. El fet va causar una forta consternació en tot el poble i especialment en la seva barriada.

Ajuntament.

(Ajuntament). L'Ajuntament vol aprofitar aquesta secció de la revista com un medi més per a oferir als sineuers un dels valors més necessaris i importants d'una

societat: informació.

- Pla d'obres i serveis del 96:

* Acabament vial de circumval·lació.

* Evacuació aigües pluvials zona Mercat.

* Placeta del Punt d'Assistència Continuada (PAC).

* Asfaltat carrer de les Penyes.

- Mercat: es vol acondicionar el mercat d'animals pel dimecres, per això es fan gestions amb la Conselleria d'Agricultura pel mercat de porcs.

- Joves: s'ha duit a Ple l'aprovació d'una Oficina de Informació Juvenil a la seu de la Mancomunitat (Petra), i un Punt d'Informació Juvenil al nostre poble. Si hi ha qualcú interessat en prestar els seus serveis en aquest punt, es pot adreçar a l'Ajuntament, sempre i quan tenguí el títol de BUP o FP2.

- Seguretat: millores en l'equipament tècnic de la Policia Local: entre d'altres adquisició d'un cotxo adequat al servei de la Policia Municipal.

- Sa Plaça: es durà a terme un concurs d'idees per a la reforma de la plaça de la vila.

- Informació: s'instal·laran uns taulons informatius a diferents punts del poble

- Festes: les festes locals de l'any 1996 seran Sant Antoni i el dia del nostre patró, Sant Marc.

- Neteja: s'ha aprovat la sol·licitud per a adquirir una màquina granadora per a agilitzar les tasques de neteja del poble, sobretot, pel dimecres. Aquesta màquina la proporcionarà el Govern Balear.

- Residus: el grup electoral Sineuers Independents va presentar una moció contra la incineradora de Son Reus, demanant una moratòria en la seva posta en marxa i defensant altres alternatives en l'eliminació dels residus sòlids. D'aquesta moció s'ha infor-

mat al GOB, al Govern Balear i al CIM.

Per a qualsevol tipus d'informació us podeu adreçar a les oficines de s'Ajuntament.

S'Ajuntament us vol desitjar un feliç any 1996 on no falti benestar i informació.

Més benzina.

(Ajuntament). Es vol construir una altre benzineria a Sineu, a l'autovia d'Inca. L'ubicació d'aquesta plan-teja uns inconvenients i uns perills no tan sols de trànsit sino també paisatgístic, ja que es troba aprop d'una curva i en un lloc amb una panoràmica excel·lent.

Institut a Sineu.

(Redacció). El passat divendres 24 de Novembre el PSIB-PSOE organitzà una conferència-col·loqui a la casa de cultura amb el títol "Institut de secundària a la Mancomunitat del Pla: on i per què?". Segons el secretari de relacions institucionals del Ministeri d'Educació i Ciència (MEC) el Pla d'inversions del Govern contempla una partida destinada a l'institut de secundària de Sineu per l'any 1997. Pareix idò, que una de les reivindicacions més importants de Sineu és una realitat. Tanmateix cal esperar el resultat de les propores eleccions generals: una victòria del PP podria desviar la prioritat de la ubicació del centre d'ensenyança cap a Sencelles o altres poblacions.

Restauració Església.

(Redacció). Continuen les obres de restauració de l'Església. La col·lecta de la missa del segon diumenge de cada mes serà invertida en el pagament de les obres. Ara, com sabeu, les misses es fan a San Francesc, amb una cabuda de només una quarta part.

FER DIMECRES



Un dimecres de novembre.

No se si feia serena o si no estava bó. Però de bon matí ja feia un fred que enredava.

De ben dematí tots els que volen un trast per vendre, sia com sia, quatre "xutxeries" de 350 pts., corren darrera el Saig.

Una placera es queixava que li havien deixat un cotxe damunt el seu trast i crida la Policia Local, dient que no pot montar la parada.



Vaja, quins problemes de bon dematí, ja que el cotxe no es conegut de Sineu. Bono, Bono, Bono.

Dos venedors s'han discutit per mor del trast que tots dos volien es mateix, i un li ha pegat a l'altre amb un ferro al cap fent-li un bon trenc, a cridar a la P.L., cap al P.A.C. i denúncia en marxa. I es que la gent no controla els seus impulsos.

A mitjan dematí el sol ja encalenteix de valent i la gent es treu les

jaquetes, vaja quin temps enguany més rar, ni plou ni fa fred.

Top en "Toni d'es cassettes", que encara va *més encès que un misto*, perque el dia de la Fira de Sineu li varen requisar un sac ple de lloses i diu que avui no li ha anat gaire bé, però que si demà fa un bon Dijous Bò, anirà a Lluc, per agrair-ho a la Verge i que espera que sa Fira de sa Perdiu, li sia molt millor, per poder vendre moltes gàbies i raconeres.

Una dona que passa, per davant l'Ajuntament, m'ha dit que els regidors anaven molt mudats i de tants que n'hi havia s'ha pensat que hi havia festa major a

l'Ajuntament.

Idò no, no hi havia cap festa major a l'Ajuntament, sinó que el nostre President D. Cristòfol Soler, venia de visita oficial a l'Ajuntament, i segons m'asseguren bones llengües diuen que ha promès que durà coses per Sineu; una màquina per agranar, un cotxe per la P.L. i 5 milions de pts. per començar a empedrar el mercat del Fossar- Aixó es diuen visites!.

Quant als preus de l'aviram, hem

parlat amb en Miquel Nicolau (Costitx) i

ens ha donat els següents preus:

Polls	300 pts/ud,
Anneres	300 pts/ud,
Indiots	500 pts/ud,
Faraones	300 Pts/ud,
Coloms	200 pts/ud,
Conills	400 pts/kg,
Conills petits	900 pts/ud,
Oques	2000 pts/ud,
Paó	3000 pts/ud,
Faisans	1500 pts/ud,
Perdius	1500 pts/ud.

I els preus d'en Rafel Oliver (Pòrtol) són :

Polls	175 a 350 pts/ud,
Indiots	500 pts/ud,
Indiots de pès	350 a 400 pts/kg,
Anneres	225 a 250 pts/ud,
faraones	300 a 350 pts/ud,
Quics	400 pts/ud,
Perdiu	1500 pts/ud,
Gallines joves	400 pts/ud,
Gallines velles	250 pts/ud.

Pel que respecte a la ramaderia, la Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern Balear, te en marxa les següents subvencions:

A partir de dia 7 de Gener de 1995, comença la subvenció per la Prima OVÍ-CAPRÍ i VAQUES NODRIS-SA.

A partir també de dia 7 de Gener fins a finals de Febrer de 1996, hi haurà el plaç obert per la subvenció de CEREALS.

Antoni Frau



BAR-RESTAURANT

Es Cós



Especialitats en cuina mallorquina

Carn torrada

Menú diari

Noces • Comunions • Batiaments

Sopars de companyerisme

Etc...

Camí Vell de Costitx, 1 - Tel. 85 52 46 - SINEU



FORN

Ca'n Pinara

Tel.: 52 00 46

Sineu



Quatre almuds fan barcella



Què i perquè esplai?.

(Joana M. Antich, Joana M. Mestre).

A bans de començar a parlar del que és l'Esplai (propers nombres de la revista) volem presentar aquestes pàgines on trobareu informació per tal que ens pogueu conèixer un poquet més, i de més aprop, volem que aquestes pàgines siguin un intercanvi entre els que som de Sa Barcella i els lectors de Baula. Per això són unes pàgines obertes a qualsevol tipus de crítica, opinió, suggeriment,...

