



e-com.Ud'A

Número 34

30 de desembre de 2007

Consell editorial

- Manel Cayetano
- Aleix Dorca
- Sara Esqué
- Miquel Nicolau
- Josefina Porras
- Alexandra Saz

Contacte: butlleti@uda.ad

“Bon Nadal!”

Consell de redacció

Editorial

El món de l'educació està a l'ull de l'huracà després de les primeres dades de l'informe PISA que donen un suspens rotund als països del nostre entorn: Catalunya, Espanya i França. Els resultats són contundents: hi ha un retrocés significatiu en comprensió lectora i un lleuger retrocés en matemàtiques. Sembla que cada vegada es lleix menys i pitjor i aquest fet es veu reflectit en respostes que semblen impossibles per algú que s'hagi llegit amb atenció l'enunciat de la pregunta. Una mostra són algunes respostes a la pregunta següent: *En un estrat de calcària del Gran Canyó es troben molts fòssils d'animals marins, com ara cloïsses, peixos i corals. Què va succeir fa milions d'anys perquè apareguin aquests fòssils en aquest estrat?* Hi ha estudiants que han respòs: *antigament els habitants transportaven aliments marins des de l'oceà a aquesta àrea o en altre temps els oceans eren més violents i les onades gegants arrossegaven criatures marines cap a l'interior.*

Philippe Meirieu pedagog francès i professor de ciències de l'educació a la Universitat de Lumière a Lyon ho exemplifica amb una metàfora brillant: *Fa 50 anys a la biblioteca mental dels nens posaven 5 o 6 llibres a l'any i aquests llibres eren llegits i treballats pàgina per pàgina. Avui la biblioteca mental dels nostres alumnes sembla com la bústia del nostre correu o de casa nostra quan fa 15 dies que hem estat absents, hi ha de tot, i va arribant tots els dies en quantitats extraordinàries i abans, fins i tot, que s'hagi pogut mirar què hi ha d'important, arriben altres coses, a través de la televisió, de la ràdio, de la publicitat, dels companys. I, per tant, el nen està en un estat de sobreexcitació i sobreinformació.*

Semblaria com si els nostres alumnes en aquest estat de sobreexcitació i sobreinformació tendeixin a llegir poc i a fer-ho d'una manera molt superficial. No només ha canviat la quantitat d'informació que reben sinó els codis d'aquesta informació que ara són audiovisuals. A l'any un alumne universitari, essent optimistes, potser ha llegit 5 llibres, però segurament haurà llegit milers de pàgines web, missatges de correu electrònic,

fòrums, ... Està el sistema educatiu preparat per aquests canvis?

És una llàstima que Andorra no participi en aquest estudi, seria bo tenir una eina més de control de la qualitat del nostre sistema educatiu per poder anar cap a la tan anomenada excel·lència. El que sí que es pot fer és fixar-nos en aquells països que sobresurten en l'eficiència educativa i esbrinar en què radica el seu secret. Mestres, polítics i tècnics d'arreu mirem amb enveja el model finlandès com el sistema educatiu que any rere any se situa al capdavant de l'informe PISA. On radica la seva eficiència? Les respostes als èxits mai no són unidireccionals ni unifactorials, sinó que hem d'apropar-nos a l'èxit tenint en compte molts factors que entre ells es relacionen. Finlàndia, que després de la segona guerra mundial fonamentava la seva economia en vendre fusta als països del seu voltant, ha arribat a convertir-se en un dels països econòmicament i socialment més desenvolupats del món basant la seva economia en les telecomunicacions, el disseny i l'enginyeria. Com pot transformar-se un país de vendre fusta a ser líder en telecomunicacions? La resposta està en un model basat en la planificació d'una societat del coneixement on l'educació està al centre de les prioritats de l'acció política i del compromís de tota la societat. Un model on la clau per la supervivència econòmica i social està basada en l'aposta de manera ferma i decidida per l'educació. I això vol dir polítiques transversals que afecten totes les àrees: sanitària, familiar, cultural, econòmica. On l'educació és cosa de tots els estaments i on l'escola no suporta tot el pes ella sola. Només un exemple, a Finlàndia per a cada plaça que la Universitat ofereix per formar-se com a futur mestres hi ha 5 aspirants i la raó és que ser mestre a Finlàndia és una professió d'alt prestigi i àmpliament valorada i respectada. I tornant al nostre petit país on tot hom parla d'una crisi del model econòmic que fins ara funcionava, caldria sens dubte un veritable pacte d'estat per posar l'educació en el centre de les prioritats.

