



07 OCT.

a la plaça de l'Església

FIRA DE L'ESPELTA I DIA MUNDIAL DELS OCELLS

DOS OCELLS EN UNA BRANCA

DE 09:00H A 11:00H

VISITA GUIADA on coneixerem les diferents espècies d'ocells que nien, descansen, migren o s'alimenten a Gallecs (Activitat inclosa dins de la Setmana Europea de la Custòdia i del Territori).
Punt d'inici: Plaça de l'església de Gallecs. A càrrec de *Xesco Macià*.

DE 10:00H A 11:30H

MENJA COM UN OCELLET - Tasta el pans i melmelades de Gallecs.

ESPAI APRÉN

A LES 11:30H: Taller de pa per adults amb les farines ecològiques de Gallecs: EL CAP PLE DE PARDALS I LES MANS A LA MASSA. *A càrrec de Josep Sabater (Mestre artesà forner).*

A LES 11:30H: Xerrada sobre les curiositats de les aus de Gallecs i la seva relació amb el medi - QUAN L'OCTUBRE VA A LA FI, ELS OCELLS D'HIVERN JA SÓN AQUÍ. *A càrrec de Xesco Macià.*

PASSA-T'HO BÉ

A LES 12:00H: Contes per tota la família: EN AQUELL TEMPS QUE ELS OCELLS TENIEN DENTS. El vestit nou de l'espelta. *A càrrec d'en Blai Senabre, Mercè Rubí i Susagna Navó.*

RACÓ DE LA BIODIVERSITAT

Exposició sobre blats antics i altres cereals que es conreen a Gallecs.

Exposició de llavors de varietats locals i tradicionals.

Exposició sobre fauna i flora del territori.

RACÓ DEL CISTELL DE GALLECS

Amb producte de Gallecs: de temporada, ecològic i de proximitat.

TASTA'M

A LES 13:00H: Paella d'espelta amb verdures de temporada i un got de TOC d'Espelta (la cervesa ecològica de Gallecs). Preu: 3€

CALENDARI DE SEMBRA :
“Per por als ocells, mai no deixis de sembrar”
Qui no corre, vola



18 NOV.

a la plaça de l'Església

FIRA DE LA MONGETA DEL GANXET, CIGRÓ MENUT I LLENTIA PARDINA

TRES EREN TRES

ESPAI APRÉN

A LES 11:30H: Taller per adults - LES LLEGUMS, TOT UN MÓN PER DESCOBRIR. *A càrrec d'Anna Font (Naturòpata).*

PASSA-T'HO BÉ

A LES 12:00H: “GAAAANXET” LA TERRIBLE MONGETA PIRATA, busca-la, entre un mar de **floretes**, troba-la sota el **genoll de crist**. Ai **carai** quina sort! Gimcana familiar. *A càrrec de mOn mas.*
FEM UNA “GALLESA”- Aprèn a fer una Hamburguesa vegetal amb llegums i hortalisses de Gallecs. *A càrrec d'Anna de la Rosa.*

RACÓ DE LES LLAVORS

Exposició de llavors de varietats locals i tradicionals.

A LES 12:00H: Taller familiar de conservació de llavors. VOLS FER PLANTER? TINGUES CURA DEL QUE MENGES. *A càrrec del Rave Negre.*

Exposició sobre les diferents varietats de mongetes que es conreen a Catalunya

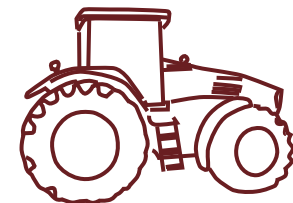
RACÓ DEL CISTELL DE GALLECS

Amb producte de Gallecs: de temporada, ecològic i de proximitat.

TASTA'M

A LES 13:00H: pel novembre, una bona torrada i mongetes amb cansalada + un got de TOC d'Espelta (la cervesa ecològica de Gallecs). Preu: 3€

CALENDARI DE SEMBRA : “Novembre humit, any de profit”
Novembre acabat, hivern començat



02 DES.

a la plaça de l'Església

FIRA DE NADAL

+ ZONA TROBADA NARRADORS I NARRADORES ORALS A LA VORA DEL FOC.

PER NADAL POSAREM EL PORC EN SAL, LA GALLINA A LA PASTERA I EL POLLÍ A DALT DEL PI. TOCA, TOCA VALENTÍ. PASSEN BOUS I VAQUES. GALLINES AMB SABATES ...

