



Casal Català dels Països Baixos

ABN Amro 41.56.73.186 - Kvk Ams v 530133

www.casalcatala.nl - info@casalcatala.nl



Generalitat de Catalunya
Departament de la Vicepresidència
Afers Exteriors i Cooperació

www.gencat.cat

Agenda

18jun 20:30 Soiré de l'Habanera, Grup Vallparadís al Sang a Klang, Luxemburg
Pa amb tomàquet, botifarres, cremat, cava i coca: 40,- pp
Reserves: contacte@ccluxemburg.cat – Org. CC Luxemburg

18+19jun - 20:15 Concerts **CoroEncanto.nl**, Engelse Kerk - Begijnhof - A'dam

20jun **St. Joan** a Zandvoort, amb **CanCun**

12spt Celebració de la **Diada** de Catalunya

22-24oct - **Castanyada** amb Casals del Benelux, a Noord-Brabant: serem la millor afició per els catalans al Campionat de Korfball a Tilburg i farem passejades per la natura - a més de menjar castanyes i panellets i veure força Moscatell! Coordinen: Montserrat Rijkhof i Anna van Essen

22-31oct - **EK Korfball 2010** amb la participació de la selecció Catalana
Des del 19 de juny (Kick Off oficial) s'organitzen diverses activitats per promocionar aquest esport i fer conèixer els països que hi participen.
Més info: www.ekkorfbal.nl

Avisos

☀ Estem buscant **comptable/ administrador** que parli català o castellà per portar els comptes de la taverna (BTW, impostos i contractes de personal).
Més info: Jordi Queralt o Jordi Cernuda, Taverna Barcelona,
Saenedamstraat 37-HS, 1072CB Amsterdam, tel. 020-6640066,
info@tavernabarcelona.nl – www.tavernabarcelona.nl

☀ El passat cap de setmana, en motiu de l'actuació de Fires de Maig, els de la camisa verda van rebre la visita del canal de televisió **RTL TVI de Bèlgica**.
Aquest canal està preparant un programa sobre les **tradicions dels diferents països europeus** que s'anomena *l'Comme*. El capítol dedicat a Catalunya i en el que els Castellers de Vilafranca són protagonistes **s'emetrà** el proper mes de **juny per tot Bèlgica** en horari de màxima audiència després de l'informatiu. - **Castellers de Vilafranca** - www.castellersdevilafranca.cat
<http://blogs.rtlinfo.be/icomme/>

☀ We hebben een project in Catalunya (Lleida) voor het **opknappen van een klein dorpje**, om van de ondergang te redden: www.building-the-future.net

Informació interessant

☀ *Una ma de contes*, materials didàctics i molt més ... per l'ensenyament del **català**
<http://blocs.xtec.cat/gustperlalectura/2010/05/27/lectures-10-11>

☀ **Proa Espais** – llibrieriproa.cat

☀ **Capital Cultura Catalana** - ccc.cat

☀ **Masiavirtual.com** – vins, olis, fruits secs

☀ **Fempais.tv** – l'Empordà més a prop!

☀ Casaton.cat a **Esterrí d'Àneu**, preciós!

☀ Productesdelaterra.cat amb el **Barça i la Patum de Berga**

☀ www.mooisteplekjes-midipyrenees.nl

☀ www.eltoll.cat, entrevistes i llibres

☀ **Agenda 2011** amb els refranys catalans del temps. Més info i editorial:
www.editorialsunya.com

☀ La **població catalana resident a l'exterior** del país supera les 400.000 persones,
www.fiecweb.cat

☀ Revista **FLAMA** del Casal dels Països Catalans de Toronto. L'enllaç és:
cctoronto.net/revistes/Flama2-2010.pdf

☀ Sóc escriptora, i aquest passat sant Jordi he posat la meua novel·la **EL SECRET DE LA GERMANDAT** en **edició gratuïta en e-book per internet**:
mireiavancells.bubok.com

☀ www.barcelonatesang.com - Dona'n!

☀ Històries de **Can Fanga**, a lavanguardia.es – **dites amb història!**

☀ www.histocat.cat/resource/5causes1714.pdf - causes de la derrota...

La selecció catalana dóna bona imatge i guanya a Holanda, 2/6/2010

El combinat català absolut va completar un bon cap de setmana a Tortosa en el doble enfrontament davant Holanda, selecció del sud. Dissabte van perdre per 15 a 21 i diumenge van guanyar per 15 a 14.