Editorial	1
Lliçons recreatives	2
Flaixos de llengua	3
Info-Ud'A	4
Agenda	5
Què fem?	5
Postres de música	6
Qui és qui?	7
Perles	8

Lliçons recreatives

Cuina i química: la cocció d'un ou

Químicament parlant, un ou consta d'una closca, bàsicament de carbonat calci i de dues dispersions concèntriques: la clara, que és una dispersió col·loidal de proteïnes (bàsicament albúmina) en aigua i el rovell, que és una dispersió més complexa de greixos (colesterol, lícitina, ...) i proteïnes amb aigua.

Quan un ou s'escalfa a una certa temperatura es produeix una reacció química que transforma aquestes dispersions en una estructura sòlida tridimensional, passant d'un estat semilíquid a un estat sòlid.

Amb un control de la temperatura i del temps de cocció d'un ou obtindrem: un passat per aigua (la clara coagulada i rovell semilíquid) o un ou dur (la clara i el rovell coagulat).

I a quina temperatura passa això? Cal que bulli l'aigua per fer un ou dur? Doncs no, ja que la clara es coagula a uns 62°C i el rovell a uns 70°C. Així doncs, podríem arribar a aconseguir fer un ou dur a una temperatura d'uns 70°C, només caldria una mica de paciència, ja que es trigaria més temps que amb aigua bullent.

Quan temps trigarem a fer un ou dur amb aigua bullent? La resposta seria depèn. Depèn de què? La temperatura d'ebullició de l'aigua varia en funció de la pressió atmosfèrica i la pressió sabem que disminueix amb l'altura. Si considerem que a nivell de mar hi ha una pressió d'1 atmosfera (760 mm Hg) l'aigua bullirà a 100°C (punt d'ebullició de l'aigua), però a mesura que anem pujant la pressió disminueix i en conseqüència la temperatura d'ebullició també disminueix (un líquid bull quan la pressió de vapor s'igual a la pressió atmosfèrica). Així, al Comapedrosa (2.946 metres) tindriem una pressió atmosfèrica d'uns 600 mm Hg i l'aigua bulliria aproximadament a uns 95°C, suficient per fer-hi un ou dur.

Ara bé, es podria fer un ou dur a l'Everest? A l'Everest (8.848 metres) la pressió atmosfèrica és d'uns 240 mm Hg i allí l'aigua bulliria a uns 71°C. Així doncs, justet però també podríem arribar a fer un ou dur al cim de l'Everest si el mantenim en aigua bullent durant uns 30 minuts. Si volem anar més ràpid per fer un ou dur a aquestes altures sempre tenim la possibilitat d'utilitzar una olla a pressió (el Nepal és el país del món amb més olles a pressió per habitant).

Per cert, si bé l'Everest és el pic més alt de la Terra, no és el que està més lluny del centre de la Terra. Com que la forma de la Terra no és esfèrica (té forma de geoide), resulta que el pic del Chimborazo (6.272 metres), volcà de la serralada dels Andes a l'Equador, és el punt més llunyà del centre de la Terra ja que s'hi troba 6.384.422 metres i l'Everest només a 6.382.213 metres (més de 2 km de diferència). Com po-

dem veure el punt més alt de la Terra serà l'un o l'altre depenent de quina sigui la referència. Si prenem com a referència el nivell del mar el punt més alt serà l'Everest en canvi si agafem com a referència el centre de la Terra aleshores serà el volcà del Chimborazo. Una altra vegada la relativitat.

Després de la teoria (Química), passem a la pràctica (Cuina)

Com fer un ou dur?

Per fer un ou dur el que hem d'aconseguir és que el centre del rovell arribi, com a mínim, a la temperatura de coagulació (70°C). Això s'aconsegueix fent-lo bullir amb aigua a 100°C durant uns 12 minuts. En aquest cas no és crític el control del temps, encara que no es aconsellable passar-se.