ESPAI APRÉN

A LES 11:30H: Taller per adults - IDEES I RECEPTES PER NADAL. Entrants, primers, segons tapes i postres a l'abast de tothom, combinant productes de Gallecs (Farines, melmelades, horta, llegum, pollastre i cervesa TOC) *A càrrec de Restaurant Can Major, Restaurant Km0 Slow Food (...aromes de cuina tradicional acompanyats per gustos i atencions de nova generació).*

PASSA-T'HO BÉ

A LES 12:00H: Zona trobada de narradors i narradores orals.

CONTES A A LA VORA DEL FOC els narradors/es de l'ANIN t'explicaran un munt d'històries.

Taller de cuina per a nens/es: TAPA A TAPA, CONTE A CONTE: Talla, barreja, remena, amassa, munta, menja i seu a escoltar contes. *A càrrec de NAPICOL (Montserrat Tàpia i Mar Alvarez).*

RACÓ DE LES LLAVORS

Exposició de llavors de varietats locals i tradicionals.

RACÓ DEL CISTELL DE GALLECS I LA RIFA DEL FIRA'T

Amb la compra dels productes de Gallecs, participaràs a la primera RIFA DEL FIRA'T. Si tens sort podràs guanyar un “lot de Nadal” amb els nostres productes i una sessió de contes a domicili amb un/a dels narradors/es d'ANIN.

TASTA'M

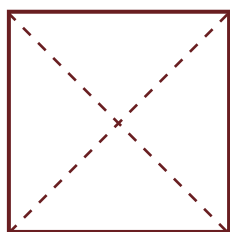
A LES 13:00H: Pollastre rostit amb prunes + un got de TOC d'Espelta (la cervesa ecològica de Gallecs). Preu: 3€

CALENDARI DE SEMBRA :
“Desembre nevat, bon any que ve assegurat”
Per Nadal, cada ovella al seu corral

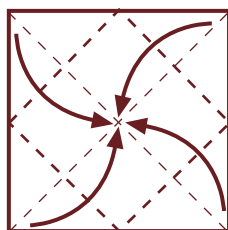
FIRA'T A GALLECS

MUNTA'M i OMPLI'M

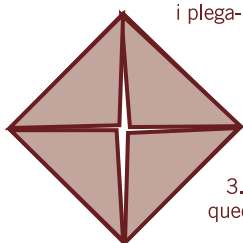
INSTRUCCIONS:



1.- marca les dues diagonals



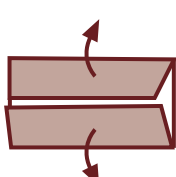
2.- agafa les quatre puntes i plega-les al centre



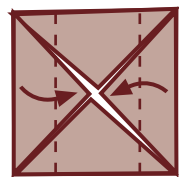
3.- ha de quedar així!



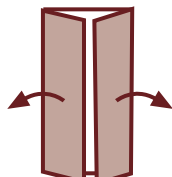
4.- marca els plegats cap al centre



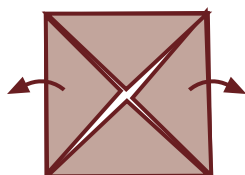
5.- desplega



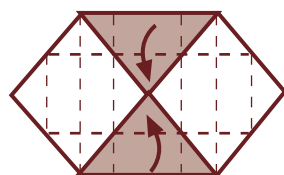
6.- marca els plegats cap al centre de l'altre banda



7.- desplega



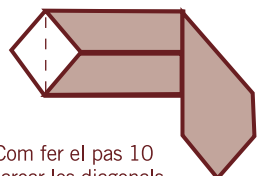
8.- obre les dues puntes laterals



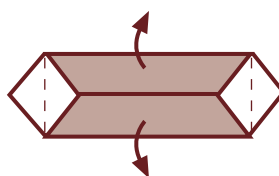
9.- plega cap al centre



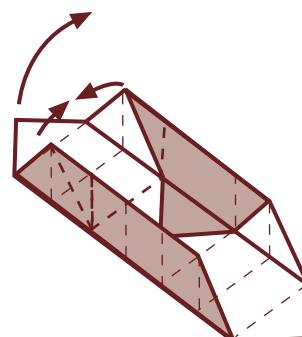
10.- ha de quedar així!
Plegar i desplegar en diagonal



11.- Com fer el pas 10
per marcar les diagonals



12.- Aixeca les parts a 90°



13.- Per fer un dels costats de la caixa, aixeca la punta cap amunt i de forma natural es plegaran els laterals cap a l'interior.

16.- I ja tindrem la caixa llesta!!

15.- Repetir el mateix procediment a l'altre banda

14.- Plegar la punta cap avall i plegar la punta a la base de la caixa

Organitzat per:



Hi col·labora:

