

Reportatge

MASPUJOLS DELS SEGLES XVI AL XVIII

Pàg. 17

Natura

LA BONA
BROSSA

Pàg. 7

Escola nova

AIXÍ SERÀ LA
NOVA ESCOLA

Pàg. 12

Salut

EL NOSTRE
SEGON
CERVELL:
LA FLORA
INTESTINAL

Pàg. 22

Entrevista

JOSEP MESTRES
DOMÈNECH

Pàg. 27

La recepta

CROQUETES DE
ROVELLONS/
BOLETS

Pàg. 31

Postres de casa

PASTÍS
DE GALETES

Pàg. 31

AGRÍCOLA SANT ISIDRE DE MASPUJOLS, SCCL

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

OLIVES ARBEQUINES

ROCA BRUNA



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

- Venda d'oli i vi.
- Venda de productes fitosanitaris i adobs.
- Assegurances de tot tipus (Automòbil, llar, mèdiques...).

Agent de:



arquia banca

**Banca personal, Banca privada, Empreses,
Comerços & Autònoms, Negoci agrari.**

C. Sant Antoni, 21 · Tel./Fax 977 81 50 09

MASPUJOLS

maspujols@telefonica.net

maspujols.cat

Maig de 2019 · Edició n. 34 · Revista quadrimestral d'informació local

Actualitat	4
Entitats	6
Natura	
La bona brossa	7
Col·laboració	
La religió acredita la vida en nom del més enllà	8
Col·laboració	
El malbaratament alimentari	10
Escola nova	
Així serà l'escola nova	12
Reportatge	
Maspujols dels segles XVI al XVIII	15
Educació	
Treballs de recerca	18
Educació	
El reciclatge maspujolenc	19
Òptica jurídica	
La commemoració del "Dia internacional de la Dona"	21
Salut	
El nostre segon cervell: La flora intestinal	22
Gotes de ciència	
Qui hi viu a Maspujols?	25
La fotografia perduda	26
Entrevista	
Josep Mestres Domènech	27
Vida social	
Aniversaris	29
Registre civil	29
La revista viatgera	30
La tira còmica	30
Cuina	
La recepta: Croquetes de rovellons/bolets	31
Postres de casa: Pastís de galetes	31

Editorial Consell de Redacció

Maspujols.cat té dos motius nous per felicitar els veïns del poble. Primerament, el Departament d'Educació de la Generalitat, conjuntament amb l'equip redactor del projecte (Brullet-De Luna, arquitectes), van presentar a la comunitat educativa el projecte del nou edifici de les escoles, adaptat al medi i a les noves necessitats educatives, i que recull també les expectatives que l'Ajuntament de Maspujols i la direcció de l'escola van proposar.

Segona, el projecte de la Bona Brossa. Després d'un llarg treball d'alguns voluntaris maspujolencs, la seva dedicació s'ha traduït en la proposta de millora de l'entorn de la piscina municipal si s'aconsegueix reciclar un 60% dels residus domèstics, cosa que sens dubte succeirà, ja que tots els veïns, cada cop més, es responsabilitzen de dipositar les deixalles al contenidor corresponent.

En aquest numero també es publica un nou capítol de la història del poble, corresponent als segles XVI, XVII i XVIII, període crucial pel refermament de Maspujols com a municipi.

Amb la col·laboració de:



Diputació Tarragona

MASPUJOLS.CAT | Revista d'informació local de Maspujols | revistamaspujols.cat@gmail.com | DL: 1605/08

Consell de Redacció: Antònia Llauredó Llorca, Josep Rabascall Domingo, Mercè Domènech Sans, Carmina Llauredor Mas, Cristina Gros, Rosa M. Español Barriach, Núria Samsó Salvat, Àngel Balsells Virgili, Rosalia Anglès Vidal, Marta Balsells Llauredó, Pilar Llauredó Mas i David Fornos.

Col·laboradors: Julià Samsó Bonet, Gerard Cros Barenys, Gemma Samsó Salvat, Elisabet Llauredó Ribé, Ramon Juanpere Trillo, Josep Bofarull i Anna Pérez.

Fotografia portada: Josep Rabascall
Correcció: Núria Samsó
Maquetació i tancament: David Fornos
Disseny original: Guillem Ramos Salvat

PUBLICITAT
Rosa M. Español Barriach
Marta Balsells Llauredó

PUNTS DE DISTRIBUCIÓ
Cal Miravall, Oficina Bantierra,
El Racó de l'Ermida, Cafeteria
i Pastisseria Maspujols, Perruqueria
M. Lourdes, Perruqueria M. Antonie-
ta i Bar del Casal.

Edita: Edicions Maspujols.cat
Impressió: Guindilla's Media
Tirada: 500 exemplars
Cost: 1€

Cada article és responsabilitat exclusiva del seu autor.

CUINA PRÒPIA A L'ESCOLA NOVA



El projecte de l'escola presentat el dia 12 de març preveia un servei de menjador amb càtering. El desig de la comunitat educativa era tenir cuina pròpia. Després de diverses accions i reunions de l'ajuntament amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, a la fi l'escola començarà amb una cuina per poder fer el menjar in situ, cosa que suposarà una millora important de la qualitat alimentària dels alumnes.



NOTA: Recordem des de la redacció de la revista que, si algú vol números endarrerits, es posi en contacte amb nosaltres.

EL TEMPS Ramon Juanpere Trillo

Dades meteorològiques dels últims mesos

	PLUJA
DESEMBRE 2018	6 Litres
GENER 2019	Inapreciable
FEBRER 2019	Inapreciable
MARÇ 2019	Inapreciable

TORNA LA FESTA DE L'ARBRE

Maspujols ha viscut un any més la Festa de l'Arbre. Aprofitant el bon temps dels diumenges del mes de març, el dia 24, un bon grup de persones es van trobar per plantar nous arbres al poble.

El lloc escollit enguany ha estat la piscina. Després d'esmorzar, els assistents van poder plantar, per un costat, dues mèlies per reposar-ne dues a la banda tocant a la pista poliesportiva que el vent va tombar fa uns anys. Per l'altre costat, i just a l'altra banda de la piscina, es van plantar 70 messem pendulina. Es va aprofitar el terraplè que fa de mur esperant que les plantes, amb el temps, guarneixin la paret, ja que es trauren les plantes que hi havia fins ara.

Finalment, es van plantar 5 moreres a la plaça de l'ermita per reposar les que s'havien trencat.



LA PLAÇA DE SECRETARI-INTERVENTOR, COBERTA DE NOU

Després d'un procés de selecció per cobrir la plaça de secretari-interventor dels ajuntament de Maspujols i L'Aleixar, dels 12 opositors sol·licitants, la Sra. Mariona Comerma Guerrero s'ha incorporat per cobrir i exercir la plaça. Li desitgem tot l'èxit possible, ja que aquest també serà el nostre, per la importància que té la secretaria-intervenció en un ajuntament.

RENOVACIÓ DE BÚSTIES

S'ha ampliat l'espai dedicat a les bústies dels veïns que viuen fora vila. Darreument hi havia hagut proliferació de bústies de diverses formes i mides a l'espera d'aquesta petita reforma. Ara l'espai llueix molt més.



OLIMPIADES ESCOLARS 2019

Aquest curs 2018-19 l'Escola de Maspujols ha participat per segon any a l'Olimpiada Escolar de Reus. Enguany la trobada d'esportistes d'arreu de la comarca del Baix Camp i d'altres comarques veïnes s'ha dut a terme del 8 al 29 de març a diferents instal·lacions esportives de la ciutat. Aquesta edició ha estat tot un èxit, tant de participació com d'ambient entre els participants (esportistes, entrenadors/es, famílies i organització), com no podia ser d'una altra manera.

Des de l'Escola de Maspujols hem aportat el nostre granet de sorra a aquesta festa de l'esport. I en aquest sentit volem donar les gràcies als nens i nenes de l'escola que hi han participat, així com als entrenadors, als mestres, a les famílies i a tot el poble de Maspujols, que ha mostrat el seu suport incondicional a les diferents competicions en què els alumnes de l'escola han participat.

Volem destacar, sobretot, el bon ambient que s'ha generat al voltant de les competicions. Hem fet molta pinya per animar els nens i nenes i ens ho hem passat molt bé tots plegats. Difícilment oblidarem el que ha passat en aquesta Olimpiada Escolar 2019, principalment els nens i nenes que s'han sentit protagonistes de l'ambient festiu i sa que els ha acompanyat al llarg de totes les competicions.

No podem deixar d'agrair tampoc la dedicació i la implicació dels diferents entrenadors que s'han ofert voluntàriament a entrenar els equips de minibàsquet i de futbol sala. Han tret el temps i les ganes d'on han pogut per planificar els entrenaments dos mesos abans de les competicions i han dedicat moltes hores personals a tan bona causa. Us donem les gràcies de tot cor a tots tres: al Joan Llauradó, que ha entrenat a l'equip de minibàsquet, com ja va fer l'any passat, al Paco Sierra que s'ha fet càrrec de l'equip benjamí de futbol sala i al Lucio Rubio, que ha dirigit l'equip aleví. Tots tres sou uns "cracks".

Pel que fa als resultats de les competicions, hem de felicitar a totes i tots els alumnes participants perquè només el seu esforç i dedicació valen més que qualsevol medalla; i els aprenentatges i les experiències que han viscut són el millor premi que es pot guanyar. FELICITATS, CAMPIONS/ES!



Hem gaudit molt de veure-us competir i estem molt contents i orgullosos de vosaltres perquè ens heu tornat a demostrar que la vostra generositat, el vostre sacrifici i la vostra il·lusió són els engranatges al voltant dels quals gira el món, en aquest cas el nostre petit món representat per l'escola, les famílies i el poble de Maspujols.