Ara bé, també podríem aconseguir fer un ou dur a la Font del Lleó, a Caldes de Montbui, ja que d'aquesta font brolla aigua a 76°C, suficient per fer un ou passat per aigua amb uns 10-12 minuts o bé un ou dur amb uns 20-25 minuts. Si hi aneu, proveu-ho.

Com fer un ou passat per aigua?

El que hem d'aconseguir és que tota la clara arribi a la seva temperatura de coagulació (uns 60°C) sense que el rovell arribi a la temperatura de 70°C. Això ho aconseguirem posant l'ou amb aigua bullent (100°C) durant uns 3 minuts (la meua "padrina" deia que un ou passat per aigua ha de bullir el temps de resar un *credo*). Com veieu aquí cal controlar el temps.

El problema de consumir ous passats per aigua és el de la salmonel·losi. Hi ha un procediment (inventat pel físic i gastrònom Nicholas Kurti 1908-1998) per fer ous passats per aigua sense perill d'agafar la salmonel·la. Es tracta de posar l'ou amb aigua bullent a 100°C durant 3 minuts (suficient per coure la clara) i després es posa l'ou amb aigua a una temperatura d'uns 60°C durant un quart d'hora; amb això s'aconsegueix que la temperatura del rovell arribi als 60°C. A aquesta temperatura i amb aquest temps el rovell no es cou i la salmonel·la mort. Objectiu aconpleert!!!

Com saber si un ou és fresc o dur sense trencar-lo?

Feu-los girar, com si fos una baldufa, sobre una superfície plana i veureu que un gira més fàcilment que l'altre. Proveu-ho.

Lliçons recreatives

Cuina i Química: la cocció d'un ou. (continuació...)

Per què un ou dur, algunes vegades, presenta una coloració fosca entorn del rovell?

Durant el procés de cocció de l'ou, sobretot si és llarg, es formen molècules volàtils que s'alliberen de la proteïna, com l'aigua (H₂O), el diòxid de carboni (CO₂) i el sulfur d'hidrogen (H₂S). Quan l'ou dur es deixa refredar lentament, es fa possible que el sulfur d'hidrogen

reaccioni amb el ferro contingut en el rovell i com a resultat s'obté sulfur de ferro II (FeS) que dona el color verdós a la zona de contacte de la clara amb el rovell. Això s'evita si l'ou dur es refreda ràpidament sota l'aixeta.

Florenci Pla

Flaixos de llengua

Fart

Les festes de Nadal també són sinònim de **fartaneres, fartades, afartaments, farts, fartums, tips, panxons, panxades**, etc. Si els castellans se dan un *atracón*, nosaltres **traïem el ventre de pena, ens en fem un tip (o fart, o panxó) o omplim el pap.**

I després passa el que passa. La fartanera no ***ens senta malament**, sinó que **se'ns assenta malament o se'ns posa malament.**

A Catalunya, aquests dies els restaurants facturen 1.200 milions d'euros i es ven el 20% del marisc. Molts menús ens ofereixen una ***selecció de mariscos**, quan n'hi ha prou de dir **selecció de marisc.**

(Com a moda també tenim ***els Nadals** en comptes de la forma tradicional **el Nadal.**)

La influència del castellà qüestiona una preferència pel singular que és general i tradicional en català. Actualment, es recorre a plurals com **les cendres, les runes i les neus** en casos resoltos tradicionalment amb l'ús del singular, i en l'àmbit alimentari aquest fenomen és molt evident; molts productes que s'havien fet servir en singular, com **la fruita, la verdura, la carn, el peix, el marisc...** (en canvi, **els torrons**), cada vegada més es poden sentir i llegir en plural: ***les carns, *els peixos i *els mariscos.** Cal dir que parlem de substàncies, no de peces individualitzades: no és el mateix **pa de diverses classes** que **tres pans de quilo.**

Pel que fa als torrons, la meva padrina sempre n'ha dit **terrons.** I de fet antigament es deia així, amb e. Hi ha dues teories: podria ser un derivat de *terra* (un *terró* seria un aplevat de diverses matèries comestibles, com un terròs) o de *torrar* (pel fet de torrar-se les ametlles o altres fruits que són la base sòlida dels torrons). La primera

teoria té més pes pel diminutiu *terronets* que apareix en un text del segle XV. En qualsevol cas, és una paraula catalana original que ha passat a altres llengües: *turrón* (castellà) *torrão* (portuguès), *touron* (francès), etc.

