

Segon seminari de monedes lliures i trobada d'ecoxarxes - recordatori i info logistica

Informació adreçada als assistents de les jornades:

Dinàmica sala polivalent:

Després de cada reunió, i abans de cada àpat, es muntaràn les taules amb caballets a la sala polivalent. Després de cada àpat, es recolliran de nou, es farà una neteja col.lectiva de plats i estris, i donarà pas a la següent reunió.

-

Important:

- per pernoctar, portar sac i estoreta
- comunicar necessitat de matalàs o llit durant l'acollida (disponible, 5 llits + 3 matalassos)

-

Menús:

Menús base, 50 començals:

* aquests menús es complementaran amb aportacions de productes de les ecoxarxes

Divendres 30-11-12, sopar

- 'tortita' de blat farcida d'arròs, llentia, verdures + gomasi

Dissabte 1-11-12, esmorzar

- begudes vegetals (soja, arròs i ametlla), pa integral, compota poma i pera

Dissabte 1-11-12, dinar

- espelta + cigrons + verdures + gomasi

Dissabte 1-11-12, sopar

- crema espelta, fajol, blat, ortiga + gomasi

Diumenge 2-11-12, esmorzar

- beguda de civada

- torrades pa integral, compota de pera i poma

Diumenge 2-11-12, dinar

- gra tres blats, mongeta, llentia + verdures + gomasi

Diumenge 2-11-12, sopar

- sopa de cereal i verdura (barreja de grans: arròs, espelta i tres blats)
+ gomasi

-

Espais a ca l'Estròlic:

cuina alberg: espai central preparació àpats

avant-sala cuina alberg: magatzem aportacions en productes al rebost

sala polivalent:

- espai de reunió

- taules desmontables per a àpats i espai d'intercanvi entre reunions

- espai pernocta per 20 persones

terrasseta:

- espai exterior per a esbarjo i festa light
- foguera al centre
- servei de begudes (a confirmar)

Espai exterior:

- possibilitat de muntar tenda (parcel.la d'abaix)

Aparcament públic

-

Pernocta:

- sala polivalent (estufa llenya): 20 places
- habitació del pou: 7 places
- menjador habitants (estufa llenya): 7 places
- habitació habitants (sobre cuina habitants): 8 places
- habitació habitants (costat menjador): 8 places

total 50 places

* espai extra (llar de foc): 30 places (a 15 km de ca l'Estròlic)

Contacte habitants:

Ca l'Estròlic: telefon fixe de la casa - 872 000 043

Vadó: Coordinació - 692223595

Raquel: coordinació i acollida - 646 243 703

Guillem: acollida i manteniment - 646 694 294

Fernando: manteniment i suport cuina - 692 496 849

Oscar: manteniment i terrasetta - 696 025 050

German: manteniment

Rai: manteniment i acollida

ferry: manteniment

Cuina: Mat, Matthia, vadó

* A ca l'Estròlic hi ha poca cobertura

Tasques:

tasques GT- Coordinació:

- acollida: entrega info a assistents
- responsable acollida: raquel?

Tasques Gt Cuina:

Menús base, 50 començals:

- divendres tarda:
 - preparar 50 tortitas blat (3 kg farina, aigua i sal)
 - preparar gomasi 3 dies: 0.5 kg sèsam torrat + 0,100 kg sal torrada
 - posar en remull 5 kg cigrons
 - sofregit verdura pel sopar
 - mantenir calenta olla d'aigua (per tes infusions)
- dissabte mati:
 - posar arròs en remull (5 kg)
 - bullir 5 kg cigrò (2.5 per dinar i 2.5 per humus)
 - bullir 5 kg arròs
 - sofregit verdura pel dinar

- mantenir calenta olla d'aigua (per tes infusions)
- dissabte tarda:
 - crema espelta, blat i ortiga (17 litres, 1 kg f. espelta, 1 kg fajol, 2 kg blat)
 - posar mongetes en remull (2,5 kg)
 - posar llenties en remull (2,5 kg)
 - mantenir calenta olla d'aigua (per tes infusions)
- diumenge mati:
 - fer torrades per esmorzar (5 pans)
 - beguda cibada en pols (16 litres, 1 kg civada en pols)
 - posar gra tres blats en remull (5 kg)
 - bullir mongeta (2,5 kg en remull)
 - bullir llentia (2,5 kg en remull)
 - bullir gra tres blats (5 kg en remull)
 - mantenir calenta olla d'aigua (per tes infusions)
- diumenge tarda:
 - sopa de barreja de grans + verdura (neteja nevera)
 - mantenir calenta olla d'aigua (per tes infusions)

Altres tasques:

- rentar plats
- fer llenya
- recollir ortiga