Així doncs, trobàvem que en aquest primer article havíem de començar des del principi explicant un poc quina és realment la nostra tasca i per què ens dedicam a ocupar un temps lliure, ara que precisament els al.lots no en tenen.

Moltes vegades, més que arribar a una definició, és més fàcil començar dient "el que no és". Així idò, l'esplai no és tan sols un lloc per passar els dissabtes horabaixa, no són només acampades ni, de cap manera, una escoleta d'infants.

A l'esplai volem educar amb uns valors que creim que el dia de demà, quan els nins siguin ja persones majors, serviran per a canviar una miqueta la societat, tan materialista. Ara, això no vol dir



que anem en contra de la societat, sols volem ser crítics i no acceptar tot el que se'ns posa davant els ulls.

Així, d'aquesta manera, si veniu a veure que és l'esplai un dissabte horabaixa, segurament n'agafareu una idea equivocada, perquè l'esplai és un caramull de sentiments, d'emocions, de sensacions... que pensam que ens fan més persona, que si no ha estat viscut és molt difícil expressar-ho en un troç de paper, que si no ho estimes i no t'hi afiques és molt difícil captar l'idea des del punt de vista de l'observador.

Ara vé la qüestió més difícil, perquè esplai en els temps corren? Per què els monitors volem perdre

un temps, desinteressadament, a fer aquesta tasca? Tots sabem que en dues hores a la setmana és molt difícil canviar el món, però també sabem que si sembram la llavor, la planta de mica en mica pot anar creixent per ella tota sola.

Els monitors vos podem assegurar, que és molt agraït observar com aportam el nostre granet d'arena. Pensam que és una manera de

ser voluntaris, i també és una manera per a noltros de créixer com a persones, perquè és un "donar i rebre" a la vegada.

En resum:

Una tasca, la de fer un món més lliure on l'important no són els doblers, si no els sentiments. Moltes vegades el que no es pot tocar té més valor que tot el que poguem veure.

Enguany n'hem estat noranta potser qualche dia el poble sigui una sola veu: Sa Barcella, i dos colors: el Verd i el Groc.

"Tot el que no es dóna es perd"

Els monitors de Sa Barcella



Que feim amb els fems?

Amb l'aprovació per part del Govern Balear del Pla de Residus Urbans es decidí que la totalitat dels fems que es produiran anualment a l'illa, uns 300 milions de kilos, seran incinerats, és a dir, cremats. Això vol dir, a nivell de resultats, que 300000 tones de residus sòlids es transformaran, cada any, en fums, cendres, dioxines i productes contaminants i tòxics. Això és, a més, part del que ingerirem (per què es produïx contaminació de les aigües) i respirarem (contaminació de l'aire). Les emissions atmosfèriques de la incineradora que Tirme fa a Son Reus (entre Palma i S'Esglaieta) poden provocar, a la llarga, des de disminució de la productivitat sexual fins a càncers de molts tipus, passant per alteracions molt diverses en les defenses naturals del cos.

Tot d'una es feu sentir la veu de les organitzacions ecologistes (GOB i Greenpeace) i partits polítics de l'oposició. EU i Els Verds s'oposaren a la mesura, com també el PSM-NM, ja des del primer moment. El PSM-NM va moderar-se un poc en aquest aspecte a rel del seu pacte al Consell Insular de Mallorca (CIM) amb PSOE i UM. PP, PSOE i UM sempre s'han mostrat favorables a la incineració. Mentre els ecologistes proposen les polítiques de reciclatge i recollida selectiva, el Govern Balear insisteix en que no existeixen alternatives a la incineració i que és el mètode idoni.



Que hi ha en una bossa de fems? De cada 10 kilos de fems, 4 són matèria orgànica (residus d'aliments, com ossos, espines, pell de la fruita,...), 2 són paper i derivats (cartró,...), 1 és plàstic (especialment bosses de compra i envoltoris de productes), 1 és vidre (cada vegada menys ja que es va substituint per plàstic o Tetra-bik), i els 2 restants són metalls (llaunes de conserves, pots,...), roba i altres. Aquests residus són recollits cada 2-3 dies per les empreses encarregades i són acumulats, actualment, en abocadors, siguin legals o il·legals, produint mal olor, inici d'incendis, contaminació d'aqüífers, etc. Tot això, si es crema, que és el que farà la incineradora, es transformarà en cendres que ocupen més poc volum que els residus originals (un 50 % del volum original). A Sineu la recollida de fems es gestionada per un conveni amb la Mancomunitat del Pla i l'empresa que la du a terme és FCC (Fomento de construcciones y contratas).

Que proposa el GOB? El grup ecologista proposa la reducció en l'origen, la recollida selectiva, el

compostatge i el reciclatge. Que volen dir tots aquests termes? El primer es refereix a evitar tant com sigui possible el consum de productes no reciclables o reutilitzables. El segon, recollida selectiva, és separar els diferents tipus de fems segons la seva composició (actualment la recollida és indiscriminada). Els residus orgànics es transformarien en compost (adob), tercer punt, útil per a fertilitzar la terra. La resta de residus es dividrien en dues fraccions: una formada per tots aquells material que es poden reciclar (vidre, paper, etc), quart punt, i l'altre que no es pot reciclar i que s'incineraria. Amb tot això el volum final del material seria del 30 % o menys.

Encara que la política de recollida selectiva i reciclatge sigui avui encara molt minsa és millor que fa uns anys. A Sineu disposem, més o menys des de les passades eleccions municipals, d'un Punt Verd de recollida selectiva de diferents materials, que depèn del CIM. No obstant es troba en el polígon, un lloc un poc arraconat i allunyat del centre. Hi ha gent que ni l'ha vist mai i que ni sap que n'hi ha un




(afirmació constatada per aquesta revista). Un Punt Verd no és massa brut ni fa excessiva olor i s'hagués pogut col·locar, segons l'opinió d'algunes persones, en un lloc més avinent (a Pollença el tenen en una plaça i a Inca al costat de l'institut, per posar exemples). En els darrers anys, a més, s'han col·locat papareres en els carrers més centrals del poble, però és evident que són insuficients. Per altra banda, al Mercat hi havia un contenidor de paper i un de vidre: avui ja només hi ha el de paper.

En el darrer Ple es votà una moció presentada als diversos ajunta-



ments pel Gob sobre la incineració. Com a nota a destacar, el vot del batle Andreu Mates fou diferent al de la resta del grup Sineuers Independents. Mates, afi-

liat al PSM-NM, tè un càrrec al CIM i ha de votar en conseqüència.

Miquel Puiggròs 

PUB

Sa Mola

SINEU

Sineu, Sempre de festa!!!



Neix un grup de trescadors.

A Sineu esteim posant en marxa un grup de gent jove amb ganes de fer sortides i excursions.

En aquestes pàgines anirem contant totes les nostres aventures. Ho explicarem de tal manera que també puguin servir com a guia d'itineraris.

Les nostres sortides seran molt variades. Hi haurà excursions de muntanya per la Serra, amb alguna acampada de dos o més dies; hi haurà passejades amb bicicleta pels camins carreters del Pla; visites a llocs d'interès i també algun viatge fora de l'Illa.

Les excursions de muntanya començaran amb rutes senzilles fins que estiguem més preparats per fer tirades més llargues. Farem les clàssiques: els puigs més coneguts com l'Ofre, el Massanella, el Teix... també anirem a llocs com Sa Costera, Sa Cova de Ses Bruixes, S'Avenc de Son Pou... I anirem a descobrir coses noves i rutes més amagades.

Per fer aquestes excursions només necessitarem unes botes de muntanya, una motxilla, roba còmoda i ganes de fer salut.