Es tractava del primer test de cara al proper campionat d'Europa que es jugarà a Holanda a l'octubre i va ser una bona oportunitat per l'equip tècnic per tal de veure els jugadors i les possibles combinacions.

Per això es va aprofitar per fer debutar jugadors joves com Marc Castillo, Berta Alomà, José Manuel Álvarez, Mireia Figuera, Javi Navarro i Irene Figuera.

Pel joc, l'ambient i els resultats els dos partits de la selecció absoluta van ser una bona cloenda a la jornades de korfball viscudes a Tortosa amb motiu del **Dia de les Seleccions Catalanes**.

ATENCIÓ: durant la **Trobada de Casals del Benelux** a l'octubre podrem veure jugar aquests grans esportistes i fins i tot fer-hi coneixença! No t'ho perdís!

Korfball Català - Una mica d'història - www.korfbal.cat

El korfball és un esport d'origen holandès que va arribar a Catalunya l'any **1980**. Aquell mateix any van néixer els dos primers equips en dos col·legis de Terrassa: el **Liceo Egara** i el **Pere Viver**. Els darrers clubs a aparèixer són el CK Pangea, el KC Sant Cugat i el CK Castellbisbal.

A la temporada 2009/10 hi participen **140 equips** que pertanyen als **43 clubs** i associacions que hi ha actualment en actiu a Catalunya. L'actual campió de Lliga (2008-09) és el **CK Vacarisses**, i el campió de Copa (2010) és el **CE Vilanova i la Geltrú**.





SANT JOAN al Casal - Diumenge, 20 de Juny - de 11.00 a 17.00

Sandy Hill, www.sandyhill.nl - Boulevard Barnaart 25, 2041 JA Zandvoort

Què farem?

11-12 Abans de dinar tindrem la visita del **Korfbal Vereniging Tilburg**, agermanat amb la Selecció Catalana d'aquest esport.

Ens faran una **demonstració** del joc a la platja - hi podrà participar tothom!

A l'octubre aquest club ens acollirà a Tilburg durant el **Campionat Europeu** – 22-31oct2010.

13 Assemblea Anual i **Futur del Casal**

Farem un repàs del darrer any i mirarem cap al futur.

14 **Barbacoa** de carns, ensalades i fruita

i per postres **Cremat** i **Coca de Sant Joan!**

15-17 Concert Rumba Catalana del grup **CanCun** www.myspace.com/cancunrumba/

I tot això per 22,- pp (nens 10,-) – excl. begudes

Reserveu abans del 16 juny a info@casalcatala.nl

Si voleu assegurar-vos un dia molt complert, podeu fer la transferència

a **ABN Amro 41.56.73.186**, amb el vostre nom i quantes persones vindreu

CASTANYADA 2010 – 22-24 d'OCTUBRE de 2010 a DE MOER, nb

Els dies 22 fins 24 d'octubre el **Casal Català dels Països Baixos**, en col·laboració amb el Centre Català de Luxemburg i el Casal Català de Brussel·les, organitzem una activitat ben familiar, la **Castanyada del Benelux**

De Moer (al bell mig del Brabant) acollirà tots aquells que vulguin passar un cap de setmana a la natura. Més informació: www.vvkaatsheuvel.nl

Programa general

Divendres 22, arribada d De Moer i sopar

Dissabte 23, excursió "Huis ter Heide" amb dinar, Meet & Greet amb la Selecció Catalana, sopar Català, 20:30 partit Catalunya-Bèlgica i Castanyada fins molt tard!

Diumenge 24, esmorzar i programa lliure per gaudir de tot el que ens ofereix la zona

Inscripcions - Les places són limitades, així que afanyeu-vos a inscriure-us!

Cal que envieu un correu a info@casalcatala.nl, indicant el nombre de persones

Preu 100,- pp >>> incl 2 nits, 2 esmorzars, 2 sopars, 1 dinar, excursió i castanyada, excl roba de llit, begudes i entrada al partit

Atenció: si feu la vostra reserva **abans del 31.08** us costarà **85,-** pp!

Feu les vostres transferències a ABN Amro 41.56.73.186, amb el vostre nom

Data límit 30 de setembre

Nit de Sant Joan

De Viquipèdia

La **Revetlla de Sant Joan**, també anomenada popularment com la **Nit del Foc** o la **Nit de les Bruixes**, o **Nit del Ros**, és una celebració que es realitza arreu dels Països Catalans i més enllà, durant la nit entre el 23 i 24 de juny, una de les més curtes de l'any degut a la proximitat del solstici d'estiu.