Vosaltres què dieu: *em passes els turrons de Xixona?* O: *em passes el turró de Xixona?*

També comença a ser habitual llegir i sentir **els torrons de gema**, quan tradicionalment se n'ha dit **torrons d'ou (o de rovell d'ou) i torrons de crema.** És com la **xocolata a la tassa**, que fa una mica de ràbia, ja que sempre ha estat **xocolata desfeta (o xocolate desfet).** És clar, en castellà no existeix el *chocolate deshecho.*

Els torrons són **les postres** estrella del Nadal, no **els postres estrella** o **el postre estrella.** *Postres* no vol dir un plat, o una mena de plat, sinó una situació en l'àpat: al final.

Parlant d'àpats, un error freqüent és utilitzar els verbs referits als àpats (**esmorzar, dinar, berenar i sopar**) amb valor transitiu, però aquests verbs són intransitius i, per tant, no poden portar un complement directe.

NO - He sopat una amanida de faves tendres.

SÍ - Per sopar he menjat una amanida de faves tendres.

NO - Què heu dinat?

SÍ - Què heu menjat per dinar?

Bon profit i bones festes!

Marc Cortès Minguet

Info-Ud'A

Segona convocatòria de projectes de recerca i innovació amb finançament intern (desembre 2007 - novembre 2008)

El Pla general de recerca i innovació de la Universitat d'Andorra defineix, com a un dels seus programes, els projectes de recerca i innovació amb finançament intern. Aquest programa ofereix anualment, als grups de recerca i innovació de la Universitat d'Andorra, la possibilitat de sol·licitar recursos i finançament per a projectes de recerca. Durant el mes de desembre s'ha publicat la segona convocatòria destinada a finançar les activitats dels projectes de recerca, des del desembre del 2007 fins al 30 de novembre del 2008. Aquest programa de finançament intern de projectes de recerca i innovació va adreçat exclusivament als grups de recerca i innovació de la Universitat d'Andorra.

Les sol·licituds dels projectes, per a aquesta convocatòria, s'hauran de presentar al rectorat de la Universitat d'Andorra abans de les 18.00 hores del dijous 17 de gener del 2008. La resolució dels projectes acceptats es farà pública abans del dimecres 30 de gener del 2008. Les resolucions podran esmenar i ajustar les propostes sol·licitades per adequar-les al pressupost existent i als objectius generals de la Universitat d'Andorra.

Publicació edicte externs

S'han publicat edictes externs per cobrir tres places de personal docent nivell L que han quedat vacants durant l'any 2007 (dues a l'Escola d'Infermeria i una al Centre d'Estudis Virtuals) i que no han estat sol·licitades per edicte intern. El termini perquè les persones interessades presentin la seva sol·licitud, finalitza el dia 31 de desembre. El plec de bases que descriu els llocs de treball ofert i les proves que han de passar les candidatures presentades es poden trobar a la recepció de la Universitat d'Andorra.

Presentació del postgrau en enginyeria de la formació i dels sistemes d'ocupació

El dimarts 15 de gener a les 11.30 hores tindrà lloc, a la sala multimèdia de la Universitat d'Andorra, una sessió informativa sobre el programa de postgrau en enginyeria de la formació i dels sistemes d'ocupació que ofereixen conjuntament la Universitat d'Andorra i la Universitat de Tolosa i ciències socials. El professor Jean-Louis Hermen, responsable acadèmic del programa, serà qui oferirà aquesta sessió. Aquest postgrau segueix una metodologia d'aprenentatge virtual i els exàmens presencials es poden realitzar a la Universitat d'Andorra.

La Universitat d'Andorra es reuneix amb els mitjans de comunicació

La trobada va celebrar-se el passat 11 de desembre i va servir, entre altres qüestions, per presentar als diferents mitjans de comunicació del Principat el projecte X3C, promogut conjuntament per la Universitat d'Andorra, la Universitat Politècnica de Catalunya i la Universitat de Tolosa. Als periodistes d'Andorra se'ls va presentar l'OLPC (*One Laptop Per Child*), que és l'ordinador de baix cost que serveix com a eina al projecte X3C i que es distribuirà a països en desenvolupament, principalment d'Àfrica i Centre Amèrica per facilitar als joves, l'accés a la formació i a la informació.