Les passejades amb bicicleta seran pel Pla. Passarem sense presses entremig dels camps cap als llogarets i possessions més amagades, anant pels camins carreters, per on quasi no hi circulen els altres vehicles. Parlarem amb el pagesos, demanarem si ens deixen visitar les cases, coneixem els noms dels llocs i el seu

encant.

Per fer aquests itineraris no necessitam cap bicicleta especial; això sí, ha d'estar en bones condicions.

Les visites es faran als llocs que tinguin més interès per a tothom. Nosaltres proposarem, per



exemple, visitar llocs on hi hagi restes arqueològiques, el Museu Botànic de Sóller on han reunit les espècies vegetals autòctones de Mallorca, al Parc Nacional de Cabrera, demanarem si podem fer una visita a l'Observatori de Costitx...

També ens agradaria organitzar, un pic a l'any, una ruta fora de Mallorca. Es podria fer per exemple a un Parc Natural dels Pirineus o d'Andalusia, una travessa per la Serra de Cazorla o per Las Alpujarras, el Camí de Santiago en bicicleta o qualsevol altre itinerari a la Península o a l'estranger.

El que volem és sobretot divertir-nos però també ens agrada trescar món, conèixer gent i saber més coses del nostre entorn. Per això a les excursions i sortides observarem la flora i la fauna, l'ar-

quitectura tradicional, cercarem les restes prehistòriques, poblats i coves, els noms dels llocs i el seu significat i totes aquelles coses que formen part del patrimoni i la cultura.

Proposarem fer, entre tots, un recull de les nostres aventures i descobriments en una guia de camp amb fotografies, dibuixos i escrits. També es faran diapositives i ens trobarem per veure-les tots plegats.

Està previst fer una sortida mensual. Ens trobarem sempre a les 8,15 del matí, per sortir a les 8,30 en punt, al Mercat, devora l'Abeurador.

Si hi estau interessats vos hi heu d'apuntar com a mínim tres dies abans de l'excursió, telefonant a en Jordi al 52.03.51

Només s'ha de dir quants sereu i si teniu vehicle o no.

Els primers itineraris programats són:

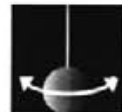
• 25 de Febrer:
"Es Penyal d'Honor"
(Bunyola - Orient).

• 17 de Març:
"Portell de Sa Costa"
(Biniaraix).

• 21 d'Abril
"El Puig del Massanella".

Anima't a venir amb nosaltres! i... fins aviat!

Jordi Ramis Ferriol



Cossos Danone.

Tots hem sentit parlar qualque vegada de la "Cultura del Danone". La nostra societat es mou dins uns "canons" de bellesa que, moltes vegades, esdevenen massa rígids. Fins ara, estar al dia en el que a moda es refereix era patrimoni ben bé exclusiu de la dona. Però l'home, en aquets darrers anys, també s'està incorporant cada vegada més dins la "roda de la bellesa".

Aquesta, podríem dir, subcultura està constanment present dins la nostra vida quotidiana: la televisió, amb els seus "spots" publicitaris i les seves series estil "MELROSE PLACE"; la premsa escrita, amb la seva publicitat de gabinets de bellesa i gabinets professionals per el tractament dels problemes de sobrepès; la premsa del cor, així com els ben coneguts concursos de bellesa i les passarel·les d'exhibició de les millors creacions dels dissenyadors de moda.

Pretendre tenir un cos quasi perfecte, amb músculs ben formats (a força de moltes hores de gimnàs) i anar sempre a la darrera en quan a moda es refereix, arriba, en alguns casos a convertir-se en una vertadera "obsessió", derivant en patologies com per exemple l'anorexia, tan de moda avui en dia. Per què, és clar, la majoria de mortals no entrem dins dels canons de bellesa establerts de 90-60-90.

En tot i això, aquesta subcultura

també té la seva part positiva. En els darrers anys la gent va començant a donar molta importància a tots aquells aspectes més relacionats amb la salut. Per què per aconseguir un cos sa per defora cal tenir també un cos sa per dedins. L'esport, una dieta equilibrada deixar de banda substàncies adictives com pugui esser el tabac, són actituds i comportaments sobre els quals es va concientiant cada vegada més. Sabem que moltes malalties com els trastorns cardiovasculars, la hipercolesterolemia, la hipertensió i d'altres, es poden prevenir, i en els casos en que ja es pateixin reduir les seves conseqüències més negatives, amb un poc d'exercici físic, una bona dieta i fora alcohol ni tabac.

Des de aquestes pàgines us volem proposar uns petits secrets que, a totes aquelles persones a les quals ens preocupa el físic i la nostre imatge corporal, ens ajudarà a lluitar contra el sobrepès i la "gola".

- Separar l'alimentació de totes les altres activitats. S'ha de limitar els llocs i moments on es menja.

- Fer que els aliments alts en calories no estiguin disponibles, no cridin l'atenció i que siguin difícils de preparar. No comprar aliments preparats de moltes

calories. Comprar sempre els comestibles amb l'estómac ple. Reduir les racions de menjar. Utilitzar plats menys fondos i de petit diàmetre. Retirar el que sobra abans de començar un nou plat.

- Menjar poc a poc. Enviar-se una mossegada abans d'agafar la pròxima amb la cullera o la forqueta. Retrasar segones racions.

- Evitar l'alimentació innecessària. No menjar qualque cosa per què s'ha pagat o per què s'hauria de tirar. Deixar petites porcions de cada plat sense menjar.

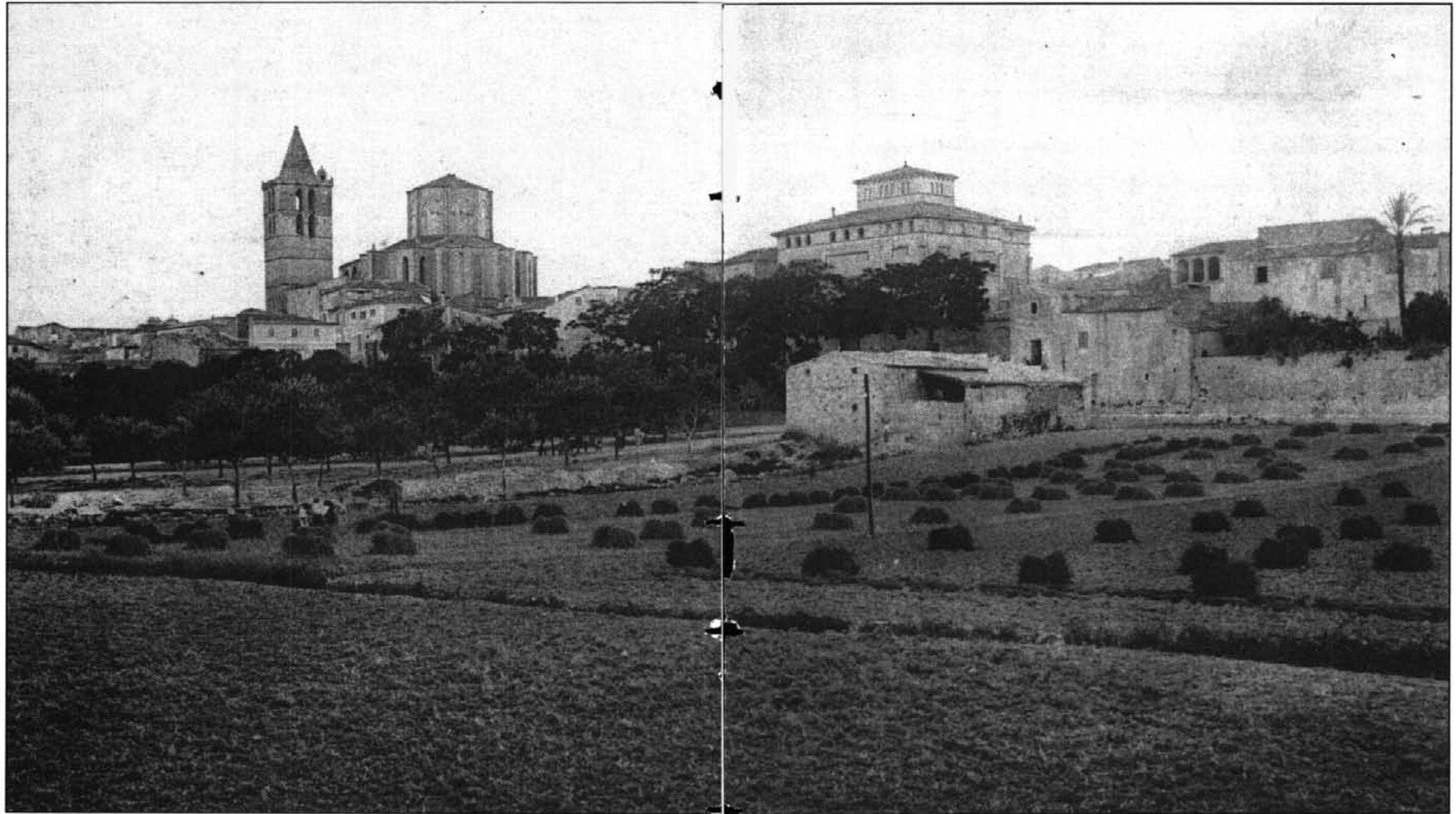
Ja ho sabeu, el que és vertaderament important és agradar-nos a nosaltres mateixos.