Per acabar, hem de felicitar especialment els nostres campions i campiones que, tot i que són igual d'importants que tots els nens i nenes que han participat a les Olimpíades Escolars 2019, han tingut el premi especial de guanyar una medalla olímpica gràcies al seu esforç. Felicitats a tots i totes: a la nostra primera medallista, la Blanca Castellví, medalla de plata en natació a la prova de 25 metres crol; a l'equip aleví de futbol sala (Marc L., Dani, Alex, Ander, Adrià, Oleguer i Marc R.), que ha guanyat la medalla d'or amb el suport incondicional de mig poble durant tota la competició i, en especial, el dia de la final, als equips de relleus 4 X 60 d'atletisme, tant els benjamins masculins (Anton, Elián, Hugo i Pere), que van guanyar per centímetres la medalla de bronze, com els alevins masculins (Ander, Oleguer, Adrià i Marc R.), que van donar la campanada guanyant la medalla d'or en un final ajustadíssim; i finalment, a l'Iris Garrido, medalla d'or a la prova d'atletisme de 600 metres lllisos i medalla de plata al salt de llargada, al Marc Raja, també me-

dalla d'or al salt de llargada i plata a la prova de 600, a l'Oleguer Anguera, medalla de bronze amb final de foto "finish" en aquesta mateixa prova i al Pere Obré, campió i medalla d'or a la prova d'atletisme de 60 metres lllisos.

Han estat un bon grapat de medalles, concretament 10: 5 medalles d'or, 3 de plata i 2 de bronze. Un enorme èxit tenint en compte que som una escola molt petita i que hem estat competint al mateix nivell que escoles molt més grans que la nostra, amb més mitjans i amb molta més experiència en l'àmbit de les competicions esportives. Aquestes circumstàncies donen encara més valor al vostre èxit, a l'èxit de tots i totes els que heu participat d'una manera o altra en aquestes Olimpíades Escolars del Baix Camp 2019.

Us donem l'enhorabona i us esperem l'any que ve amb la mateixa il·lusió. Moltes gràcies!

L'equip de mestres de l'Escola de Maspujols

Per a més informació sobre reglament, normativa, calendaris de competicions i resultats i classificacions de cada un dels esports d'aquestes Olimpíades Escolars 2019 podeu visitar la pàgina web que ha creat el Consell Esportiu del Baix Camp per aquesta edició:

<https://olimpiadaescolar.jimdo.com>

El dia 9 de desembre passat es va dur a terme, a la Sala del Casal, el dinar de germanor de Nadal, que va comptar amb una bona assistència de socis.

El dinar va estar servit pel Restaurant "El Álamo" d'Alcover i va ser del gust dels comensals. Després de dinar, es va repartir un obsequi pels socis assistents. Com a colofó, l'orquestra Grup Mediterrània ens va amenitzar la tarda amb una mostra del seu saber fer musical. Finalment, es va sortejar una cistella amb productes adients a aquestes festes. Els afortunats van ser el senyor Moisès Blázquez de León i senyora.



El passat dia 30 de març va tenir lloc, al Pati de les Escoles velles de Maspujols, el Taller de forn: pizzas i pa artesanal, ofert pel Dany i l'Andrea de l'associació Cingle Vermell.

Degut a l'interès del taller, hi va participar un gran nombre de persones, entre sòcies, no sòcies, homes i nens. Puntualment, i tots preparats amb el davantal i tots els estris necessaris, ens vàrem posar a barrejar els ingredients per fer la massa, fins arribar al punt de poder-la pastar i, així, començar a donar vida al que acabaria sent el pa natural de llavors, que ens vàrem poder emportar a les nostres cases recent tret del forn de llenya.

Com que la gana ja començava a estar present, de la massa sobrera en vàrem fer unes bones pizzas i focaccies. Després d'aplanar degudament la massa i posar-la al forn per fer-li una primera cocció, hi vàrem afegir els ingredients naturals al gust, i després la vam tornar a posar al forn fins que va ser completament cuita.

Com ja us podeu imaginar, varen ser una delícia acompanyades d'un bon vermut, gentilesa de vermuts Miró.

AQUÍ US DEIXEM LES DUES RECEPTES:

Recepta per fer la massa mare

- 50 grams de farina
- 30 ml d'aigua a 30°
- Llevats naturals: 15 grams de vi o cervesa

Barrejar bé i tancar amb un drap. Deixar fermentar 24 hores a temperatura ambient.

Recepta per fer el pa

- Aigua: 120 ml d'ampolla (no clorada)
- Foc: 180°
- Aire: 80 grams de massa mare (llevat natural)
- Terra: 200 grams de farina, 5 grams de sal, sucre i llavors al gust.

Si us agrada i teniu temps, fer el pa a casa és un veritable plaer: el gust d'amassar, l'olor del llevat, del pa en sortir del forn, la textura i el gust tan especials...



LA BONA BROSSA

Al darrer numero feia referència al problema global que representen les deixalles, les quantitats ingents de deixalles que produïm i que el consumisme desenfrenat origina.

A Maspujols no n'estem al marge i com a ciutadans contribuïm a aquest despropòsit, cada u amb la mesura que la seva consciència li permet, però es difícil estar-ne al marge, ja que l'organització del comerç i la indústria actual fa quasi impossible no generar residus.

El que sí que queda només a la nostra decisió és la possibilitat de reciclar i col·laborar a que, malgrat que generem residus, el seu impacte sigui el menor possible.

Maspujols i, en general, la comarca del Baix Camp recicla poc, al voltant del 30%, i des del Consell Comarcal, conscient de la problemàtica, s'ha posat en marxa la campanya "La bona brossa".

Els residus urbans de la Comarca ja van a la planta biomecànica de Botarell, on es recicla el 50%. La resta, va a l'abocador.



Així, almenys, del 70% del que no reciclem en origen, el 35% no va a l'abocador, però això és un procés laboriós i car.

Europa cada vegada posa més problemes al fet d'abocar. I per incentivar, és a dir, per desmotivar que es produeixi, cada vegada posa més taxes al fet d'abocar, de manera que amb el temps abocar serà caríssim i, per tant, insostenible econòmicament. Saben que, a la fi, la gent molt sovint només reaccionem per motivacions econòmiques.

El raonament de "La bona Brossa" és el següent: SECOMSA, l'empresa pública que fa recollida i tractament dels residus, ens cobra per recollir, tractar i abocar la brossa, i cobra el cost als ajuntaments, inclosa la taxa per abocar. Si la gent en origen recicla més, l'empresa té menys despeses d'abocador, i va pensar: si aquest estalvi el retornem al municipi, l'ajuntament s'estalvia costos i pot abaixar la taxa

municipal. El compromís és arribar al 60% en un any.

Abaixar la taxa genera poca visibilitat i pocs diners repartits entre molts, entre tots, pot ser una quantitat ínfima. Tots els diners junts, però, uns 6000 euros, poden valdre per fer una obra concreta que serveixi per un fi concret que ens motivi. Es va donar a conèixer la campanya i un grup de voluntaris de Maspujols van formar el grup motor. Després de diverses trobades per veure necessitats al poble i pluges d'idees, van sortir diverses possibilitats i a la fi es va decidir dedicar el projecte a l'exterior de la piscina. Es tracta de millorar amb diverses etapes la zona d'esbarjo, un lloc que, qui més qui menys, utilitza i en gaudeix durant l'estiu. I així neix "La bona brossa". Una cosa que llencem, si la llencem bé, ens genera dos beneficis, un per al medi ambient i un altre per a nosaltres directament.

clim's
Instal·lacions i projectes de climatització

- Geotèrmia
- Aerotèrmia
- Energia solar tèrmica/tèrmica/fotovoltaica
- Aire condicionat
- Calefacció
- Ventilacions

© 608 515 104 | clim@s@clims.cat

Civit manteniment S.C.P.
piscines · jardins · reparacions

© 609 585 584 | civitmanteniment@gmail.com

Llauradó
FORN DE PA I PASTISSERIA
PA CUIT AMB LLENYA

Vilaseca, 10 - REUS - 977 315 452
Joaquim Mir, 11 - L'ALEIXAR - 977 815 004

TALLER D'ELECTRICITAT DE L'AUTOMÒBIL

Àngel Llauradó

De Baix, 42 - 977 81 50 36 - Maspujols

LA RELIGIÓ ACREDITA LA VIDA REAL EN NOM DEL MÉS ENLLÀ

Fa un temps, llegint el diari, em va sorprendre un titular: "Les religions desacrediten la vida real en nom del més enllà". Eren paraules d'un qualificat filòsof i pensador francès, Michel Onfray. No tinc el gust de conèixer-lo, però si el veiés li diria: "Respectat senyor, doncs miri: jo penso exactament el contrari". El que penso i experimento és que confessar i practicar la fe cristiana m'encoratja a acreditar, a valorar la realitat amb la visió del més enllà.

Diuen que el seu llibre ha tingut molt èxit, cosa que ell explica pel desig profund que hi pugui haver un pensament lluny de les faules. Aquest pensament el comparteixo del tot. La mentida, la hipocresia, l'abús sobre la consciència dels altres és el pitjor de tots els mals. La veritat ha de prevaler en tot i sempre. La veritat no ha de fer cap por. La veritat sempre és positiva. Estic convençut que la veritat, cercada amb passió, honradesa, humilitat i constància, salva l'home. El raonament intel·ligent és necessari per a actuar com a persona madura, responsable, lliure, però no ho explica tot. Intenta esclarir el món que veiem i toquem. Es pot equivocar. Pot dur a aberracions i a desastres.

Reconec que les institucions religioses, també l'Església cristiana, algunes vegades en la seva història han portat a la violència, a l'odi, han negat la intel·ligència, han perseguit la llibertat, han oprimint la persona. Però de cap manera tot això, tan lamentable, es pot deduir de la lectura correcta, seriosa, crítica de la Bíblia i molt menys, encara, de l'Evangelí.

Som capaços només amb la nostra intel·ligència de trobar el sentit de la vida, respondre la pregunta per què vivim, què ens sosté i cap a on anem? Podem explicar només amb la raó per què estímem, per què sofrim i com hem d'afrontar la mort? Només amb la raó podem establir uns criteris ètics d'actuació, podem fixar criteris morals vàlids per tothom i sempre? Ens hem de resignar a acceptar que tot sigui relatiu i segons les conveniències i interessos individuals?

Jo no sabria contestar aquests interrogants, que totes les persones de bona voluntat es plantegen, si no és apel·lant a la visió religiosa de la vida. Per això afirmava que estic convençut que la fe implica en la realitat, en la social i en la personal. Compromet en

la lluita per un món millor, just i frater, igualitari en les possibilitats ofertes i lliure de tota esclavitud. Amb el vocabulari de Jesús a l'Evangelí d'això en diem Regne de Déu, expressió que podríem traduir per projecte de Déu sobre la humanitat. Déu confia que l'anirem realitzant i ens dóna la capacitat per a fer-ho possible. De fet, va enviar Jesús per oferir-nos un model d'home compromès, germà entre els germans. El seu estil de vida, la seva paraula, el seu lliurament és per nosaltres un exemple i un estímul, permanents, de com ho hem d'anar fent.

Algú ha escrit: Si tota la realitat còsmica i humana és reductible a l'astrofísica i a la bioquímica, acceptar aquest límit pot ser una mica angoixant; si no ho és, voldríem saber què hi ha més enllà d'aquell límit, però no ho sabem. Doncs, em permeto afegir que no ho sabem amb la ciència empírica, però podem acollir una revelació amb confiança raonable. Amb la mateixa confiança que necessitem per a poder viure amb sentit i per a adquirir la capacitat d'estimar i ser estimat.

És la meva opinió i el meu convenciment.



CAFETERIA · PASTISSERIA
MASPUJOLS
C. Joan Rabascall, 6 · 43382 Maspujols · 977 815 753

PERRUQUERIA PER A
HOME i DONA
*Cap i peu fa la persona
Em deixa els seus cabells per a mi?*
M. Lourdes
C. Sant Antoni, 35 - 977 815 280 - Maspujols



FARMÀCIA
Carne Parrilla
ARA TAMBE
POTS FER LES
COMANDES
PER WHATSAPP
689 475 532
Plaça de l'Església, 16
43382 MASPUJOLS
T. 977 815 930

J. BARENYS
FRUITES I VERDURES
Tomaquets del Benach | Préssecs | Albercocs | Bajoques
☎ 619 339 920 - 977 815 501
Riera de Maspujols · MASPUJOLS

M. Antonieta
— PERRUQUERIA —
C. Joan Rabascall, 2D - MASPUJOLS - T. 977 815 222 · 626 260 417

AFICO
aplicacions fiscals i comptables sl
Av. 11 de Setembre, 17 baixos · Tel. 977 32 84 11 · Fax 977 33 07 84
Apartat de Correus 510 43203 REUS
Assessoria laboral, fiscal i comptable

CONSTRUCCIONS
F.J. FERRE L.
Pd. Camí de Reus, nau 7
43391 Vinyols i els Arcs (TGN)
Accés per N340 km. 1145,2 Cambrils
Tel. 977 794 600
Fax 977 369 507

Clínica Veterinària bitxus
Camí de l'Aleixar, 83 - REUS
☎ 977 114 166 www.bitxusclinicaveterinaria.cat

QUEVIURES
Cal Miravall
des de 1908
C. Sant Antoni, 1
43382 - Maspujols (Tarragona)
T. 977 815 668

Variat assortiment de productes d'elaboració pròpia preparats diàriament amb productes de primera qualitat.



Llangonisses variades · Botifarres i Bisbes · Mandongo
Botifarres d'ou amb sabors variats · Fucts · Patés artesans
Sobrassada · Safates d'embotits i formatges al gust
Elaborats de temporada · Fruita i verdura de proximitat Km0

EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

QUÈ ÉS?

El malbaratament alimentari es defineix com aquells aliments segurs i nutritius, inicialment destinats al consum humà, que són rebutjats o utilitzats de manera alternativa (no alimentària) al llarg de les cadenes de subministrament alimentari (FAO, 2014).

ÉS IMPORTANT EL MALBARATAMENT ALIMENTARI? QUÈ REPRESENTA?

A nivell mundial, un terç dels aliments que es produeixen es perden i/o malbaraten al llarg de la cadena alimentària. Quan aquests aliments van a les escombraries, també s'està malbaratant la feina de moltes persones i els diners i els recursos naturals que han estat necessaris per a la seva producció: la terra, l'aigua i l'energia. El tractament posterior d'aquestes residus contribueix, tanmateix, a l'increment dels gasos d'efecte hivernacle, i per tant, al canvi climàtic.

La quantitat global d'aliments malbaratats al món s'estima en uns 1.300 milions de tones anuals. Per a la seva producció, han estat necessàries uns 1.400 milions d'hectàrees (el 28% de la superfície agrícola al món), s'han emprat uns 250 km³ d'aigua anualment (que és aproximadament el volum del riu Volga a Rússia) i s'han alliberat a l'atmosfera 3.300 milions de tones de CO₂ (un 8% de les emissions globals) (FAO, 2013).

El malbaratament es produeix a tot el món i en tots els passos de la cadena alimentària, però de manera diferent. En les zones més deprimides econòmicament (com a l'Àfrica Subsahariana) les pèrdues es produeixen principalment en l'etapa de producció, mentre que el malbaratament a les cases és molt baix. A les zones més desenvolupades, com Europa i Amèrica del Nord, de la producció a la comercialització es generen el 35% dels aliments descartats, però és en els serveis de restauració i a les llars on s'acumula el 65% de pèrdues d'aliments.



Catalunya segueix el mateix patró que els països desenvolupats, i s'ha quantificat que les llars, els comerços i la restauració generen unes 262.471 tones d'aliments malbaratats cada any, o el que és el mateix, uns 35 kg/persona (Agència de Residus de Catalunya i UAB, 2012), que representa uns 112 euros per persona i any. Amb les quantitats que es malbaraten es podrien alimentar 500.000 persones en un any.

QUINES SÓN LES CAUSES D'AQUEST MALBARATAMENT ALIMENTARI?

Es llencen aliments que són sans, nutritius i comestibles per diversos motius. En algunes zones, hi ha models de producció o de comercialització que poden fomentar la sobreproducció; per exemple, algunes grans cadenes de distribució demanen que el productor pugui proveir unes quantitats determinades, que després no pot vendre, a un preu raonable. També es perden aliments per criteris "estètics"; els consumidors tendeixen a comprar només aquells aliments d'aspecte "perfecte", no sempre relacionat amb el gust o el valor nutritiu.

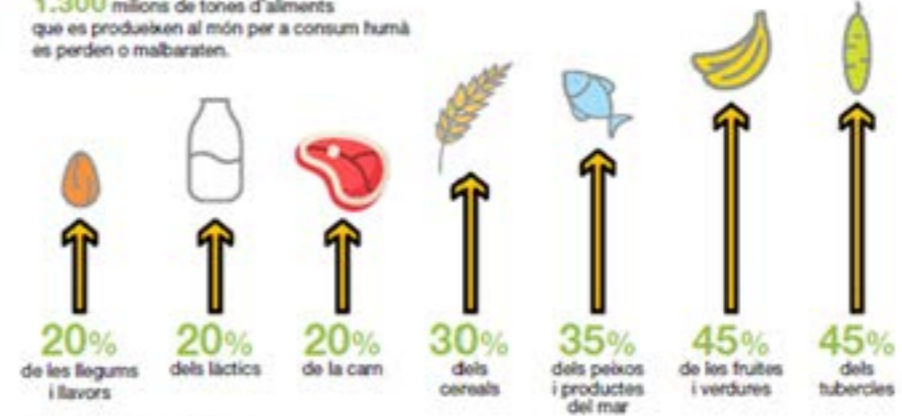
Segons l'Agència de Residus de Catalunya, a les llars el malbaratament dels aliments es produeix per diversos motius:

- La consciència del que es menja i es llença: s'està perdent el valor que es donava abans als aliments, i manca la consciència sobre allò que es llença.
- Les condicions socioeconòmiques de les persones: les llars monoparentals o unipersonals tendeixen a generar més restes alimentàries per càpita que una família de 4 persones, ja que les racions dels supermercats no estan sovint ajustades.
- L'escassa planificació a l'hora d'anar a comprar: el costum de trobar sempre allò que es desitja, i el fet que cada cop es planifiquen menys les compres, fa que s'adquireixi un excés d'aliments.
- Les actituds culturals: com el fet que no estigui ben vist aprofitar el menjar d'un àpat per un altre, o el de posar més menjar del que poden ingerir els convidats per "quedar bé".



Al món, cada any es perden o malbaraten 1/3 dels aliments

Segons la FAO, 1.300 milions de tones d'aliments que es produeixen al món per a consum humà es perden o malbaraten.



Font: Informe de la FAO *Fitides y desperdicio de alimentos en el mundo* (2011).

- La manca d'informació i coneixement: no es coneix prou bé com guardar els aliments per afavorir la seva durada. No es disposa de prou informació sobre les etiquetes i sobre la diferència entre les dates de caducitat i les de consum preferent.

PER QUÈ HEM DE LLUITAR CONTRA EL MALBARATAMENT DELS ALIMENTS?

D'acord amb les dades de la Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació, al 2050, la població mundial superarà els 9.700 milions d'habitants, i creixerà principalment als països en vies de desenvolupament. Aquest creixement, i l'augment del poder adquisitiu en aquests països, fa preveure un increment del 60% en la demanda d'aliments a escala global, que anirà associat a la necessitat d'uns recursos naturals, cada cop més escassos. Caldrà produir més, però sobretot evitar les pèrdues, tant als camps com a les cases.

Un dels objectius proposats per la FAO per un futur sostenible és la reducció a la meitat del malbaratament dels aliments en la venda al detall i al consum, i també les pèrdues d'aliments a les cadenes de producció i distribució, incloent les pèrdues postcollita. En aquest sentit, Catalunya disposa d'un Programa General de prevenció i gestió de residus i recursos, amb la voluntat de reduir en un 50% el malbaratament alimentari de cara a l'any 2020.

QUÈ PODEM FER NOSALTRES?

Contra el malbaratament, a les llars es poder fer moltes accions per reaprofitar el menjar amb seguretat. L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, recomana seguir els següents consells:

- 1) PLANIFICAR ELS ÀPATS. Organitza menús saludables abans d'anar a comprar. Tingues en compte el que ja tens a la nevera, al congelador i al rebost.
- 2) COMPROVAR LA CADUCITAT DELS ALIMENTS. En el moment de comprar, comprova si els productes que es deterioren ràpidament tenen data suficient per poder-se menjar.

3) PENSAR TAMBÉ EN LA BUTXACA. Compra en quantitats adequades i evita les ofertes que no s'ajustin a les teves necessitats, ja que potser no t'ho acabaràs tot.

4) AJUSTAR LA TEMPERATURA DE LA NEVERA. Els aliments crus com carn, peix, pollastre, ous, etc., s'han de conservar entre 1 i 5°C. Comprova que les portes i els calaixos estiguin ben tancats.

5) RESPECTAR LES INDICACIONS DE CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS. Respecta les indicacions sobre conservació presents a l'envàs, i també les instruccions d'ús en cada cas.