No és gens clar l'origen d'aquesta celebració. Hi ha qui hi veu un origen pagà anterior en el cristianisme. Una mena de reviviscència de les festes per al solstici d'estiu. En canvi, n'hi ha que li veuen un origen burleta i alegre en el fet que és la nit més distant a la de Nadal i per tant hauria de ser la més maleïda i estimada pel diable.

www.petitaxarxa.cat/santjoan/multimedia.html - teatre etc

<http://cat.lleida.com/especials/santjoan/origens.html> tradició i orígens



SANT JORDI 2010

Tot i que no va fer molt de sol, aquest St. Jordi ha estat novament un èxit. Es van vendre molts llibres, les roses van tenir molt bona acollida i les sardanes van tenir forces mans: joves i amb experiència, i estrangeres, totes juntes!

Fotos:
Rijkhof-P.Bastardas



La típica coca de Sant Joan, Anoiadiari.cat

Els gremis de pastissers de Catalunya confien en mantenir les vendes de coques de Sant Joan malgrat la crisi de la mateixa manera que s'han mantingut d'altres vendes tradicionals com les de les mones de Pasqua. Els pastissers calculen que una família de quatre persones es gastarà entre 16 i 30 euros en coques, quantitat similar a la de l'any passat i que se'n vendran prop d'1.700.000. Les coques 'reines' són les de briox amb fruita i/o amb pinyons i les de pasta de full amb llardons. Les variables que introdueix després cada pastisser, però, són infinites segons el lloc on s'elaborin i segons l'encàrrec de cada particular.

Durant la nit de Sant Joan, per sopar, és habitual de fer reunions familiars o bé d'anar a alguna festa popular amb taules preparades a la vora d'una foguera. Llavors es menja tota mena de coques. A Catalunya i al País Valencià, la més habitual és la coca de Sant Joan de pa de pessic i fruita confitada, però també se'n fan de recapte, de llardons, pinyons i de moltes altres menes.

Antigament, les coques per aquesta diada eren rodones amb un trauc al mig, la qual cosa es podria relacionar amb alguna mena d'antic ritus solar. Avui en dia, la talla estàndard sol ser canònica, o sigui que fa el doble de llarg que d'ample. I com que és dia de festa, és tradicional de prendre vi o cava.



Una dolça proposta

Us proposem una coca de Sant Joan per si us animeu a fer-la a casa.

Preparació

- ☀ Desfeu el llevat amb la llet una mica calenta.
- ☀ Afegiu-hi 3 cullerades de farina i treballeu-ho fins fer una massa llisa; deixeu-ho reposar fins que doblí el volum.
- ☀ Feu un volcà sobre el marbre amb la farina i poseu en el centre la mantega, els ous, el sucre, la sal, la ratlladura de llimona i l'anís.
- ☀ Treballeu amb la ma o una forquilla els ingredients del mig, afegiu-hi la massa fermentada i continueu treballant-ho amb la farina fins obtenir una massa fina i compacta.
- ☀ Estireu-la sobre una placa de forn untada amb oli o mantega, donant-li un gruix d'1 cm aproximadament i forma ovalada.
- ☀ Pinteuh-lo amb ou i col·loqueu-hi al damunt les fruites confitades, tallades a trossos, i deixeu-ho reposar fins que doblí de volum.
- ☀ Repartiu-hi els pinyons per sobre, tireu-hi sucre pel damunt i coeu-ho al forn a 180º uns 20 minuts. També es poden fer algunes variacions, com per exemple abans de col·locar-hi la fruita es pot posar una capa finíssima de massapà rebaixat amb una mica de clara d'ou.
- ☀ S'hi pot posar crema després de deixar llevar la massa amb les fruites.
- ☀ S'hi poden afegir espècies (comí, canyella, anís estrellat, etc.) a la massa, ben triturades.
- ☀ Es pot fer sense fruita confitada o farcir-la de crema, cabell d'àngel, etc.

Ingredients

- * 250 g - Farina de força
- * 100 g - Sucre
- * 100 g - Mantega
- * 2 - Ous
- * 20 g. - Llevat en pols
- * 1/2 - Got de llet
- * 1 - Branca de canyella
- * 1/2 - Pell de llimona ratllada
- * Pinyons
- * Fruita confitada variada

Bona i dolça revetlla!