Marisan Catalán 

ARRELS



Ajuntament de Sineu





Ataula! és el que totes les famílies deim a l'hora de seure per menjar. D'això parlarem en aquesta secció: de l'alimentació, del menjar. M'agradaria poder oferir-vos alguna cosa més que un grapat de receptes, que fàcilment podem trobar a qualsevol llibre de cuina. Per això intentaré donar, amb cada article, unes pautes dietètiques que ens ajudaran a seguir una alimentació rica, variada i saludable. No penseu que vos parlaré de menjars estranys o complicats. M'agrada aplicar els estudis que es fan referents a la forma d'alimentar-se, al menjar senzill i tradicional; perquè pens que els nostres avantpassats en algunes coses no anaven gens errats.

El món de la cuina, la dietètica i l'alimentació és realment apassionant. Cuinar és un art, també és l'expressió de la manera de ser d'un poble, forma part de la seva cultura, de les tradicions.

El menjar serveix per nodrir el nostre cos, per mantenir-lo sà i fort. I saber fer això, amb moderació, ja és molt. Però cuinar o menjar també és un fet social. La majoria de les vegades, quan volem consolidar una amistat o fer contents a uns parents els convidam a dinar o a sopar. Fins i tot amb un bon plat podem enamorar al nostre estimat o a la nostra estimada. Ja ho diu la cançó:

*Si vols que et festeig, dam coca;
si vols que t'estim, bunyols;
si vols que me casi amb tu,
dam brossat i robiols.*

Això sí, per a produir l'efecte, ha de ser cuinat per a nosaltres

mateixos!

També quan anam de viatge una de les coses que hem de fer, si realment volem conèixer la regió o el país, és provar els seus plats. Si ho pensam, veurem que gran part de la nostra vida gira entorn al menjar, més encara si el volem cul-



tivar nosaltres mateixos. Facem idò, que resulti un gran plaer!

Avui vos vull parlar de carxofes, perquè n'és el temps i perquè així començarem parlant de verdures i hortalisses, les meves preferides. Hem de saber que la importància nutritiva de les verdures està en la quantitat de vitamines i sals minerals que aporten, indispensables per a mantenir la vida. Algunes d'elles com la coliflor o el julivert contenen més vitamina C que les taronges.

Una altra avantatge per la qual també es fa necessària una alimentació rica en verdures és la fibra que proporcionen, la qual cosa ens facilita l'eliminació de les toxines.

Ara bé, les verdures són pobres en grasses, hidrats de carbó i proteïnes per la qual cosa, si bé són indispensables en una dieta sana, cal combinar-les amb altres aliments més energètics com les llegums, els cereals, els fruits secs, els ous, els productes làctics i, si es vol, la carn i el peix.

La carxofera, la nostra amiga

Diuen que la carxofera és una parenta pròxima del card comú. Sembla que és el resultat de molts segles de conrar el que primer era un card, a l'hort. La carxofera, les fulles de la planta i la flor, que és la carxofa, tenen propietats medicinals. És molt bona pels diabètics o pels que tenen "sucre" ja que disminueixen la quantitat de glucosa a la sang. També són bones contra les infeccions del fetge i indicades per a les insuficiències hepàtico-renals i l'arterioesclerosi; es diu que fins i tot pot contribuir a reduir el nivell de colesterol.

La millor manera d'aprofitar aquestes propietats és prenent el suc de les fulles fresques de la planta: es piquen per extreure'n el líquid i es mescla amb aigua ensucrada o fins i tot amb vi perquè resulta amargant. També es poden prendre les fulles en infusió (deixant-les 10 min. en aigua calenta) o en decocció (es posen amb aigua freda al foc i es fan bullir de 5 a 10 min.): es cola i s'endolceix amb mel o amb sucre. Se pot prendre varies vegades al dia (no més de tres), millor en dijú, durant períodes curts (per exemple set dies) i descansant el doble de temps (en



aquest cas catorze dies).

Una altra utilització de la carxofera és la seva flor, d'un blau lilós encès. Serveix per a fer cuallar la llet, per a formatjar.

La carxofera és una planta molt fàcil de cultivar, les podem tenir a qualsevol vorera i no necessiten quasi bé res per a créixer i donarnos el seu fruit. Es sembra d'esqueix, separant les petites que surten devora la planta mare, sense molta rel. Podem sembrar-ne de dues castes: les blanques o "forasteres", durant els mesos de juliol i agost, i les morades o "mallorquines", més fortes i més ben adaptades a la nostra terra, que es sembren de novembre a gener.

Si les sembram nosaltres mateixos tendrem tota una sèrie d'avantatges, entre elles les més importants:

-sabrem segur que no l'han esquitat ni li han posat altres productes químics

-serà acabada de collir i per tant contendrà totes les seves propietats. Una verdura quan més temps fa que s'ha collit, més vitamina C perd.

I, si no podem tenir les nostres pròpies carxofes quan anem a "fer dimecres" ens hem d'assegurar que:

-són sembrades a Mallorca. Si són de fora probablement farà molt més temps que s'han collit. A més així ajudam a mantenir l'economia dels nostres pagesos

-són de cultiu biològic, és a dir que no s'han utilitzat addos químics, pesticides ni insecticides. Els estudis han demostrat que els aliments procedents de l'agricultura biològica a més de no contenir cap producte que pugui ser perjudicial, tenen més minerals i vitamines que un producte no biològic.



Una altra cosa a tenir en compta: ha de ser de temporada ja que tot el que ha crescut en el seu temps, sense ser forçat, és més saborós i ric en propietats. La temporada de les carxofes blanques va des del novembre fins a l'abril. Les morades solen donar el seu fruit entre el març i el maig.

Com podem cuinar les carxofes?

Les normes que donarem aquí

per a cuinar les carxofes serveixen igual per a qualsevol tipus de verdura o hortalissa:

1) Materials:

-Mai hem d'utilitzar olles d'alumini. Pot arribar a ser molt perjudicial per a la salut.

-Els materials millors per a cuinar, els més sans, són el fang i l'acer inoxidable per a olles i greixoneres, el ferro per a les paelles i el vidre "pyrex" per posar al forn.