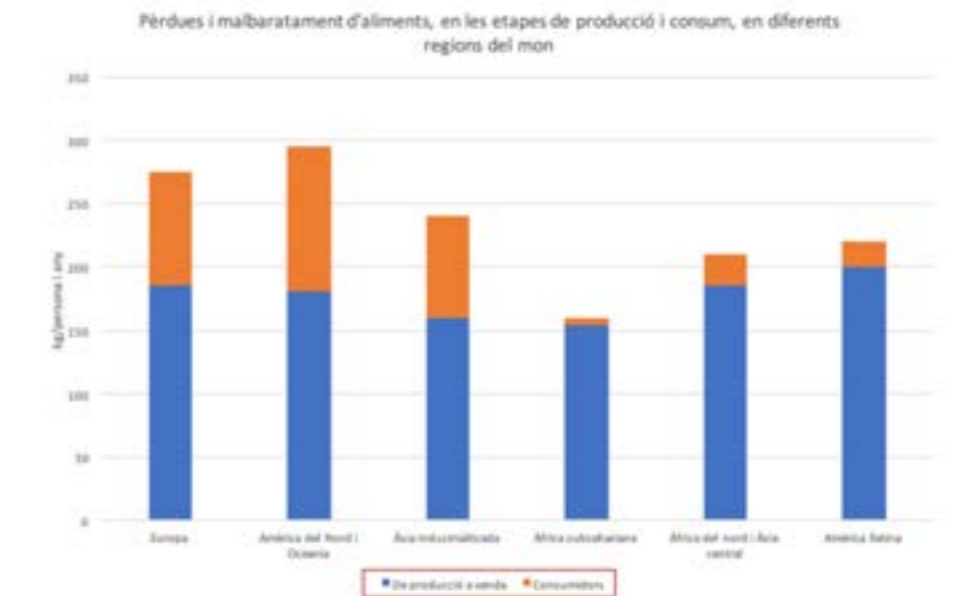
6) COL·LOCAR ELS ALIMENTS DE FORMA ORDENADA. Organitza els aliments a la nevera, el congelador i el rebost per tal de trobar a primera línia els que cal consumir primer.

7) AJUSTAR LES RACIONS. Cuina la quantitat justa de menjar i serveix-te el que saps que et menjaràs per la gana que tens

8) Aprofitar les sobres. En cas que et sobri menjar, mira d'aprofitar-lo: per a la carmanyola de l'endemà, per a congelar o per altres receptes.

9) CONGELAR. Pots congelar els aliments amb data de caducitat propera si han estat conservats adequadament, i els menjars que hagin cuinat, en porcions adequades.

10) FER EL TEU COMPOSTATGE. Si tens hort o jardí, pots fer el teu propi adob per a les plantes transformant les restes orgàniques.

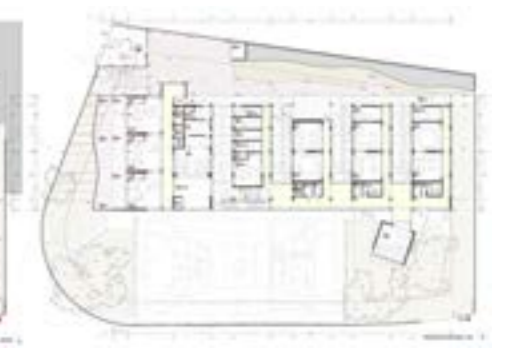
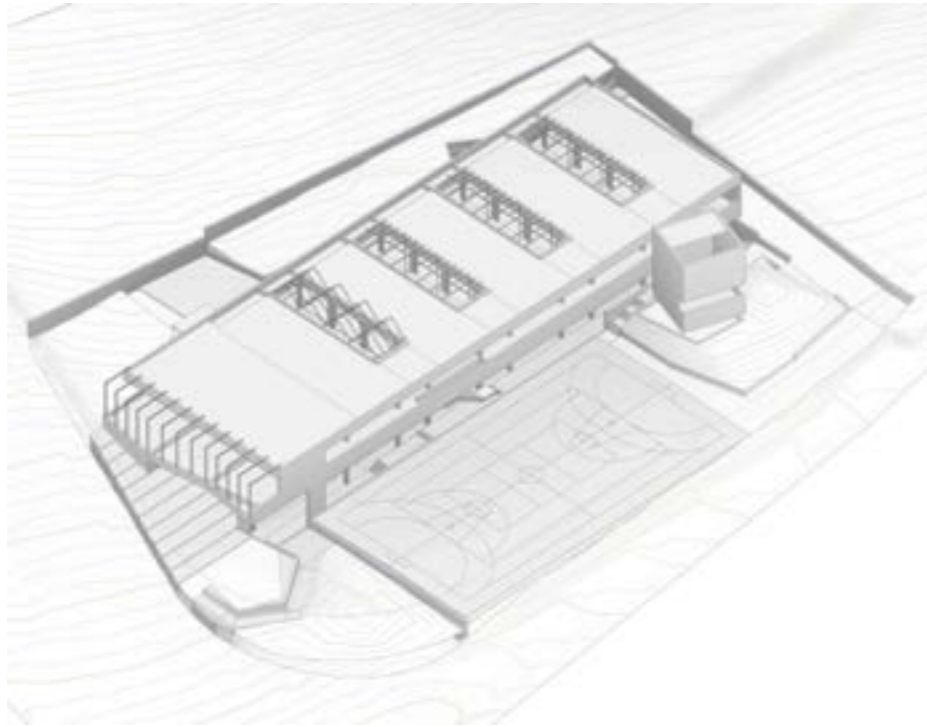


AIXÍ SERÀ L'ESCOLA NOVA

El camí perquè el poble tingui una escola nova va avançant i en aquesta pàgina us presentem com serà el nou edifici. El projecte que ha guanyat la licitació és de Brullet de Luna i associats SLP i és per a la construcció d'una escola d'una línia que s'aixecarà als terrenys que l'ajuntament va comprar per aquest fi fa 10 anys, que fan cantonada entre la carretera de Les Borges i el camí a Rocabrúna.

Parlar de terminis és un risc, però la previsió fa pensar que les obres puguin començar al voltant de la Setmana Santa del 2020.

El divendres dia 22 de març es va realitzar, a les instal·lacions de l'escola actual, una presentació del projecte davant de les autoritats del Departament d'Ensenyament a Tarragona, de l'Ajuntament de Maspujols i de la comunitat educativa del centre, encapçalada per la directora. També van assistir a la trobada els representants de l'Associació de Famílies d'Alumnes i de la Comissió Escola Nova.



BAR CASAL

ASSORTIMENT DE TAPES
PLATS COMBINATS



**MENJAR PER
EMPORTAR**
PATATES BRAVES
CALLOS
POPS
CARGOLS PICANTS
HAMBURGUESES
ENTREPANES
FREDS I CALENTS
I MÉS...

VENDA I REPARACIÓ

MAQUINÀRIA
AGRÍCOLA I DE JARDINERIA //

LLAURADÓ 

ECHO

HONDA

YANMAR

Jonsered

AQUEST ÉS EL TEU MOMENT



CASA FUNDADA
1914

VERMUTS
MIRÓ
· REUS ·

www.vermutmiro.com



FABRICACIÓ D'ARTICLES DE PARAMENT
DE LA LLAR, BARBACOES, EXPOSICIÓ,
AVICULTURA, PROTECCIONS,
FRED INDUSTRIAL, ...



P. Corsini, 2 · 2 bis · T. i F. 977 815 369 · 43382 Maspujols · info@rolma.es · www.rolma.es

REPORTATGE Josep Rabascall i Mercè Domènech



Pou antic de Cal Pujol · Foto: Josep Rabascall.

MASPUJOLS DELS SEGLES XVI AL XVIII

Maspujols acollí els habitants de Rocabruna que degueren sobreviure a les pestes que flagel·laren Catalunya durant la baixa edat mitjana, la qual cosa li permeté annexionar-se el seu terme i fer valer com a pròpia la carta de donació de Rocabruna, en la qual es reconeixia aquest assentament com a franquesa, i amb ella pogué reivindicar els seus drets respecte a l'Aleixar.

Amb aquestes circumstàncies arrenca el segle XVI i al llarg de la centúria Maspujols presentarà diversos plets i queixes davant dels seus successius senyors jurisdiccionals, els comtes de Prades. En la majoria dels casos, les sentències foren favorables a Maspujols. D'aquestes, cal destacar la concòrdia de 1651, per la qual l'església de Maspujols, encara que sufragània de la de l'Aleixar, podia tenir pila baptismal, cementiri i tot allò concernent a l'administració del Sant Sagrament; també la de 1578, que obligava novament al carnicer de l'Aleixar a vendre carn a Maspujols. Però la més important es dictà en la última dècada, el 1591 o 1599 (l'estat del pergami consultat origina aquest dubte), per la qual Don Diego, duc de Cardona i comte de Prades, concedí a la universitat (comunitat veïnal) de Maspujols el dret de fer terna de batlle, escollir mostassaf i anomenar tres jurats. Així doncs, per aquesta sentència, Maspujols, amb el seu terme, que quedà identificat com el de Rocabruna, se segregà de l'Aleixar i es convertí en un municipi en ple dret. Únicament li faltaven les Ordinacions Municipals, que tingué el 1622.

L'Aleixar no acceptà la segregació i durant uns anys pledejà per resoldre al seu favor el que anomenava "la Qüestió del Maspujols". No obstant, el 1610 l'aleshores comte de Prades Enric Folch de Cardona, ratificà la sentència de Don Diego, cosa que encara tornà a fer en dues sentències, l'any 1629. A canvi de la segregació, l'Aleixar rebé de Maspujols la quantitat de 200 lliures, pagadores en terminis de 25 lliures durant vuit anys.



Fita del terme. Foto: Josep Rabascall.

Una vegada feta la segregació, calgué fixar el terme de Maspujols, anomenat en els documents de l'època "terme de Rocabruna, vui de Maspujols". El 14 de gener de 1668 es va fer una fitació per delimitar els termes de Maspujols i Riudoms i als dies 30 i 31 de maig es fa una certificació del mollons que delimitaven els termes de l'Alforja, l'Aleixar, Riudoms i Maspujols, perquè particulars de l'Aleixar els destruïren, ja que la divisió dels termes impedia portar els ramats a pasturar fora del seu terme, amb ordinacions municipals a vegades diferents i que podien provocar litigis. En el document de fitació, no solamente es poden seguir els límits del terme de Maspujols, sinó que dóna la ubicació de l'antic nucli de Rocabruna.

El 29 de maig de 1695 es posà la primera pedra de la nova església, dedicada a la Mare de Déu, de qui el poble aviat es posà sota la seva protecció. També s'inicià en aquest segle la veneració de sant Marc com a copatró, ja que fou l'escollit per a protegir les collites d'una plaga de llagostes el 1688.

Durant el segle XVIII Maspujols continuà sota la jurisdicció senyorial del comte de Prades i pertanyé a la vegueria de Montblanc fins que la corona d'Espanya passà a la nova dinastia dels Borbons, amb l'oposició i derrota dels catalans el 1714, i transformà les vegueries en corregiments. Per aquest motiu, Maspujols passà a pertànyer al corregiment de Tarragona, subdelegació de Montblanc.

Pel Decret de Nova Planta de 1716, també quedava modificada l'administració local; així doncs, pel que atenyia als pobles de jurisdicció senyorial, ja hem dit que Maspujols ho era. El senyor va continuar nomenant el batlle, escollit d'una terna presentada pel poble, i el municipi tenia llibertat per triar els seus regidors, però tots havien de ser ratificats pel poder reial, bàsicament a través del corregidor. Aquests canvis costaren de ser acceptats, ja que calgué recordar, l'any 1724, les penes a les que s'exposaven els que s'hi contravenien. Un exemple el trobem a Maspujols l'any 1721, en les irregularitats en l'elecció de tres consellers, Gabriel Soler, Josep Llauradó i Joan Pau Cervera, que tingueren com a conseqüència que no fossin escollits sinó nomenats directament per Francisco Cayetano de Aragón, comandant interí de l'Exèrcit i Principat de Catalunya. No obstant els canvis, l'administració municipal no s'aturà, exercí les funcions que li eren pròpies i el 1791 dictava les Noves Ordinacions Municipals.



Decret de Nova Planta.

Una altra conseqüència per Maspujols de la guerra de Secessió, en aquest cas concreta i dramàtica, fou el saqueig del poble produït l'any 1720 per part de soldats voluntaris botiflers que s'havien enfrontat i vençut a fugitius carrasclets.

El 1786 l'església de Maspujols deixà de ser sufragània de la de l'Aleixar, sense haver pledejat abans els dos pobles pel motiu següent: l'Aleixar demanà als habitants de Maspujols que tenien terres al terme de l'Aleixar que també es fessin càrrec de les despeses del retaule de l'església aleixarenca, cosa a la que es negaren argumentant que ja costejaven el de la pròpia església.

La divuitena centúria fou per a Maspujols un segle, a grans trets, d'augment demogràfic i de prosperitat econòmica, dos factors que propiciaren importants obres públiques, tan civils com religioses.



Destil·leria.

L'augment de la població fou notable, sens dubte. Entre els segles XIV i XVII s'establí a la corona catalanoaragonesa una imposició per part de les corts generals amb convenença amb el rei, anomenada fogatge, que requeia en cada foc o casa. Així, doncs, sabem que en el fogatge de 1496-1497 es mencionen vint caps de casa a Maspujols, que a raó establerta de concedir a cada foc cinc habitants, la població aproximada al començament del període històric tractat en aquest article seria de 100 habitants. Segons estudis de Josep Iglésies i Fort, l'any 1719 Maspujols tenia 200 habitants i al 1787, 583 habitants, alguns d'ells procedents de Torroja, els Garidells, Constantí, Vilaseca, Vilanova de Prades i d'altres llocs. Aquests augment fou degut a la prosperitat econòmica que en aquests anys gaudeix el nostre poble.

A principis del segle XVIII l'economia de Maspujols es basava en la ramaderia i els conreus de subsistència. Qualsevol fruit o verdura era pel consum propi i fins i tot dels fruits i dels vegetals silvestres que ho permetien se'n treia profit, com les canyes, els vímetos o les glans. La precarietat de la vida al camp no entenia de límits de termes municipals i sovint creava conflictes entre municipis, ja fos per les collites o les pastures en termes d'altri. La puixança econòmica la portà el conreu de la vinya que poc a poc entrà a formar part de l'economia de mercat. Com succeí a bona part de Catalunya, el vi s'exportà a Amèrica i a Europa, principalment el destil·lat o aiguardent. Moltes cases del poble es dotaren de cups i es construïren les olles per a elaborar l'aiguardent a cal Pujol i a cal Barrenys, i a cal Rabascall més tard. La tradició diu que aquestes olles foren les primeres de Catalunya.



Església M. Assumpta de Maspujols. Foto: Josep Rabascall.

La primera obra pública, molt remarcable, fou la construcció de la nova església amb el seu campanar, al costat de l'antiga, que hauria ocupat l'espai de l'actual sagristia. Ja hem esmentat que la seva primera pedra es posà el 1695 i fou beneït el 23 de desembre de 1703, encara que la construcció es perllongà durant tot el segle XVIII i part del XIX. El temple, amb elements barrocs i renaixentistes, es sufragà amb l'aportació econòmica dels maspujolencs, tal com consta en un document del 1693, segons el qual s'imposarà a cada casa un quinze dels fruits de les collites durant vuit anys, començant per la propra de Sant Joan de juny, i també amb crèdits cedits pels maspujolencs Joan Pàmies i Pere Pàmies, Josep Salvat "del Portal" i Rosa Pujol de Palau. La construcció es realitzà amb el treball personal dels maspujolencs sota la direcció del mestre d'obres tarragoní Josep Abat i més tard per Joan Cunillé, que acabà el campanar. El temple, dedicat a Santa Maria, fou dotat d'un magnífic retaule barroc, obra d'Isidre Espinal, del que només es salvà de la seva destrucció ocorreguda el 25 de juliol de 1936 el fragment que representa la presentació i circumcisió de Jesús al temple de Jerusalem.

L'altra edificació religiosa que s'aixecà fou l'ermita de Sant Antoni de Pàdua, beneïda el 28 de juliol de 1796, a ran del desig i condició en una venta de terrenys: la família March va comprar un bocí de terra a la família Pujol amb la clàusula posada per Engràcia Pujol que es cedís una part d'aquesta finca per a construir-hi una ermita dedicada a Sant Antoni de Pàdua i la casa de l'ermità. L'edificació amb el pas del temps s'enrunà i al seu lloc en fou bastida l'actual, el 1963.

Finalment, l'última obra pública interessant d'aquest segle fou l'empedrat dels carrers del poble, el 1750, que milloraria la mobilitat i la higiene. L'ajuntament comprà un terreny al carrer de la Botiga perquè aquest carrer tingués un traçat rectilini i per decisió dels veïns encarregà a un empedrador que a canvi de 28 lliures i assumir-ne les despeses, empedrés els carrers del poble, que aleshores eren el de l'Església, el de Dalt, el de la Botiga, el de Sant Roc i el de Baix, i les places de l'Església i de la Vila. Restes d'aquest empedrat perduraren fins als anys 60 del segle XX, quan es fa la pavimentació dels carrers antics i nous

TREBALLS DE RECERCA

Us presentem, un curs més, els estudis i investigacions que han fet algunes de les joves del nostre poble dins dels seus estudis de Batxiller. Inquietuds personals i afany de saber més sobre alguns temes donen el seu fruit després d'uns mesos de recerca. Aquí en teniu el resultat.



MEMÒRIA HISTÒRICA DE JOAQUIM RIMBAU GUINOVRT.

La curiositat que tenia per a resoldre l'enigma de la mort del meu besavi m'ha portat a fer aquest treball. El meu principal objectiu era trobar el lloc i el dia que Joaquim Rimbau Guinovart va patir l'atac de l'exèrcit sublevat, després de fer una recerca sobre la seva vida i anar descobrint detalls que cada vegada em commovien més, des de descobrir al lloc on treballava fins al dia exacte de la seva mort. He tingut en compte molts factors, com les Batalles que van haver-hi al front de l'Ebre, el número de Batalló i de Divisió, les zones de trinxeres de l'Ebre... fins a trobar que al costat d'un petit indret anomenat Vilalba dels Arcs, el meu besavi va viure una ofensiva de les més terribles que van succeir a la Batalla de l'Ebre.

Gal·la Llauradó Rimbau



ANTÒNIA ABELLÓ I FILELLA. LA MIRADA D'UNA DONA REPUBLICANA.

El tema d'estudi d'aquest treball és Antònia Abelló i Filella, una dona republicana, avançada en el seu temps, amb veu pròpia. Va viure en silenci durant la llarga dictadura, però mai va perdre les seves idees republicanes, catalanistes, i feministes. Després d'una visió àmplia de l'època, he analitzat 23 articles d'aquesta autora, així com les seves memòries, publicades sota el nom de La Sala Llarg, i he entrevistat Carme Puyol, biògrafa d'Abelló. He descobert la vinculació de tota una xarxa de dones que es van implicar en la política republicana per consolidar i millorar drets d'igualtat que avui ja tenim assumits i també he pogut comprovar que la lluita per la llibertat del país que va viure l'autora repeteix patrons però persisteixen encara.

Marina Grau Llaurador



L'ADOPCIÓ. UN ACTE D'AMOR.

Partint de l'interés sobre l'adopció i tot el que comporta el seu procés, on s'involucren totes les emocions i altres factors, he decidit parlar sobre aquest tema. Com a part teòrica, he estudiat què és l'adopció, les motivacions, la implicació... i a partir d'aquí, quins són els dos camins que hi ha per triar a l'hora d'adoptar, que vindrien a ser l'adopció nacional o l'adopció internacional, i els requisits que demana cada un dels països. També he parlat una mica dels diferents casos que trobem en les adopcions i la diferència entre una família acollidora i una adoptiva. Com a part pràctica, he realitzat entrevistes a diferents famílies per poder conèixer els diferents casos amb la finalitat d'entendre l'adopció de manera més propera i les emocions que comporta el fet d'adoptar i ser adoptat.

Laura Casares Martínez

EL RECICLATGE “MASPUJOLENC”

Som les i els alumnes de Cicle Mitjà i ens agradaria que col·laboréssiu en reciclar per tindre cura del medi ambient. Pensem que reciclar és important per al nostre planeta i per al nostre futur com a persones adultes que un dia esdevindrem.