Aquest ordinador portàtil es caracteritza pel seu baix cost, que l'any 2008 serà pròxim als 100 \$, per la seva constitució sense parts mòbils que el fan més sòlid i resistent i per la qualitat de la seva pantalla que es pot utilitzar a l'exterior a ple sol.

La trobada amb la premsa, prèvia a les festes de Nadal també va servir per fer un balanç de l'inici del curs acadèmic 2007-2008.

Els representants de la Universitat d'Andorra van agrair als mitjans de comunicació el seguiment que han fet dels diferents actes que la universitat ha organitzat al llarg de l'any. En aquest sentit, l'acte que va consistir en un esmorzar, vol servir també per estrènyer els lligams amb els periodistes del Principat.

Info-Ud'A

Cicle de cinema científic

Amb la filosofia de promoure la recerca, la investigació tecnològica i divulgar la ciència en general, la Universitat d'Andorra té la voluntat de fer arribar a Andorra pel lícules de caire científic.

La primera projecció podria tenir lloc durant la segona quinzena del pròxim mes de gener. Es presentaria la súper producció de la BBC *Terra*. Aquest documental de 96 minuts de durada, és un espectacular recorregut per la Terra, de nord a sud i al llarg de les estacions, observant el comportament de diferents espècies d'animals i la influència del canvi climàtic en les seves vides. Aquest documental ha estat possible gràcies a 5 anys de rodatge en els llocs més difícils del planeta, amb l'ús de les darreres tecnologies i amb 20 milions d'euros de pressupost.

Agenda de la Universitat

- **14 de gener:** Consell universitari
- **14 de gener:** segona sessió d'Òpera oberta 2007-2008 amb la retransmissió de *La Cenerentola* de Gioacchino Rossini
- **15 de gener:** presentació del postgrau en enginyeria de la formació i dels sistemes d'ocupació a la sala multimèdia
- **17 de gener:** data límit per presentar les propostes de la segona convocatòria de projectes de recerca i innovació amb finançament intern
- **24 de gener:** Segona sessió de l'Aula Magna amb el tema *Les claus de la memòria*

Què fem?

Observatori de Neologia d'Andorra

Com a projecte inicial per a la creació d'un Observatori de la Llengua, el mes de setembre passat la Universitat d'Andorra va engegar l'Observatori de Neologia d'Andorra. L'objectiu d'aquest observatori és detectar i analitzar les unitats lèxiques i semàntiques noves que apareixen en el català d'Andorra. Aquest observatori, a més, s'inscriu dins del marc més ampli de la Xarxa d'Observatoris de Neologia, creada per la Universitat Pompeu Fabra, que pretén crear un mapa de neologia del català amb un observatori a cada zona de parla catalana.

En una primera fase, aquesta tasca s'està duent a terme analitzant la premsa escrita d'Andorra. En el futur, es vol estendre aquesta anàlisi també als mitjans de comunicació orals, ja que cada modalitat lingüística té unes característiques pròpies que val la pena d'analitzar.

Fins avui s'han detectat i analitzat uns 600 neologismes en la premsa d'Andorra, que tant poden ser lèxics (paraules noves, com ara *pircing*), com semàntics (significats nous per a paraules ja existents, com ara *bloc*). D'aquesta anàlisi destaquem alguns punts rellevants:

Quin és el procés de formació de neologismes més freqüent? En la premsa d'Andorra s'ha trobat que el procés més freqüent és el manlleu, és a dir: prendre paraules d'altres llengües per do-

nar nom a nous conceptes o canviar el nom de conceptes ja existents. El manlleu de peces lèxiques de l'anglès és, de molt, el més freqüent (representa el 61% de tots els manlleus, amb paraules com *funky-house*, *big air*, *ràting*), seguit del castellà (23%, amb paraules com *duende*, *encierro*, *habilitós*). Els manlleus d'altres llengües són molt poc freqüents.

Quins temes són els que susciten l'aparició de més paraules noves? Els camps on apareixen més unitats lèxiques noves són el dels esports (amb paraules com *enduro*, *desembragable*, *hat-trick*), la geopolítica (*bonisme*, *partitocràcia*, *ecosocialista*) i les arts (*dance*, *taturadora*, *performance*). Entenem, doncs, que aquests són temes que generen contínuament modalitats i idees noves que necessiten noms perquè en puguem parlar.