2) Formes de cocció:

-Escaldades. Es posen les verdures dins aigua bullint i quasi immediatament s'apaga el foc i es treuen.

-Bullides. Les hem de bullir com a màxim 10 min., amb poca aigua i amb l'olla tapada, ja que sinó perden gran part de les seves vitamines. Les sals minerals que contenen les verdures es dilueixen dins l'aigua de bullir. Per tant si les bullim o escaldam hem d'utilitzar l'aigua de cocció per fer una sopa o la podem beure directament. I millor si l'aigua és de cisterna.

-Al vapor. Hi ha olles que duen un suplement, com un cistell, que serveix per posar les verdures a dins perquè no toquin l'aigua que bull.

-Estofades o a la cassola. Es fan dins una cassola amb poc oli i poc líquid.

-Al forn, amb poc oli i poc líquid.

-Al caliu.

La forma menys saludable de cuinar un aliment, sigui una verdura o qualsevol altre producte, és fregir-lo amb oli. En tot cas si fregim hem d'utilitzar oli d'oliva. Encara no està molt clar si el microones és perjudicial o no, mentrestant millor prescindir-ne.

Sigui quina sigui la forma de cuinar que utilitzem hem de tenir en compte que quan més temps estiguin al foc més vitamines perden. S'ha comprovat que si bullim



per exemple una col durant 10 min. perd un 20% de la seva vitamina C. I si ho feim durant una hora arriba a perdre'n el 70%. També és important cuinar a foc lent, no és tan agressiu pels aliments i a més ens ajuda a estalviar energia.

De totes formes hem de menjar de forma variada i no oblidar una regla bàsica: la forma més saludable de menjar una verdura o una hortalissa és crua!. L'única excepció a aquesta regla és la patata, que s'ha de menjar cuita. Totes les altres: carxofes, pebres, carabassons, espinacs, pastanagues, col... trempades soles o dins una ensalada són, a més de molt saboroses, molt més saludables. Atreviu-vos a fer la prova. Això sí, s'han de rentar bé, sobretot si no sabem si estan esquitades.

Au idò, a posar-se el davantal.

Ja sabem que perquè les carxofes no tornin negres quan les tallam s'han de posar amb aigua i llimona. Si ens passam la llimona per les mans tampoc se'ns posaran els dits negres. Els troncs, quan són tendres, es poden menjar pelats.

Carxofes crues: les més sanes.

Es poden menjar arreglades i tallades, trempades amb oli i sal, soles o dins una ensalada variada. També es poden menjar treient fulla per fulla i sucant-les dins una escudelleta plena d'oli, sal i vinagre.

Escaldades, bullides o al vapor.

Senceres o a trossos, soles o combinades amb altres verdures o amb patates fan un plat excel·lent.



S'han de trempar amb oli i sal. No cal posar-hi cap altra espècia.

Al caliu o a la planxa.

Les tallam, de per llarg i senceres, a llenques primes i les adobam amb oli, sal i llimona. Les torram al caliu o a la planxa i si volem els hi podem afegir all i julivert talladet abans d'acabar de coure.

Al forn, soles.

Es treuen les quatre fulles més dures i es talla el tronc, deixant-li una base perquè es puguin aguantar dretes. Es posen a una cassola amb un raig d'oli i una tasetta petita d'aigua. Es tapa la cassola i es posa al forn uns 20 min. Passat aquest temps s'obrin les fulles de cada carxofa i a dins s'hi posa un poquet d'oli, sal, llimona, all i julivert. Es deixen coure 40 min. més.

Hi ha gent que prefereix només deixar les fulles més tendres i tallar-lis les puntes, però du més feina i se'n tuda.

Al forn: farcides.

Es fa com a la recepta anterior però quan fa 5 o 10 min. que estan al forn es farceixen del que

es vol. En total han de coure quasi una hora.

Es poden farcir de moltes coses:

-De carn capolada. Es sofregeix la carn amb ceba, all i julivert. Si agrada es pot posar pebre bo.

-De peix o bacallà. Es sofregeix el peix o el bacallà desalat amb ceba i quan està fred es pica i es mescla amb un ou cru, all i julivert.

-De marisc: gambes bullides, musclos al vapor mesclat amb beixamel o amb una salsa holandesa (vermell d'ou i mantega). En aquest cas es posa dins les carxofes quan ja quasi són cuites i es fa gratinar.

-De formatges variats. Es mesclen amb ou cru o amb nata líquida.

-D'altres verdures, per exemple espinacs, xampinyons... S'ofeguen les verdures amb ceba, porro i all picat. Es posa julivert i es mescla amb un formatge cremós.

Feis els vostres invents, experimentau i deixau córrer la imaginació...

Les carxofes farcides es poden menjar soles o dins una salsa que combini amb els ingredients del farciment.



Estofades o a la cassola.

Es tallen un parell de cebes (tendres si n'és el temps) a llenques i es posen a una cassola amb les carxofes arreglades i tallades a trossos, un raig d'oli, llaurer i alls talladets. Es fa coure a foc lent i amb la cassola tapada. Quan ja quasi és cuit s'hi afegeix julivert. Si no té líquid suficient s'hi pot afegir un poc d'aigua, vi sec o vinagre.

Crema de carxofes.

Com qualsevol altra crema, es sofregeix una ceba tallada a quadrets amb un poc de mantega. Quan està rosseta s'hi posa aigua, les carxofes arreglades i tallades i un parell de patates. Quan és cuit es tritura i s'hi afegeix llet o crema de llet.

Com a ingredient secundari.

Les carxofes són un ingredient indispensable dins unes sopes d'hivern, dins l'arroç brut o dins una greixera d'ous. Fan més gustós el frit de freixura i els fideus secs o brouosos. Les panades de pèsols són molt més bones amb trossets de carxofa.

Amb carxofes també podem fer unes truites delicioses, soles o combinades amb altres verdures, per exemple amb cebes o grells, amb faves tendres o amb espàrrecs.

Per acabar vos donaré una recepta de pastís de verdures molt fàcil de fer i que va bé per fer quan hi ha convidats perquè es pot preparar amb temps i es pot servir fred o encalenticat al forn.

Coqué Aguiló 

Pastís de verdures.

Es fa amb les verdures del temps, per exemple pastanaga, pèsols, carxofa i nab. Es bullen senceres i es tallen a trossos o a rodanxes, no molt primes. Es posen a un motlo alt que pugui anar al forn, fent capes de colors. Es mesclen tres ous batuts amb un tassó de llet i s'hi tira per damunt. Es cou al forn al "bany maria". (Si posam closques d'ou dins l'aigua no esquitirà). Serà cuit quan l'ou s'hagi pres. Es treu del motlo 5 min. després d'haver-lo desenformat. Es talla de manera que queden totes les capes de verdura a la vista, fent un dibuix, i es serveix amb una salsa beixamel.

... A Taula!

Restaurant *L'Amistat*

Especialitats en Cuina Mallorquina

Frit Mallorquí i Sopes de Matances
Arròs Brut i Paelles
Bacallà al forn
Caragols
Calamars farcits
Sípia a la planxa
Coloms amb col farcits, etc...

C/. Major, 7 - Tel. 52 01 72 - SINEU

Joieria - Relotgeria

Sineu

Objectes Regal • Ceràmica
Punt Mallorca

Sa Plaça, 13 - Tel. 85 50 67
SINEU



Set-Art
JAUME COLL i OLIVER

*La Senzillesa consisteix en
fer el viatge per la vida,
duguent solament
l'equipatge necessari*

Creu, 4 - Tel. 52 03 84
SINEU



De Camp de Futbol a Polisportiu.

