



Època

CAFETERIA ■ BAR ■ TAPES

www.e-poca.com
epoca@e-poca.com

Rbla. de la Girada, 6
Tel. 93 819 96 45
Vilafraça

Obert tots els dies excepte els dimarts. DIUMENGES obert

Emporta-t'ho a casa!

sabores
per emportar
cuina a la brasa per emportar
sopes, amanides i postres

CARRER EUGENI D'ORS 40
a 2 passos del Mercat Sant Salvador

Obert diumenges
fins les 15h30

La nostre especialitat:
pollastre a la brasa!

Obert de dimecres a diumenge
Encàrrecs 93 817 36 34

La Bona Cuina
*La Cuina tradicional
i casolana de sempre*

Jaume Balmes, 1 - Tel. 93 817 23 26 Fax 93 817 52 76

ca l'Aurelia
Horari:
Dissabte,
diumenges i
festius matí

POLLASTRES A L'AST - CANELONS - PRECUINATS
Tel. 93 538 74 89 (millor per encàrrec) - **es venen cuixes "sueltes"**
Verdaguer, 1 (entre Av. Tarragona i c/ St. Pere), a 100 m de la Premsa

AGENDA DE LA SETMANA

Dimarts, 10 de juny

CINEMA

XIV Cicle d'Audiovisuals de Muntanya. Penedesencs a 8.00 metres. A les 21:45h a l'Escorxador

Dijous, 12 de juny

INAUGURACIÓ

Inauguració de la nova seu de l'Institut d'Estudis Penedesencs. A les 18h al Local de l'Institut d'Estudis Penedesencs.

CONFERÈNCIA

"Ito Thermie", teràpia alternativa. A les 19:30h a l'Escorxador.

CONFERÈNCIA

"Educació en Drets Humans, una relació home-dona sense discriminació des de la infància. A les 20h a la Capella de Sant Joan.

CONFERÈNCIA

Veure món 2008. "California al nostre aire". A càrrec de la família Parellada-Massana. A les 20h a la Torras i Bages.

Divendres, 13 de juny

INFANTIL

Hora del conte: Històries ecològiques. A càrrec de Microtroupe. A les 17:30h a la Torras i Bages.

LITERATURA

Presentació del llibre Cuba a Catalunya. El llegat dels indians. A les 19:30h a l'Auditori de Caixa Penedès.

MÚSICA

Concert de l'Escola Municipal de Música Maria Dolors Calvet. A les 20h a l'Auditori Montserrat Junyent de l'Ateneu Municipal.

XERRADA

L'Índia immensa, progrés i pobresa. A les 20:30h a la Sala Msn. Vinyeta.

PREGÀRIA JOVE

Darrera pregària Jove del curs. A les 21h a la cripta de la basílica de Santa Maria.

CINEMA A LA FRESCA

Projecció de la pel·lícula Arma Fatal (Hot Fuzz). A les 23:00h al pati de l'Escorxador.

Dissabte, 14 de juny

INFANTIL

Contes per a caganius: La Caputxeta vermella. A càrrec de Sandra Rossi. A les 11:30h a la Torras i Bages.

ARTS ESCÈNIQUES

El fil d'Ariadna (cicle Dionísies del VINSEUM). Espectacle de trapezi i flamenc a càrrec de la companyia Las Lagartas. A les 22h a la Plaça Jaume I.

Diumenge, 15 de juny

BALL

Ball amb Josep Aimí. A les 17:30h al Casal de la Gent Gran.

BALL

Ball amb l'Orquestra Solimar. A les 17:30h al Casal.

POPULAR

Ballada de Sardanes a càrrec de la cobla Ciutat de Cornellà. A les 19h al Parc Tivoli.

CONCERT

Concert de cant coral a benefici de l'Associació Llambrusca-Alzheimer Penedès. A les 18:30h al Fòrum Berger Balguer.

Dilluns, 16 de juny

33è ANIVERSARI CASAL

Investidura de nous confreres de la confraria de Sant Raimon. A les 18h al Casal de la Gent Gran.

EXPOSICIONS

GALERIA D'ART PALMA DOTZE

RHONA BITNER
"Circus" (fotografia)



SALA D'ACTES DE L'ESCORXADOR

Comerç Just és!

Fins el 14 de juny.

GALERIA SICART

Muu Blanco.
Modernismo Anacrónico

Fins el 5 de juliol.

VINSEUM

Tast de VINSEUM. Què hi ha en una copa de vi?

Exposició permanent en motiu del tancament de l'Edifici Reial i lres obres de rehabilitació del VINSEUM.

CAPELLA SANT JOAN

Retrat d'un escàndol universal de Drets Humans

Fins el 15 de juny.

La recepta

Faves envinagrades



Es treu la cella de les faves i es posen a remullar tota la nit.

Després es bullen i s'escorren. En una cassola amb oli i un pessic de sal, s'ofega la cansalada, una cabeça d'all sencera, una mica de ceba picada, un tomàquet a trossos, una fulla de lloret i un brot de menta.

Després, s'hi tiren les faves, les patates tallades a daus, les mongetes tendres, triades i trossejades i es cobreix d'aigua.

En un morter es piquen unes ametlles crues, unes torradetes mullades amb vinagre i unes dents d'all.

Quan la picada és feta, s'hi tiren dues cullerades de brou de la cassola i s'hi aboca tot. Se li dona una remenada i s'hi afegeix un raig d'oli cru.

Quan la patata sigui cuita, es treu del foc.

Ingredients:

Faves primerenques seques, patates, mongetes tendres, cansalada, alls, ceba, tomàquet, ametlles crues, pa torrat, lloret, menta, aigua, vinagre, oli i sal.

Us ofereix aquesta recepta

TOT PER A LA SEVA LLAR

**VESTEIXI CASA SEVA AMB
LES NOVES TENDÈNCIES**

Plaça de la Vila, 3 - Tel i fax: 93 892 27 28
Vilafraça del Penedès casacortines@terra.es

**LA
CASA
DE LES
CORTINES**

Sa per nosaltres i pel medi ambient



**SABONS
NATURALS
100%**

**Composició:
oli d'oliva, coco de
palma, glicerina
i oli d'ametlles
dolces**

Sabó de menta

Per a pells cansades.
Refresca i revitalitza en profunditat.

Sabó de Rosa Mosqueta

Ideal per a les pells maltractades. Regenera la pell, retrassa les arrugues i és útil per a les cremades.

Fem sabons personalitzats

henatural
www.henatural.com

vilafraça@henatural.com

HENARTURAL
LA CAMILLA D'AUTOMASSATGE
MÉS AVANÇADA
DEL MERCAT

c/ Sant Fèlix, 37
93 817 42 95
VILAFRANCA

Pans i postres



Pa integral i de fibra

El pa integral de veritat està fet a partir de farines integrals. Té una molla de color morè clar, és uniforme i no ha d'haver fermentat gaire. Conté cel·lulosa, fibra que, com que no és absorbida per l'organisme, facilita el trànsit intestinal i, a més, allarga la sensació de sacietat. D'altra banda, aporta més vitamines i minerals que el pa blanc ja que la farina integral no segueix un procés de refinament tan intens.

El Petit Molí®

Forn de pa

Ctra. Igualada, 12
Tel. 93 818 15 21

Amàlia Soler, 97
NOU Tel. 93 891 59 95

