



a



El fulletó
de l'ACPPAM

Nº 5
Estiu 2005

TINC SET, VULL AIGUA !!

El canvi climàtic o els cicles del temps? No ho sabem, i possiblement mai ho sabrem, però la veritat és que anys com aquests no ajuden gaire.

És que en un món com el nostre, on tot és digital i ho tenim tot a l'abast de la mà, que falti aigua (una cosa tan bàsica!) sembla impossible. Com és que encara no s'han inventat la manera de fer aigua? I de fet, aquí rai, ja que en altres zones del planeta les sequeres són anuals i comporten desastres molt, molt, molt pitjors que el que vivim.

Realment la sequera desanima tot aquell agricultor que només viu de l'aigua del cel. És que l'agricultura no és una ciència exacte, o dit d'una altra manera, ningú no ha descobert quins són tots els factors que intervenen en el desenvolupament de les plantes. L'agricultura és l'art on 1 més 1 no fan 2, on hi ha molts factors que hi participen i massa factors a controlar, on un any és bo i el següent no gaire,... un art que s'aprèn a base d'escoltar el cel, la terra i la vida.

Diuen que algun dia o altre ha de ploure un bon ruixat, esperem que sigui ben aviat.

I us continuem animant a que feu tots les aportacions que us semblin necessàries per publicar al butlletí. Envieu-les a: acppam@ctfc.es o per telèfon: 973 481752.

Ens veiem, o què?: LA SORTIDA DE L'ACPPAM



Ei ! Que vindràs? Trobada de socis de l'ACPPAM a Altafulla. El dia 24 de setembre, a les 18'00 de la tarda, per fer un berenar-sopar a l'Hort de la Sinia d'en Joan Vives, a només 100 m de la platja.

La idea és de trobar-nos a mitja tarda, deixant el matí per què cadascú pugui gaudir de la platja, i compartir un bon àpat al mateix temps que discutim i ens posem al dia de les vicissituds de cadascuna/u.

Companys i companyes, fills i filles, tiets i tietes, oncles i avies, ... us hi esperem!!!

Per berenar hi haurà pa amb tomàquets amb embotits i formatges, amb vi i postres, a un preu de 15 euros per persona... mmm... quina gana!!!!

Per tal de no perdre'ns en l'organització, us demanem que confirmeu la vostra assistència al 973.48.17.52 abans del dilluns 19 de setembre.

Una mica d'HISTÒRIA: qui fou JOHN PARKINSON ????



Aquest personatge és més conegut per donar nom a la malaltia que no pas per ser herbolari de Carles I i de Jaume I. Nascut a Nottinghamshire (1567-1650), va ser l'últim dels grans herbolaris anglesos. A Long Acre, ell i altres botànics plantaren llavors de les més diverses plantes.

En el seu llibre *Thatrum botanicum: The theater of plants, or, an herbal of a large extent* (1640) descrigué més de 3800 plantes i és un dels més complets i ben il·lustrats tractats anglesos d'herbes d'avui dia. En la seva altra gran obra *Paradisi in sole paradisus terrestris* (1629) hi ha 100 gravats amb il·lustracions detallades. També va descriure 28 espècies mai mencionades, escrigué un tractat d'arbres fruiters i el seu cultiu, i un tractat del jardí aromàtic.

El seu treball fou molt efectiu, sobretot en la descripció de plantes endèmiques d'Anglaterra. El seus esforços en la investigació i la classificació de les plantes eren notables.



Informació extreta de: Manich, G. 2003. Les plantes Medicinals. Treball de batxillerat.

Inscriu-te a la llista de correus de PAM

La llista de correus pamctfc@yahoogroups.com és una llista d'adreces electròniques de totes aquelles persones que estan interessades en el sector de les plantes aromàtiques i medicinals. La llista de correus pretén ser un lloc d'intercanvi d'informació i interessos de tots aquells temes que ens motiven.

Com funciona? Si escrius a pamctfc@yahoogroups.com la teva pregunta o comentari s'enviarà a totes les persones que hi estan inscrites (tècnics, experts, productors,...).