Al nostre poble xerrar d'esports equival a xerrar de futbol i de bicicletes, les dues modalitats esportives majoritàries i jo diria úniques al nostre poble. Per això, pareix que en aquesta secció els temes que ténen més cabuda són aquests dos. Obviament farem referència en números següents a aquests esports però aquest primer n^o hem cregut més oportú dedicar-ho als espais esportius que tenim a Sineu i en concret al Polisportiu, a la seva situació actual i a la planificació futura.

Quasi tota l'oferta esportiva es concentra, naturalment, al polisportiu municipal, on hi trobam les següents instal·lacions:

- **Camp de futbol:** Esport majoritari al nostre poble on actualment el practiquen uns 90 al·lots i joves sineuers.

- **Pista polisportiva:** amb les dimensions homologades de futbol-sala, voleivol i andbol. En aquesta pista hi juga l'equip de futbol sala Pretensats Ferriol de 1^a nacional.

- **Piscina:** on la natació a l'estiu està a l'abast de tothom, ja sigui lliure o en curssets programats.

- **Voltadora:** instal·lació reinaugurada aquest estiu degut, principalment al ressorgiment del ciclisme a Sineu.

A més, es disposa d'unes



instal·lacions complementàries com són els vestidors i dutxes i el servei de bar.

Fins ara no hem dit res de nou, així és el polisportiu. Però ara donarem resposta a la pregunta: com serà el nostre poliesportiu?.

En un plaç a la vista es duran a terme una sèrie de millores amb l'objectiu d'augmentar la quantitat i la qualitat de les ofertes esportives. Aquestes millores consisteixen en:

- Construcció d'una pista de tennis.
- Delimitar i tancar tot el recinte del poliesportiu.
- Reformar i acondicionar l'entorn del camp de futbol.
- Habilitar un aparcament i una zona d'acampada.

- Reformar el bar del polisportiu d'acord amb la fisonomia dels vestidors de la piscina.

- Projecte d'enllumenat de la voltadora.

- Habilitar un "circuit vita" al voltant de tot el polisportiu.

D'aquesta manera podrem gaudir d'un espai acondicionat per a oferir una diversitat de serveis i esports a l'abast de tots.

Vull aprofitar per a dir que aquesta secció està oberta a qualsevol suggeriment o opinió que es vulgui aportar, tot amb l'objectiu de fomentar i recolçar l'esport a Sineu.

Miquel Gelabert

Diuen que...



Diuen pel poble que s'ha venut Ca Don Enric, però per s'Ajuntament diuen que fins que no vegin s'escriptura no s'ho creuran, perquè aquesta casa s'ha apaularada moltes vegades i encara està venal. També diuen que l'han comprada tres famílies estrangeres, alemanyes, i qui més podia esser! aquests alemanys poc a poc s'ho faran tot seu.

I que hi deuen haver de posar? ben segur que serà un altre «Hotel» com es que posaren es estrangers de Can Servera, i així podran venir més estrangers a viure a Sineu. El millor de tot això és que arreglaran sa casa i ens llevaran es puntals del balcó perquè un, no sap si allò caurà o no caurà.

Be ja veurem com acaba es tema perquè encara poden tornar arrera sa barrina i després no tendrem ni Hostal, ni estrangers, ni que xerrar de Ca Don Enric.

Iparlant d'estrangers, també m'han dit que havien sentit dir que veinat de Can Toni Pates, a sa Carretera de Llorito, un altres estrangers hi fan obra per posar-hi un nou Restaurant vegeterià, aviat tendrem més restaurants a Sineu



que a Ciutat, però aquest serà vegeterià i d'aquests encara no en tenim cap.

I clar, davant aquesta gran novetat en Toni Pates passa pena de perdre sa clientela per cupa d'una guarda d'estrangers que no deven saber ni que és un rebentat de conyac. De moment no tenim més informació sobre el tema i com deim els mallorquins en acabar comptarem.

Per Sineu es passagen una bona guarda de lladres, no passa cap mes que no entrin a robar a alguna casa o que no prenguin sa cartera a alguna madona pel dimecres; sa darrera va ser na Bel Bausana que un dimecres per sa Plaça li van prendre sa cartera de dins sa bossa i encara no l'ha trobada, ni la trobarà. Així que anau

alerta a n'aquesta guarda de lladres professionals que venen els dimecres de devers Ciutat a «barrinar» es nostres jornals. Ben segur que es Municipals de Sineu aviat els hi trobaran, però mentre tant tancau bé ses cases i badau bé els ulls en anar a fer dimecres.

Ia veure quan acaben ses obres de s'esglèsia perquè d'aquest pas hauram de fer dos torns per anar a matines perquè tots dins el Convent no hi cabem i a ses monges tampoc.

A jo, i a moltes novies, ens feia molta il.lusió casar-nos a s'esglèsia, amb lo «guapa» que era, idoi ara no pot ser, totes ens hem de casar a ca ses monges o a s'ermita i és clar, ses fotos no queden tan bé, quina mala sort! Per ventura si esperam s'any que ve, ja estarà restaurada i totes ens podrem casar davant s'altar major de s'esglèsia de sa Plaça; i és que sa Plaça també ha perdut molta vida en s'esglèsia tancada i si no ho creis demanau-ho als placers, que només veuen gent els dimecres i els altres dies allò és Cala Buida.

Un Xafarder

Òptima hidratació **Hydroptima.**

Per estar sempre molt guapa.

Saló d'estètica i Bellesa

Antònia Noguera

Animes, 7 - Tel. 52 03 85

SINEU

BAR - RESTAURANT **"ES CADAFAL"**

Especialitzat en:
Cuina Mallorquina
Cua de Bou
Caldereta de Cabrit
Porcella petita al forn
Fregiduria de Peix

Plaça Major - Tel. 52 05 38

SINEU

FERRERIA **Miquel Mateu Busquets**



FERROS EN GENERAL

Barreres • Portes
Escales • Reixes
Baranes
Decoració amb forja

Son Ratel, s/n. - Tel. 52 01 39

SINEU



Aprendre a aprendre.

Sempre m'ha sabut greu haver-me de conformar i seguir les pautes ja establertes. Tota la vida hauré de sofrir que dos i dos siguin quatre!

Sé que està molt ben vist ser ordenat, però a mi m'agrada percebre el volum de les coses acaramullades; aleshores, el paisatge que m'enrevolta es torna més calid i tolerant, i així, amb el desordre, la meva existència pren el camí de l'eternitat perquè sempre em queda i em quedarà qualche racó per endreçar. Això sí, mai perdo les coses, però qualche vegada no sé on les tinc.

Una de les coses que ara naveguen per damunt la meva taula, és un full informatiu del Centre Europeu d'Informació i

Animació rural de les Illes Balears. Veis que està de bé acaramullar-ho tot?. Aquest paperot m'acaba de dir que el noranta-sis serà l'any EUROPEU DE.....

(per cert, aquestes anyades no sé massa per que serveixen, pero potser reblaneixen el cor dels qui encara tenim esperances).....DE L'EDUCACIO AL LLARG DE TOTA LA VIDA.

Estam sortats!. Al manco tenim 365 dies per "aprendre a aprendre", i des d'aquí ben de veres que estau convidats. Potser en acabar el proper any tots sentirem el que unes alumnes del Pla em van deixar imprés, després de SEGUIR FORMANT-SE:

"Aquestes lletres pertanyen

a un estol de dones, unes jovenetes i altres no tant, que prefereixen assistir a l'Escola d'Adults, en lloc d'esser protagonistes d'una de les sèries televisives de "LA MUJER A LOS CUARENTA". Per alguna de nosaltres ha estat el trobar un nou sentit a la seva vida. Per altres, descobrir els seus talents i per totes, passar-ho molt divertit."