Quins neologismes específics de la realitat andorrana s'han trobat? Tot i que s'han trobat molt pocs neologismes exclusius d'Andorra (alguns exemples són *interparroquial*, *cortalà* o *dipol*), la realitat específica d'Andorra genera l'aparició freqüent d'algunes paraules que no es troben documentades en la premsa catalana: aquestes paraules es refereixen sobretot al món de l'esport de muntanya (*roller-ski*, *freerider*, *desembragable*) i de la política (*porta a porta*, *parapública*, *parroquialista*).

Què fem?

Observatori de Neologia d'Andorra. (continuació...)

La feina de l'Observatori de Neologia té per objectiu, a més de descriure i analitzar els recursos que fa servir el català d'Andorra per actualitzar el seu lèxic, difondre aquest coneixement en publicacions i congressos, i contribuir a l'actualització del lèxic contingut en diccionaris de llengua general.

La neologia és un bon termòmetre per prendre

la temperatura d'una llengua. Tota llengua viva canvia i s'adapta, reflectint els canvis i les adaptacions socials i culturals, i aquests canvis lingüístics es fan palesos primer, i sobretot, en el lèxic. Observant com canvia la llengua observem, de retruc, com canvia el món que ens envolta.

Carolina Bastida Serra

Postres de música

Recomanacions musicals



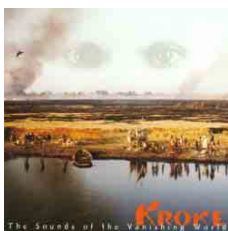
Gamblers' Ballet

Kila
Celta 2007

Des de fa uns anys el grup Kila s'ha guanyat un nom a nivell internacional dins de la denominada música celta. *Gamblers' Ballet* és el darrer àlbum d'estudi que ha gravat i on podem trobar moltes de les sonoritats que han fet famós al grup.

Sense arribar al nivell del seu treball anterior, *Luna Park*, on el grup mostrava el perquè es considera el seu directe com un dels millors de la música celta, trobem un disc equilibrat on les melodies més canyeres es combinen amb d'altres més tranquil·les.

Manuel Cayetano Vieitez



The Sounds of the Vanishing World

Kroke
Klezmer 2004

El Klezmer és la música dels jueus askenazis d'Europa Oriental. Originalment aquesta música s'inspirava en l'antic testament per crear melodies amb temàtiques de celebració i joia.

Kroke, paraula que en jiddisch (1) significa Cracòvia, és un grup polonès que el 1992 es va formar a la ciutat que dona nom al seu grup.

Des de llavors el seu treball ha passat de tenir un caràcter molt minoritari, quasi exclusivament dins del món askenazi, a ser un grup reconegut a nivell mundial. Dins de la seva extensa discografia destaca aquest *The Sounds of the Vanishing World* en el qual Kroke desplega tota la seva qualitat.

En aquest àlbum podem trobar magnífiques peces on els instruments típics d'aquesta música, bàsicament de corda, com són la viola, contrabaix, violí, etc ens aporten unes sonoritats espectaculars i que rarament tenim el plaer d'escoltar.

Estem davant d'un d'aquells discos que si se li dona una oportunitat (d'entrada pot sobtar una mica, ja que no és una música molt coneguda), mai no ens en penedirem.

(1) És l'idioma que parlem les comunitats jueves del centre d'Europa (askenazi).

Manuel Cayetano Vieitez

Postres de música

Recepta de cuina

Fetge d'ànec fresc amb puré de patata i ou escumat

Ingredients

Ous
Fetge fresc d'ànec
Patates
Llet
Tòfona, nou moscada i llorer
Cebes
Pebre i vinagre
Oli d'oliva, sucre i sal

Elaboració

Per fer el puré de patates, bullirem les patates senceres en un cassó amb aigua, sal i una mica de llorer. Una vegada cuites es pelen i es tallen a trossos. Tot seguit, posarem en un bol les patates, el rovell d'ou, la llet, una mica de sal i de nou moscada, l'oli, i ho triturarem fins a obtenir una textura cremosa.