Per animar-vos a reciclar us volem explicar el que hem estat aprenent i practicant a classe:

Per conèixer bé quines són les tres passes per reciclar vam aprendre la cançó de “Les tres erres” del grup de música *El Pot Petit*: Reduir, Reutilitzar i Reciclar.

Per **reduir** hem d'intentar no gastar recursos com seria l'aigua, que és un bé escàs, i la llum. Per a fer-ho hem de tancar l'aixeta quan no necessitem l'aigua, dutxar-nos millor que banyar-nos... Amb la llum hem d'evitar deixar les llums enceses quan no hi ha ningú a la classe o a casa, i també apagar la tele del tot, sense deixar la llumeta vermella. Quan fem la compra, hem d'intentar comprar envasos grans en lloc de petits, ja que generarem menys residus si comprem dues garrafes de 5 litres d'aigua que 10 ampolles de litre.

Per **reutilitzar** hem d'intentar aprofitar coses, tornar-los a donar un ús. Per exemple, podem aprofitar roba d'algun familiar o amic o, podem donar-la a alguna associació o dipositar-la en els contenidors especials per a roba. Podem aprofitar els envasos de vidre per guardar-hi mermelades casolanes, aigua freda a l'estiu... i els envasos de plàstic per fer treballs manuals. Quan anem a fer la compra, és millor portar les nostres bosses i cistells, etc.

Finalment hem de **reciclar**, és a dir, separar cada deixalla en el seu contenidor: Al groc, els envasos de plàstic, brics... Al verd, el vidre, ampolles, recipients de vidre... Al blau, el paper i el cartó... Al marró, tota la matèria orgànica, com les restes de menjar, les pells i closques dels aliments... Finalment, tots aquells productes que no entren en aquestes categories anirien a la resta o a la deixalleria.

Hi ha productes especials que van en contenidors diferents com ara les bombetes i fluorescents, les piles, l'oli, la roba...



◀ Després d'aprendre les tres erres vam descobrir la roda del reciclatge, on vam aprendre com funciona el reciclatge i quin és el seu procés.



◀ Finalment vam practicar amb tres jocs com reciclar correctament. El primer joc consistia en jugar al joc del Virus adaptat. Ens va encantar!



◀ El segon joc era “El joc de les famílies. Què en fem dels residus?” de l'Agència de Residus de Catalunya, que consisteix en guanyar les sis cartes d'una mateixa família de productes contestant correctament unes preguntes.



◀ Per últim, vam jugar al joc de *Classificar*, en el qual havíem de col·locar cada residu en el seu contenidor. Estem preparant una adaptació d'aquest joc per jugar-hi tota l'escola!

Ens agradaria molt que en totes les vostres llars recicléssiu. Us animeu a provar-ho? Tal com deia *El Capità Enciam*: “Els petits canvis són poderosos”.

Nenes i nens de 3r i 4t de l'Escola de Maspujols

La Màgia DE Els Caragolins

LLAR D'INFANTS MUNICIPAL DE MASPUJOLS

Aquest any des del bressol estem treballant el **Reciclatge**. Ja des de petits és important anar coneixent on hem de posar cada envàs per poder fer una bona recollida de brossa. **Ens agrada molt aquest projecte!** Els nens i nenes estan aprenent a fer moltes cosetes amb material reciclat, com ara: **casetes d'ocells**, paper reciclat, **música** i **psicomotricitat** amb material reciclat, mòbils amb taps, CD's reutilitzats per decorar l'aula...

Dins d'aquest projecte vam fer una visita a l'ajuntament per demanar que posin al pati de l'escola unes **papereres de colors**, així convidem a tots aquells que venen a jugar al pati a la tarda, que tinguin cura de l'espai i del **medi ambient** aprenent on va cada envàs.

Per Carnaval ens vam disfressar de **CAPITÀ SUPERVERD**, i es que el nostre amic ens va fer una visita i està molt content que els **petits caragolins** aprenguin a reciclar i coneguin tots els contenidors que tenim! Mireu que guapos que anàvem!

**Ens ajudeu a Reciclar?
Animeu-vos que el planeta
ens necessita!!!**



Horari: de 8h a 16:30h • Servei d'acollida matí • Servei de menjador • Projecte educatiu propi

Contacte:
977 81 54 16
bressolmaspujols@lonada.com

bressol.lonada.com

GESTIONA:
L'Onada Bressol

ÒPTICA JURÍDICA Carolina Matas

LA COMMEMORACIÓ DEL "DIA INTERNACIONAL DE LA DONA"



Fa relativament poc que va ser el Dia Internacional de la Dona. Moltes persones pensen que aquest es celebra el 8 de març en commemoració dels fets que es van donar l'any 1908, quan 146 dones treballadores de l'empresa Cotton, a Nova York, van ésser assassinades, calcinades, per un incendi provocat davant la negativa de les treballadores d'abandonar la protesta en la que es demanaven sous més alts i una millora de les condicions laborals.

Aquella vegada no va ser ni la primera ni tampoc l'última que les obreres del sector tèxtil es van mobilitzar per reivindicar els seus drets. També l'any 1857, a Nova York, moltes dones van sortir al carrer a manifestar-se contra les llargues jornades de treball de més de 12 hores a canvi d'un salari mis-

erable, fins que un 8 de març van ser atacades per la policia.

Cal dir que en aquella època, a Nova York, hi havia cada vegada més dones a la producció (concretament al sector tèxtil), on pràcticament ja eren majoria absoluta. Es podria dir, doncs, que el Dia Internacional de la Dona va ser escollit a causa del moviment obrer feminista que va reclamar els drets de les treballadores. Es va decidir que el Dia Internacional de la Dona es celebraria el 8 de març arran d'una proposta de l'alemanya Clara Zetkin durant el Congrés Internacional de Dones Socialistes, tot en commemoració a les dones que havien precedit les accions organitzades contra l'explotació capitalista i a favor dels drets laborals de les dones.

Però el 8 de març, avui en dia, no és només un moviment obrer, sinó que ha agafat força a nivell mundial fins a convertir-se en un dia on es posen de manifest les desigualtats i violències a les que ens veiem exposades les dones, qualsevol dia i en qualsevol lloc del món.

Així, el 8 de març és un dia per recordar que som moltes les que lluitem i per no oblidar que hem d'eradicar la violència de gènere, les violències sexuals, el matrimoni forçat, l'assetjament laboral, la mutilació genital femenina, el tracte de dones amb la finalitat d'explotació sexual, la violència LGTBIQ+, l'abús sexual infantil, i moltes altres violències masclistes que ens poden tocar viure pel fet de ser dones.

SISTEMA MULTICOLOR
Més de 5.000 colors
al instant

VALFRES Pinturas
pinturas y papeles pintados

SI PORTES
LA REVISTA
ET FAREM
UN PREU
ESPECIAL

T. 977 31 71 54 • Av. de Falset, 171 (Ctra. de Alcolea) 43206 REUS (Tarragona) • valfrespinturas@hotmail.com

EL NOSTRE SEGON CERVELL: LA FLORA INTESTINAL

Molts de nosaltres coneixem la flora intestinal pels anuncis de iogurts, que ajuden a anar de ventre, però avui en dia ha passat a ser considerada un “superòrgan”, fins al punt que molts científics diuen que podria ser el nostre segon cervell.

Científicament, a la “flora intestinal” se l’anomena “microbiota”, i aquesta es defineix per ser la població de microorganismes que habiten el nostre organisme.



falta molta investigació per poder contestar moltes preguntes sobre com es produeix aquesta relació.

COM PODEM CUIDAR LA NOSTRA MICROBIOTA?

Molts estudis han demostrat que incloure prebiòtics i probiòtics a la nostra dieta resulta ser beneficiós per la nostra microbiota.

• Els probiòtics són microorganismes vius que, administrats en quantitats adequades, produeixen beneficis per la salut de l’hoste, ja que ajuden la microbiota intestinal a estar equilibrada i ser ben diversa. L’exemple d’aliment més conegut és el iogurt, però també es troba en altres aliments fermentats com el xucrut (col fermentada), el quefir, els envinagrats o el miso. A més, també el podem trobar com a suplement.

• Els prebiòtics són aliments que no digerim completament i que actuen d’aliment pels microorganismes que habiten el nostre intestí. Normalment són aliments rics en fibra. Alguns exemples de prebiòtics: all, carxofa, porro, ceba, espàrrec, plàtan, llegums, poma, pera, cítrics, fruits secs, llavors de lli, algues, bròquil i pastanaga, entre molts d’altres.

A més d’introduir prebiòtics i probiòtics a la nostra dieta, hem d’intentar evitar els aliments processats, ja que minimitzen l’acció de la fibra i degraden les bacteries beneficioses. I també és molt important recordar prendre antibiòtics només quan el metge els prescriu, ja que aquests destrueixen la microbiota intestinal ràpidament.

Resumint, cuidant la nostra microbiota podem prevenir moltes malalties.

QUÈ VOL DIR AIXÒ DEL NOSTRE SEGON CERVELL?

La nostra microbiota intestinal conté més de 100 bilions de microorganismes, que inclouen més de 1000 espècies diferents de bacteries, i aquestes contenen més de 3 milions de gens. El material genètic dels microorganismes que viuen al nostre organisme és 150 vegades més gran que el que conforma el nostre genoma humà. A més a més, aquesta microbiota representa un pes de 2 kg pel nostre cos. Però només un terç d’aquesta microbiota és igual entre individus, mentre que els altres dos terços ens diferencien els uns dels altres, com si fos el nostre codi de barres.

Aquesta microbiota es pot trobar majoritàriament al nostre intestí, però també a la pell, pulmons i altres mucoses (boca, vagina, etc.). És un òrgan adquirit al llarg dels anys, ja que quan naixem som estèrils (no tenim microbiota). Després del part, aquesta es comença a formar i va canviant al llarg de la vida. Als tres anys s’estabilitza

i ja es manté bastant estable al llarg de la vida, però, tot i així, l’entorn i la dieta poden modificar-la. Per exemple, els japonesos poden digerir les algues marines que formen part de la seva dieta diària, mentre que els occidentals no podem.

QUÈ PASSA QUAN AQUESTA MICROBIOTA S’ALTERA?

La microbiota té la funció de defensar l’organisme de bacteris perjudicials externs, col·labora amb la digestió dels aliments, transforma algunes substàncies que el cos humà és incapaç de digerir i produeix i/o consumeix substàncies que poden tenir efectes o ser necessaris per l’organisme.