Jo, ja m'he avançat al lema europeu'96 i vaig a escola per descobrir el meu ordinador. Està clar que encara no ens entenem molt, perquè jo vaig a "ses meves i ell a ses seves". El que no m'agrada és que constantment em provoca a ser una mica més ordenada.

Assumpta Gómez 

ELECTRIFICACIONES I AIRE ACONDICIONAT

FON-GIL, S.L.

Carrer dels Bous, 22 - Tel. 52 09 91 - Tel. Mòbil 908 63 64 79 - SINEU



La nostra mancomunitat.

Quan la tendència actual de tots els pobles -i fins i tot de les nacions-és la d'unir-se per tal de fer front als problemes i a les necessitats que els envolten, el Pla de Mallorca no en podia esser una excepció.

Per això, per cubrir les necessitats i per oferir tota una sèrie de serveis a la gent del Pla va néixer, a Petra, el 16 de Febrer de 1982 la Mancomunitat del Pla de Mallorca.

Tots els que lluitaren per ella, eren conscients que el Pla necessitava un gran impuls per no quedar endarrerit, sabien que l'interior de Mallorca era una de les zones més oblidades de la nostra illa i havien de juntar les forces per estar a l'altura de la resta de la Comunitat Autònoma.

Aquestes persones, anònimes, que tant feren i fan per la Mancomunitat són gent com nosaltres, que estimen el Pla i que hi viuen, són gent dels 14 municipis que la integren, Ariany, Algaida, Costitx, Lloret, Llubí, Montuiri, Maria, Petra, Porreres, Sant Joan, Sta Eugènia, Sencelles, Sineu i Vilafranca.

Però avui, quan la Mancomunitat del Pla és ja una realitat plenament consolidada encara són moltes les persones que desconeixen la seva existència o no saben les avantatges que d'ella en poden obtenir tots els municipis del Pla.

Per tot això aquestes pàgines intenten esser un reclam, un intent de donar a conèixer el que és la nostra Mancomunitat i la feina que fa.

Actualment gràcies a la Mancomunitat podem disposar de tota una sèrie de serveis de vital importància per a la nostra societat, entre ells els més importants són els següents:

***Departament de Serveis Socials:** dedicats a la prevenció de la marginació social, a facilitar ajuda a les persones més necessitades i a oferir un servei d'ajuda a domicili, entre moltes altres coses.

***Departament de Promoció econòmica:** destinat a dinamitzar el Pla mitjançant l'orientació laboral, la formació ocupacional i la informació a tots els col·lectius del Pla, també compta amb una borsa de treball.

***Departament d'Educació d'Adults:** que té per objectiu oferir a les persones adultes una titulació (graduat o F.P.1) o millorar la seva formació laboral mitjançant cursos d'anglès, informàtica, català, alemany,... a més dels cursos d'oci i temps lliure com ceràmica, punt mallorquí, cuina, etc.

***Departament de Patrimoni:** que vetla per la conservació i restauració del nostre patrimoni (monuments prehistòrics, molins, cases de possessió, arquitectura rural, creus de terme, pous) i ha possibilitat la creació de dues brigades que fan feina pels nostres municipis.

Però una de les empreses més ambicioses que s'ha duit a terme actualment és la redacció del PTP (Pla Territorial Parcial del Pla), aquesta iniciativa té la finalitat de contribuir a la reincentivació econòmica i social del Pla, garantint al mateix temps una adequada protecció del paisatge i els valors ambientals de la zona. Això té unes implicacions territorials clares en tant es tractaria de definir quins han de ser els criteris que regulin la construcció d'infraestructures dins el Pla. Alguns exemples d'aquestes actuacions serien: la recuperació del ferrocarril a la línia Inca-Manacor, la creació d'un parc etnològic, la reforestació, la implantació d'un mercat de productes agrícoles i artesans o la construcció d'un polígon agroalimentari.

A més la Mancomunitat del Pla va posar en marxa a partir de 1993 una revista amb l'objectiu de convertir-se en una eina de comunicació entre els diferents pobles de la Mancomunitat, que ens ajudi a millorar el coneixement de la comarca i la seva realitat i que pugui servir de difusió pels nostres productes, pels nostres projectes i pels nostres treballs.

En conclusió, si trobau que tot el dit fins aquí val la pena, si trobau que la Mancomunitat pot esser útil als nostres pobles i pot ajudar a aconseguir un futur més esperançador pel Pla, no dubteu en dirigir-vos a ella, vos espera.

Esperança Mateu 

RACÓ POÈTIC.

Miquel Ferrà i l'Estel.

La literatura és una experiència de la qual en podem treure coses molt profitoses. Llegir és fantàstic i tota persona culta és conscient que la literatura és un enriquiment cultural. Àmics, jo us convid a endinsar-nos dins aquest fantàstic món per aconseguir, entre tots, treure'n profit. Treure profit d'una cosa tan difícil però al mateix temps tan bonica com és la literatura.

Al llarg de la història hi ha hagut autors de molta qualitat. Espanyols, anglesos, francesos, catalans eh... i una infinitat més d'autors d'altres països. Però els qui realment ens interessen a nosaltres són els de casa nostra. Amb això no vull dir que els altres no siguin interessants (és clar que ho són!) i hem de ser conscients que molts dels nostres poetes han estat influenciats per poetes estrangers. Però soc de l'opinió que abans d'intentar entendre



els autors estrangers hem d'intentar comprendre, valorar i estimar els nostres.

D'aquest fantàstic món de la literatura nosaltres només ens endinsarem en la poesia. La narrativa és una branca a través de la qual la persona que llegeix l'obra es pot sentir identificada amb el personatge de l'obra. La poesia, en canvi, és una cosa diferent: la poesia es du dins el cor, se sent bategar dins les entranyes. De narradors n'hi ha molts, bons i dolents. En canvi de poetes de cada vegada n'hi ha menys; sembla que desapareguin. Alerta però! Amb això no vull dir que haguem de despreciar la narrativa, tan sols que hem arribat a un punt en que es dona més importància a la narrativa que no pas a la poesia.

Al llarg dels nombres d'aquesta revista anirem veient alguns

poetes de ca nostra, els quals han donat una riquesa que no hem sabut apreciar com toca, o millor dit, no hem sabut entendre. Amics, jo us convido a aprendre a estimar la nostra cultura, la cultura catalana; i el que és més important, a no renegar d'ella. Siau qui sou i sentiu-vos-en ben orgullosos.

En aquest primer nombre llegirem "l'Estel", del poeta mallorquí Miquel Ferrà. Crec que hi ha motius suficients perquè la pell se'ns torni de gallina. Miquel Ferrà va néixer a Palma l'any 1885 i va morir al mateix lloc al 1947. És considerat un poeta de l'Escola Mallorquina. La millor definició d'Escola Mallorquina és la de Josep M^o Llompart el qual l'entén com "l'estètica definida comuna als nostres poetes que, acceptant el magisteri de Costa i Alcover produeixen la seva obra en els primers 50 anys del segle XX". Aquesta escola sorgeix en un

clima cultural actiu, en un moment de formació del nacionalisme català. Ens trobem en una època en que es planteja integrar, al menys culturalment, les terres de parla catalana. Això és un dels principals objectius de Miquel Ferrà: crear un lligam que unesqui totes les terres de llengua catalana. Ferrà, fidel a la cultura, va tenir una vida molt digna del distanciament del règim franquista. Això li va costar el perill de ser afusellat (però se'n va salvar).

El patriotisme de l'autor es veu reflexat al poema "l'Estel", escrit al 1937, dedicat a un catalanista que quan va esclatar la guerra exercí de feixista. Aquesta persona era un germà de M^o Antonia Salva (també de l'Escola Mallorquina). Entendre el següent poema serà més fàcil substituint les paraules estel i dama per país i llengua respectivament.