En una paella amb una mica d'oli, courem lentament la ceba tallada molt fina fins que quedi

transparent. En aquest punt hi afegirem la sal i el sucre i ho deixarem coure fins que la ceba agafi un color daurat.

Salpebrarem els talls de fetge d'ànec i els daurarem pels dos costats en una paella calenta sense oli.

Per fer l'ou escumat introduïrem l'ou sense closca en aigua bullint a la que haurem afegit unes gotes de vinagre i el deixarem coure durant un minut.

Per a la presentació, farem un niu amb el puré de patata i col·locarem l'ou escumat al centre; després col·locarem els talls de fetge, amb la ceba caramel·litzada per sobre, al voltant del niu. Finalment ratllarem una mica de tòfona per sobre del puré patata i de l'ou escumat.

Bon profit i Bon Nadal!!!

Florenci Pla

Qui és qui?

Reconeixeu la persona amb aquest perfil?



Si naufragués en una illa deserta, a qui li agradaria trobar?

A una persona especial (tafaners!)

Quin és l'últim llibre (pel títol) que ha llegit (vist)?

13 rosas.

Digui'ns dues coses (materials) de les quals no podria prescindir en la seva vida quotidiana

El rellotge i l'equip de música.

Què és el que més li agrada de treballar a l'UdA?

L'ambient entre companys/es.

Quina és la seva virtut més gran?

Transparent.

Digui'ns una cosa que canviaria a l'UdA

L'organització interna.

Quin és el seu major defecte confessable?

Tossudesa.

Solució al *Qui és qui?* del mes anterior: Sara Esqué



Perles

La felicitat, una recerca?

Recordeu aquella tornada d'una popular cançó dels anys setanta que deia: *Cuéntame, cómo te ha ido, si has conocido la felicidad...*, d'aquesta època jo tinc el record que ja es començava a parlar de la felicitat com a meta que dóna sentit a la vida. I s'utilitzava com gairebé l'obligatorietat de ser feliç, de viure en un estat agradable permanent. De fet, la felicitat, com estat objectiu de vida, no existeix. És abstracta, subjectiva i personal. Hi ha persones que malgasten les seves vides en una recerca constant i estèril de la felicitat com estat gairebé permanent, amb la il·lusió quimèrica que algun dia la trobaran. Però la felicitat és, normalment, una situació passatgera que s'escapoleix a la més mínima sense avisar.

Comentar-vos, també, que en determinades diades de l'any (Nadal, aniversari de naixement, de casament,...) acostumem a omplir-nos la boca de grans paraules. Són la manifestació dels grans desitjos, encara que potser de tant repetir-les les hem banalitzat. Del que no hi ha cap dubte, és que el desig de felicitat és un dels motors de la vida dels humans. La recerca d'aquest bé tan preuat és el que ens fa llevar cada matí. Tothom cerca la felicitat, però no tots la volem o la podem treure del mateix pou. És per camins i decerces diferents que podem arribar a la

mateixa meta, amb el risc, fins i tot, d'equivocar-nos.

La felicitat no és el resultat d'una recerca ni, encara menys, de l'atzar. La felicitat és tan senzilla i de tant sentit comú com identificar-la amb plaer, amb desig, amb il·lusió..., I de ben segur que molts de nosaltres al llarg de les 24 hores que té el dia la paladegem amb els cinc sentits: – una carícia, un t'estimo, una posta de sol, un suculent àpat, estudiar, ser útil als altres, fer l'amor...– me'n deixo moltes més. Que és breu el temps, segur. Però si aquest plaer, aquest desig o aquesta il·lusió fos permanent ens en cansaríem, ja que per desgràcia l'ésser humà destaca per una insatisfacció constant. Mai no està del tot satisfet, un objectiu assolit condueix a un nou repte. L'ésser humà mai no en té prou, sempre en vol una mica més, per tant, siguem feliços durant un minut, una hora, una estona.

Josefina Porras

Bones festes



UNIVERSITAT D'ANDORRA

Us desitja un bon Nadal i
un feliç any 2008

Fem més sostenible el Nadal i felicitem sense paper

Voleu rebre
l'e-com.Ud'A?

Us hi podeu subscriure enviant un missatge a l'adreça electrònica butlleti@uda.ad. No oblideu d'indicar la vostra adreça electrònica.