- Si desitges rebre els missatges de totes aquelles persones que hi participen envia un missatge a: pamctfc-subscribe@yahoogroups.com

- Si una vegada inscrit desitges deixar de rebre els missatges, escriu a: pamctfc-unsubscribe@yahoogroups.com

LES RECEPTES:

Gelat de lavanda

- 200 ml d'aigua
- 200 g de sucre
- 4 rovells d'ou
- 30 flors de lavanda
- 300 ml de crema/nata
- 2 clares d'ou

Posar el sucre i l'aigua en una cassola ample, a foc lent, i abans que arrenqui el bull barrejar-hi les flors de lavanda i deixar fins que es refredi. Colar-ho.

Batre els rovells d'ou i barrejar-ho amb l'almívar sense deixar de batre.

Batre la crema fins a punt de chantilly i afegir-hi la barreja. Fer una clara a punt de neu i afegir-hi la barreja anterior.

Posar la barreja al congelador en un bol. Quan comença a congelar-se traieu-ho i bateu-ho bé. Torneu-ho a posar a la nevera. Repetiu varies vegades per a que el gelat no cristal·litzi.

'Ponche caliente de vino y salvia'

(recepte húngara)

- ½ ampolla de vi negre
- 2 cullerades de fulles de sàlvia tallades
- 1 tira de pell de llimona
- 2-3 cullerades de sucre
- 1 branqueta de canyella
- el suc d'una llimona

Escalfar el vi amb la sàlvia, la pell de llimona, el sucre i la canyella. Fer trenca el bull, retirar del foc i afegir el suc de llimona.

També hi podeu fer bullir cireres.

Us recomanem la revista AGROCULTURA

Els Àmics de l'Escola Agrària de Manresa fa anys que publiquen la revista AGROCULTURA. És la única revista escrita en català dedicada a tots aquells temes que tenen a veure amb l'agricultura ecològica i el desenvolupament sostenible del món rural. Una revista amb articles molt interessats amb molta teca i de fàcil digestió.

Si desitgeu fer un cop d'ull als articles que s'hi publiquen, o informació per subscriure-us-hi, podeu consultar el seu web: www.agrariamanresa.org

FirEs i acTiviTaTs:

- **Fira agrària de Sant Miquel.** Saló nacional de maquinària agrícola. Fira Catalana de l'Agricultura i la Ramaderia. 28 de setembre - 2 d'octubre, 2005. Lleida. www.firalleida.com
- **III Congreso de Fitoterapia.** 28 – 30 octubre 2005. Oviedo. www.fitoterapia.net
- **Congrés Internacional de Teràpia Floral.** Congrés i tallers. 1 d'octubre de 2005. Sitges. Entrada gratuïta. www.congresofloral.com
- **Fira de mostres '05.** Fira industrial, agrícola i comercial. 28 octubre – 1 de novembre. 2005. Girona. www.firagirona.com
- **Alimentaria 2006.** Saló internacional de l'alimentació i begudes. 6-10 de març de 2006. Barcelona. www.alimentaria.com
- **Expovital 2006.** Saló de l'herbodietètica, salut, productes naturals i ecològics. 10 – 12 de març de 2006. Barcelona. www.interalia.es
- **Museu Trementinaires.** Horari: Dissabtes i diumenges: d'11 a 14 h i de 17 a 20 h. Estiu, Nadal i Setmana Santa: obert cada dia. Tuixén. Per a visites concertades: Tel. 973 37 00 30.
- **Cursos Sotasingles** (botànica medicinal, fitoteràpia, olis essencials i aromateràpia, preparacions casolanes,...). Vilanova de Sau. Tel. 93.884.71.04. www.sotasingles.com
- **Cursos de Plantes Aromàtiques i Medicinals Herboristeria Nogué.** 2005. Ossera. Tel. 973.29.82.28/608.93.83.48.

L'acudit...

(que no sempre fa gràcia...)

RINGGGGG !!!!!