Quan la microbiota s’altera apareix la “disbiosis intestinal”, que és una pèrdua del balanç de la composició de la microbiota, i és llavors quan poden aparèixer problemes de salut com malalties intestinals, al·lèrgies, obesitat o diabetis i, fins i tot, malalties neurològiques. Per tant, avui en dia se sap que hi ha una relació bidireccional entre cervell i microbiota, però encara

La funerària de sempre del Baix Camp



i 24 hores
977 360 281
Truqui directament

Els nostres tanatoris i sales de vetlla:

- **Riudoms**
Passeig dels Germans Nebot, 116
- **Cambrils**
Polig. Balianes, Carrer Fusteries, nau X
Ctra. Montbrió, Km 1
- **Miami Platja**
- **Vandellòs - L'Hospitalet**
Carrer Martí i Franquès, 3
Polig. Les Tàpies
- **Alforja**
Carrer Darrera de l'Església, 4
- **Mont-roig del Camp**

email: funerariapedrola@gmail.com

Prestem els serveis des de qualsevol residència i hospital del Baix Camp

TRACTONIN, S.L.
Maquinària Agrícola i Jardineria
Venda i reparació

Pere Calders, 2-4 • 43206 Reus
Telf. 977 313 862 – Fax: 977 320 518
info@tractonin.cat
www.tractonin.cat



MOTOAIXADES – MOTOSERRES – TALLAGESPES – DESBROSSADORES – BUFADORS
TRACTORS – SULFATADORES – PICADORES – BIOTRITURADORES
PINTES OLIVES - TISSORES – SERRES – XERRACS - L·LIGADORES (TOT A BATERIA)

www.CanalSalvat.com

LA CANAL D'ALUMINI SENSE SOLDADURES



- + inalterabilitat
- + estanquitat
- + economia
- + solidesa
- + estètica



DEMANITS PRESSUPOST SENSE COMPROMÍS

Tel. 977 817 438

Poligon Industrial Borges 1 - C/ Comunicacions 15 - 43350 LES BORGES DEL CAMP (Tarragona)
canalsalvat@gmail.com

- Tot tipus de tancaments en alumini
- Automatismes per portes metàl·liques
- Automatismes per portes de garatge i persianes de la llar de la marca NICE i SOMFY
- Fustaria d'alumini K.Line i fusteria metàl·lica
- Treballs amb acer inoxidable
- Finestres d'alumini exterior i fusta interior
- Portes seccionals



Serralleria i Alumini



KÖMMERLING®

Distribuidors Oficials de KÖMMERLING, sistemes amb PVC

40 ANYS
AL SEU
SERVEI

Poligon Industrial Borges 1 - C/ de les Comunicacions, parcel·la 15 - LES BORGES DEL CAMP
Tel. 977 817 438 - Mòbil 615 222 771 - www.alusalvat.net

GOTES DE CIÈNCIA Rosalia Anglès Vidal

QUI HI VIU, A MASPUJOLS?

Ja que estem a la primavera, us proposo un joc:

Imagineu-vos que sou uns extraterrestres que veniu a la Terra i arribeu amb la vostra nau a Maspujols. Quan sortiu de la nau, us quedeu impressionats per la quantitat d'éssers vius que veieu, així que decidiu prendre'n alguns per ensenyar-los als col·legues del vostre planeta. Teniu plaça per 10, així que agafareu els éssers vius més representatius de la biodiversitat de Maspujols. Quins agafaríeu?

Segurament molts de vosaltres heu pensat que podríeu prendre un gos, un gat, una persona... Fins i tot algú potser ha pensat en les empipadores mosques. És a dir, quasi segur que la majoria de vosaltres ha pensat, majoritàriament, en animals. Però, quan parlem d'éssers vius, parlem de molt més que animals, perquè un ésser viu és tot allò que pot nodrir-se (agafar matèria per produir energia), relacionar-se (ser capaç de respondre a estímuls) i reproduir-se. A més, tots els éssers vius estem fets de cèl·lules.

El 1969 Robert Whittaker va classificar tots els éssers vius en 5 grans regnes: animals, vegetals, fongs, protoctists i moneres. Així, doncs, perquè la mostra que volíem prendre fos representativa, hauríem d'haver escollit 2 representants de cada regne.

Una bona solució, que no la única, hauria estat la següent:

Animals	Vertebrat <i>(ex: una merla)</i>	Invertebrat <i>(ex: un cent-peus)</i>
Vegetals	No vasculars <i>(ex: molsa)</i>	Vasculars <i>(ex: presseguer)</i>
Fongs	Basidiomicet <i>(ex: un bolet)</i>	Ascomicet <i>(ex: llevat)</i>
Protoctists	Alga <i>(ex: a les basses)</i>	Protozou <i>(ex: una ameba)</i>
Moneres	Patògena <i>(ex: salmonel·la)</i>	Beneficiosa <i>(ex: flora intestinal)</i>



Ja veieu que el poble el compartim, doncs, amb multitud d'éssers vius. Una biodiversitat que entre tots hem de respectar, valorar i estimar, perquè com nosaltres, formen part de Maspujols. Tornem-ho a provar, doncs.

Quins agafaríeu per endur-vos a la nau?



construccions
mestre

Construim el teu espai

626 991 955

www.construccionsmestre.com

Fotografia de l'interior de l'Església Maria Assumpta de Maspujols als anys 50



Raval Sant Pere 42, 2n-4 (43470) LA SELVA DEL CAMP
615 619 000 | excavacionsroig@excavacionsroig.com

www.excavacionsroig.com

MOVIMENT DE TERRES
OBRA PÚBLICA
SERVEIS AGRARIS



Excavacions
Roig SL
LA SELVA DEL CAMP

JOSEP MESTRES DOMÈNECH

Ramader i pagès

Comencem pel principi. Naixement i escola?

Vaig néixer a Maspujols, el dia de Nadal de 1941, de pares pagesos també de Maspujols. Vaig anar al col·legi 3 o 4 anys, amb el Sr. Royo de mestre (l'escola estava al carrer de la Botiga, al costat de l'actual Ajuntament). Quan devia tenir 11 anys, un germà de l'avi que vivia a Reus va voler que anés a estudiar a Reus. Vaig anar a viure amb ells i vaig anar 2 anys a l'acadèmia Matas, que estava a la Plaça de l'Ajuntament. Després, vaig anar al seminari a Tarragona fins el 1956.

I després ja passa a fer de pagès?

Sí, a ajudar als pares, l'any dels freds. A casa teníem olivers i avellaners (que van quedar molt afectats) i a més ja tenia tocinos i alguns bous; i així fins que vaig haver d'anar a fer el servei militar als Castillejos.

Vaja, als Castillejos. Ho tenia a prop!

Sí, i tant. Vaig fer la instrucció a Mas Enric, al Catllar, allí on ara hi ha la presó de Mas Enric (i jo afegeixo: i a on hi ha de presonera la Presidenta del Parlament Carme Forcadell). Després anàvem als Castillejos i fèiem d'assistents dels estudiants d'alferes i els universitaris. Venien 2 o 3 estius i sortien graduats d'alferes i els destinaven mig any en un quarter a comandar soldats. Alguna vegada havia baixat caminant des d'allà dalt cap a casa. Ara tot allò està abandonat.

I quan acaba ja torna a casa?

Sí, i uns anys després em vaig casar amb l'Elvira. Els pares van tornar cap el poble i jo em vaig quedar aquí a la granja de tocinos i la vaig anar ampliant en diferents etapes (per qui no ho conegui, la granja està a uns 500 m del poble, tocant a la riera).

Quants tocinos hi té a la granja?

Ho hem anat canviant tot això. Vam comprar una granja a Botarell i allí hi tenim unes 800 mares. Aquí dalt només hi pugem els petits fins que ja tenen el pes per vendre.



Però ara tot es fa per inseminació artificial, no?

Sí, ja fa molts anys que no fem servir mascles. En vam arribar a tenir 7 o 8.

I com aneu tractant el problema dels purins?

Ara aquí quasi que no en tenim, perquè són tocinos petits. Els de l'altra granja els anem repartint pels pagesos o ens els vénen a buscar per repartir a altres finques.

A part de ramader, també va continuar fent de pagès?

Sí, ho vaig complementant amb els avellaners i olivers, i durant uns anys també vaig fer verdura per anar a vendre al mercat de Reus.

Vivint aquí a la riera no us sentiu aïllats de Maspujols?

No, què va! De petit, quan anàvem a col·legi, a vegades tocaven les 9 i el meu germà i jo tiràvem avall corrent i quan repetien les campanades ja quasi que érem al poble. A més, ara aquí no tenim problemes d'aparcament, que dins al poble feina rai.

D'acord, però també ho deia per quan baixa molt la riera.

Al 1994 sí que vam tenir un problema. Quan van baixar les dues rieres, no podien venir els camions, però des de llavors no ha tornat a passar. Dura poc i aviat ho arreglen. Això sí, quan baixa molt has d'anar amb compte.

Tornant enrere, algun record de la seva joventut?

De més petits, jugàvem tot el dia. A l'estiu ens anàvem a banyar per les

basses, com que no hi havia televisió... I també anàvem a les festes majors. La d'agost era la més senyalada. Els dies anteriors fèiem els preparatius, i després eren 3 dies: el primer, el segon i el dia del gos (per descansar).

Alguna anècdota? Algun fet curiós?

Una vegada, tenia un 4L (vehicle Renault) carregat i a la nit vaig deixar la porta del darrera aixecada perquè no s'escalfés la verdura dins del cotxe. Al matí següent, vaig tancar la porta i vaig anar al mercat a Reus. Quan vaig obrir la porta, va sortir un gat i va començar a córrer per totes les parades dels pagesos, i no el vam poder agafar. Al migdia, quan vaig arribar a casa, el gat ja havia arribat.

I també n'afegeix una l'Elvira (la seva dona), explicant que una vegada les verres van obrir el passador de la porta i van sortir del corral i anàvem donant tombs per fora de la granja. Llavors, ella va agafar els pots per donar menjar i va començar a picar i les verres van començar a anar cap als seus corrals pensant que s'acostava el menjar.

També va estar a la Cooperativa de Maspujols?

Sí, vaig ser president durant 4 anys, i va coincidir, al 2009, amb la celebració del centenari de la Cooperativa. Vam fer diversos actes, com un dinar, teatre i la presentació del llibre sobre els 100 anys.

Molt bé. I ara ja deu estar retirat?