Joan Mateu Cladera

L'Estel.

*Pobre só, mes el bon Déu
paternal, em beneïa:
d'un estel em feia el do
que em guià tota una vida.
M'aclarí tots els camins
amb un raig de llum divina
i ha poblat més solituds
d'àngels bells i poesia:
fins avui, entre negrors,
mar desert se m'il·lumina.
Quan jo encara era un infant
que a l'ensomni el cor obria,
dalt el front del Montserrat
jo el vaig veure que lluia.
Ma llunyana joventut
em prengué la flama viva
i a l'entorn de son fulgor,
com d'estel d'Epifania,
d'entrançables amistats
les llaçades s'estrenyien:
jovenívols mar vinguts,
noms que ja la mort sublima,
tots portant al cor l'amor
de la bella al boso dormida,*

*professant d'un Sant Grial
l'ideal cavalleria.
Companyó qui ens ha deixat
quan el cel s'entenebria,
quan l'estel, velat de sang,
un fum d'odis obscuria
tu que a l'hora del gran dol
abandones la família
i la nostra antiga fe
en la prova renunciés.
Vindrà un jorn, sols Déu el sap,
que a la llum de l'alba grisa
la coloma de la pau
tornarà amb el brot d'oliva.
Finità la Passió
-quina Pasqua dolorida!-.
Hi haurà cendre en tots els cos,
apagats els focs de l'ira...
Un buf d'aire esfondrarà
els castells de la mentida,
i la nua veritat
brillarà de llum vestida.
Si, enyorós del que has deixat,
tan esguard fas tan simple,
albirés de nau l'estel
dins el cel net de calitges,*

*Sant Martí del Canigó,
que pegavem junts un dia,
i Sant Jordi i Ramon Llull,
fent brestar les arrels vives,
l'acompanyin de bell nou
al costat dels qui l'estimen.
Mes el dia no ve mai
i, amb el cor ple d'agonia
s'han de cloure els nostres ulls
en la nit sagnant i trista,
allavors, que el cel clement
ens ajudi en l'altra vida.
Jo no em moc del meu camí,
companyó, jo no en sabria,
vull morir fidel a Déu
i a la dama que he servida,
a l'amor posada en creu,
i a l'estel que fou ma guia:
me l'he ben clavat al cor,
sols amb ell l'arrencarien.*

Miquel Ferrà (1937).

La Moda al Sigle XX

1900

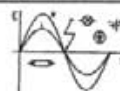


"Elegante traje con falda verde, negra y blanca y chaqueta verde de paño"
(de la revista "Nuevo Mundo")

PUERTAS
BASCULANTES

SINEU

Buenos Aires, 40 - Tel. 52 00 76
SINEU



**JOAN VICH &
RICARDO PUERTAS
(DE CA'N QUIXALI)**

INSTAL·LACIONES I REPARACIONES ELÉCTRIQUES
PRESSUPOSTS SENSE COMPROMIS

Contorns Cases Noves, 34
Tels.: 28 38 39 - 27 69 89
Tel. Urg. 900 59 59 59 Abonat 35 00 74
SINEU



Vidriera Sineu

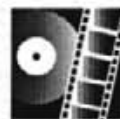
Fra. Joan Riera, 8 - Tel. 85 51 49
SINEU

FUSTERIA

GELABERT, S.L.



Sant Vicenç, 2 - Tel. 52 05 98
SINEU



Aquesta pàgina està dedicada a l'actualitat musical, el darrer en cinema, la literatura, ..., i tot això que pot interessar a la joventut sineuera actual.

Ressorgiment Mod.

Increïble però cert. Torna l'estètica mod, basada en una reivindicació figurativa dels anys 60, després de la decadència del grunge, una host de músics anglesos inspirats per les ensenyances de Paul Weller, encara en actiu, i The Who, emmotllen la filosofia sixtie a unes bases rítmiques més eclèctiques.

Oasis, Blur, Sllper o Stone Roses, són algunes d'aquestes bandes sortides d'un fotograma de Quadrophenia, film mud per excel·lència.

Pop Femení.

ELASTICA

La seva brillant actuació al Reading-94, així com els singles que adelantaven aquest debut, les havia convertit en una de les noves promeses del Rock britànic. Setze cançons fresques, atractives, aferradisses.

Elastica es mostren sencilles, una sencillesa que les permet ficar mà d'una llarga sèrie de registres que les farà pareixer tan prest

seductores-»Stutter»- com desafiants-»Hold me Now»- i agrassives-»smile»- o sencillement angelicals-»S.O.F.T.»-

En resum, que les cançons d'Elastica captiven pel que són, excel·lents temes pop, i no perquè sonin a qualca cosa.

Una d'en Travolta.

"GET SHORTY"

En Chili Palmer és un «tipo» de ganster, un hussurer amb mal comportament i poca paciència.

La vida d'en Chili canvia el dia que es trasllada de Miami a Los Angeles, per a cobrar un deute de joc a un productor de cine.

El personatge que interpreta Travolta té una professió que no li agrada, perquè el que li agrada a ell són les pel·lícules.

Es dur, intel·ligent però amb una debilitat: li agrada la indústria del cinema.

Quan posa en marxa el seu primer guió, descobreix que les seves activitats com a gånster li han preparat a consciència per a fer feina a «Holiwood».

A GET SHORTY Travolta reparteix cops, es baralla, dispara però no balla.

Amb John Travolta participen: Gene Hackman, com a pro-

ductor morós, Dani De Vito com a estrella coaccionada i Rane Russo com actriu de sèrie B.

Get Sorthy (1995)

Barry Sounenfeld.

Això aquí no passa.

"HISTÒRIES DEL KRONEN"

Es la crònica d'estiu d'un grup de joves de Madrid i les seves activitats quotidianes: cercar drogues, sexe, bars de copes, els concerts de rock, les relacions entre amics, la família, ...

Narrada en primera persona per Carlos, un al·lot que intenta eliminar de la seva vida els sentiments i els escrúpuls.

Retrat d'una certa joventut, Històries del Kronen ens mostra amb enorme eficàcia narrativa, un món que la generació adulta només coneix de forma fragmentària, per notícies que no sempre ho reflexen realment: macroconcerts del bakalao, conductors suïcides, tribus urbanes,...

El que destaca per damunt de tot és la fluïdesa narrativa que té en José Manuel Mañas per a caracteritzar amb seu llenguatge a personatges diferents.

Historias del Kronnen (1995)

Montxo Armendariz.

Alexandre Aparicio

ES
Fossar
PUB
D'Es Fossar, 1
SINEU

TALLER DE SES OLIBES
C. BEN JALVA, 8 · 07510 SINEU
CURSETS D'INICIACIÓ A
LA FUSTA
Tel. 52 03 51

BFM
BAUÇÀ, FUSTER & MIQUEL
ASSESSORIA FISCAL
SERVEIS CONTABLES
ASSEGURANCES
Carrer Major, 18 -1er. - Tel. 52 08 70
SINEU



Guanyi més amb la seva pensió

Tenir la seva pensió domiciliada a "la Caixa" té més avantatges: **tramitació gratuïta, màxima rendibilitat per als seus estalvis, assegurança per a la seva llar***, disponibilitat de la seva pensió

on vulgui i quan vulgui i molts més avantatges. Informi's en qualsevol de les nostres oficines de com pot guanyar més amb la seva pensió.



* Assegurança contractada amb SegurCaixa, S.A. d'Assegurances i Reasseguradores.



RESTAURANT
ES MOLÍ D'EN PAU
GUINA MALLORQUINA

CTRA. SANTA MARGALIDA - TEL. 85 51 16 - SINEU