Ara les granges ja les porten els xiquets i jo els ajudo amb el que puc.

bitxoS top S.L.

CONTROL DE PLAGUES

desinsectació • desratització • desinfeccions
tractaments contra tèrmits, corcs, etc.

Xavi Llauredó - 636 467 934 - bitxostop@gmail.com
Plaça de la Vila, 3 - 43382 Maspujols

copimac

Equips d'impressió i solucions digitals



EQUIPS MULTIFUNCIONALS I DE GRAN FORMAT
PREMSSES DIGITALS - PLOTTERS
SOLUCIONS D'IMPRESSIÓ EN BOBINA
VENDA, LLOGUER I RENTING
MAQUINARIA AUXILIAR
EINES PER FORMACIÓ I EDUCACIÓ
SOLUCIONS DE PROCESSOS DOCUMENTALS

VIDA SOCIAL Rosa M. Espanyol i Antònia Llauredó

50

El Xavi "Bolla" en va fer 50 i ho va celebrar amb la família i els amics. Enhorabona Xavi!!



El 23 de setembre va néixer la Marina Mestres Ornoi. Enhorabona, família!



Trepitja fort, Roc!
Nascut el dia 16 de desembre de 2018.



El David Cordobés ens presenta el seu germà Marc, nascut el dia 16 d'abril. Enhorabona, família!



Des de la revista Maspujols.cat donem l'enhora bona a les famílies dels nadons nascuts el 2018: Angie Martins Freitas, Axier Gómez Gómez, Aniol Cabús Balanyà i Roc Montaner Bonilla.

NAIXEMENTS

Roc Montaner Bonilla
16.12.18

Marc Cordobés Cros
16.04.19

DEFUNCIONS

Rafel Estivill Canals
10.01.2019 79 anys

Si voleu fer sortir algú en aquesta secció per felicitar-lo, ja sigui pel naixement d'una criatura, un enllaç matrimonial o per l'aniversari, envieu un correu amb el text que vulgueu i una foto a revistamaspujols.cat@gmail.com.



L'Associació de Dones "La Dàlia" va viatjar a Laos amb aquest grup. No van trobar el que va deixar el Roldán.



La família Pujol-Llauradó a Roma.



La família Pujol-Llauradó a el Vaticà, Benedicció de Rams a Sant Pietro.

LA TIRA CÒMICA Rataman



LA RECEPТА Gerard Cros

CROQUETES DE ROVELLONS/BOLETS



INGREDIENTS

- 1 litre de llet
- 150 g de farina
- 120 g de mantega
- 200 g de ceba
- 400 g de bolets/rovellons cuinats
- Sal
- Oli d'oliva
- Farina
- Ous
- Pa rallat

PREPARACIÓ

Agafem els rovellons i els piquem o tallem a daus molt petits. Reservem.

Agafem la ceba i la tallem a daus petits. La posem a 'potxar' amb una mica d'oli. Un cop ben 'potxadeta', hi afegim els rovellons i ho sofregim bé, fins que els bolets perdin gran part de la humitat que tenen. Reservem.

Del litre de llet, escalfem ¾ de litre i el ¼ de litre restant el mantenim fred. Agafem una cassola i hi posem la mantega. Un cop fosa, hi afegim la farina. Sense deixar de remenar, ho cuinem uns minuts fins que, del color groguenc inicial, passi a un color més blanquinós (+/- 2 minuts). Hi afegim la llet que tenim freda i ho remenem amb unes barilles per desfer els possibles grumolls que s'hagin pogut formar. Un cop desfets, hi afegim la resta de la llet calenta. El fet de posar-hi llet freda primer, ajuda a que no hi hagi tants grumolls, tot i que per la quantitat elevada de farina que porta, espesseix molt ràpidament i se'n forma algun. Ho barregem bé i hi afegim el sofregit de bolets i ceba.

A partir d'aquí, ho remenem amb una espàtula. Ho hem de remenar fins que vegem que la massa es desenganxa de les parets i del fons de la cassola. En aquest punt, ho rectificuem de sal i ho aboquem en una safata, prèviament untada d'oli. Ho cobrim amb paper film amb contacte, li fem uns foradets amb la punta del ganivet i ho deixem refredar d'un dia per l'altre.

Al dia següent, agafem una porció de massa i, sobre el taulell enfarinat, la fem rodar amb les mans formant un 'xurro'. El diàmetre del 'xurro' serà el gruix de la croqueta. Tallem el 'xurro' a porcions (cada porció, una croqueta) i les empanem (les passem per farina, ou i pa ratllat).

IMPORTANT: Canviant el bolets per l'ingredient o ingredients que vulguem, podem crear les nostres croquetes, però sempre tenint en compte que el producte que hi posem ha d'estar cuinat. Si el producte que hi posem té una intensitat de gust elevada, n'hauré de reduir la quantitat.

POSTRES DE CASA Pilar Llauradó Mas

PASTÍS DE GALETES



INGREDIENTS

- Galetes rectangulars
- Mantega i margarina
- Ous, només els rovells
- Sucre
- Mermelada
- Crema
- Llet
- Conyac
- Coco, lacasitos o virutes de xocolata

Aquesta recepta és de la Cèlia Español Miravall i ella explica que és pròpia de Cal Miravall. La van començar a fer de joves. Potser algun veí els la deuria haver explicat, i ella, la Teresina i la Pilar la van començar a fer. És un pastís que sempre han elaborat per als dies de festa o aniversaris, casos especials, vaja. Des de sempre, tota la família espera el pastís de galetes quan hi ha una celebració.

PREPARACIÓ

Es mullen les galetes amb llet i es forma una capa en una safata. S'hi tira una mica de conyac.

Al damunt, s'hi posa una barreja de mantega i margarina, ous i sucre (per unes 30 galetes, la barreja seria d'un 3 cullerades soperes de margarina i uns 100 g de mantega, 3 rovells d'ou i 4 cullerades de sucre). Es reparteix poc a poc amb una forquilla.

Es fa una segona capa de galetes mullades amb llet i s'hi torna a tirar una mica de conyac.

La segona capa és de mermelada de préssec o d'albercoc.

Es fa una tercera capa de galetes banyades amb llet i s'hi tira el conyac. Per a la tercera capa, es fa una crema una mica consistent (uns 350 ml de llet -1 got i mig-, un paquet de Potax i tres cullerades de sucre). Convé no esperar que estigui fred del tot o es farà molt difícil d'escampar.

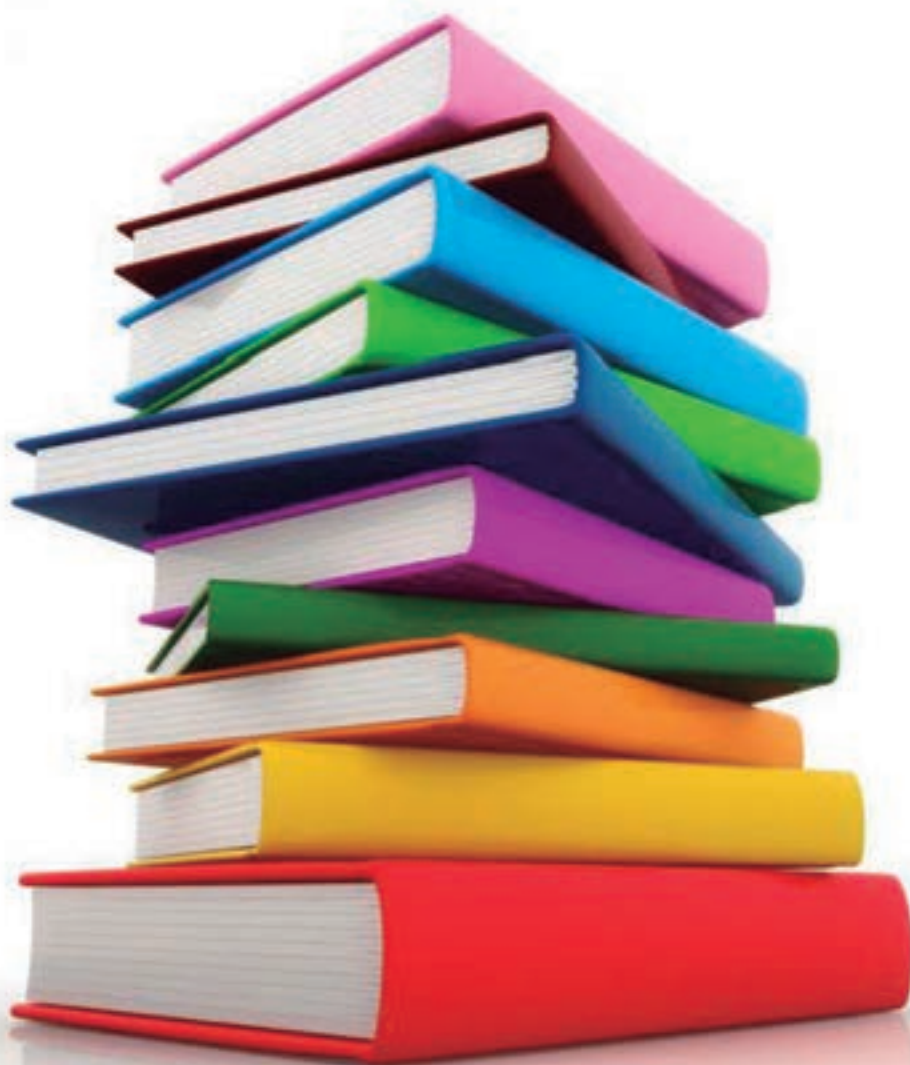
Es fa una última capa de galetes mullades amb llet i un xorret de conyac i s'hi posa una altra capa de mermelada de préssec o albercoc.

La part del damunt es pot decorar amb el que es vulgui: coco, lacasitos, virutes de xocolata o de colors...



Ajuntament
de Maspujols

amb la Cultura



Ajuntament de Maspujols

C. La Botiga, 1 - 43382 Maspujols

Horari oficines municipals

Dilluns, dijous i divendres de 10.00 a 13.00h

Dimarts de 8.30 a 10.00h

Dimecres de 10.00 a 14.00h i de 17.00 a 20.00h

Contacte

☎ 977 81 50 86

☎ 977 81 58 56

✉ aj.maspujols@altanet.org

🌐 www.maspujols.altanet.org

☎ 678 874 354



Ajuntament
de Maspujols

MASPUJOLS
POBLE ESCALONAT