



## Especial Nadal

**NOVA**  
**CONSTRUCTORA**

[www.novaconstructoraand.com](http://www.novaconstructoraand.com)

*Us desitja  
Bones Festes*

*Junts,  
continuïrem  
el 2021*

📍 Av. Joan Martí, 73. Local 2. AD200

☎ Tel. (+376) 815 971

📞 Mòbil: (+376) 333 954

✉ [direccio@novaconstructoraandorra.com](mailto:direccio@novaconstructoraandorra.com)

I N N O V A D O R A  
S O S T E N I B L E  
D I N À M I C A  
C O M P R O M E S A  
C O N S T R U C T O R A  
R E S P O N S A B L E  
C O P S A



40 ANYS FENT CRÉIXER ANDORRA

## SUMARI



**04 NADAL A ANDORRA** Dues reunions amb un màxim de deu persones i fer-se un test d'antigen abans són les principals premisses de les quals parteixen els protocols sanitaris que han de regir les celebracions nadalenques.

**06 ACTIVITATS DE NADAL** Són diverses les propostes que s'organitzen al país per celebrar les festes de Nadal. Entre d'altres, tenim un Poblet de Nadal a Andorra la Vella, Mons imaginaris a Escaldes-Engordany, un pessebre a Canillo i 'Els Pastorets' a Sant Julià de Lòria.

**10 CUINANT A CASA** El pollastre o gall dindi farcit i els canelons són dos dels plats que més es cuinen durant les festes de Nadal. També són les receptes escollides per presentar en aquest monogràfic de Nadal.

**12 MANUALITATS** Són dies per estar a casa, amb la família. Es proposen diverses manualitats per fer amb grans i menuts i així passar unes tardes entretingudes, a la vegada que es generen nous records.

**16 UN NADAL DE CINE** Mai falta una bona sessió de cinema en família durant les festes de Nadal. El llistat de pel·lícules nadalenques és molt llarg, per la qual cosa se'n presenta una petita selecció.

**20 UN NADAL AMB SENTIT DE L'HUMOR** Els acudits de Nadal també s'han convertit en tot un clàssic de les festes. Amb l'auge de les xarxes socials, especialment del WhatsApp, any rere any són més nombrosos els 'memes' que es comparteixen tot regalant somriures a familiars i amics.



### LA VEU DEL POBLE, SA

PRESIDENT Ferran Naudi d'Areny-Plandolit GERENT Ricard Vallès

ESPECIALS BONDIA DIRECCIÓ Andrés Luengo CAP DE REDACCIÓ Meritxell Prat REDACCIÓ Èlia Orts CORRECCIÓ Mercè Aznar

MAQUETACIÓ Lúcia Jo, Reinaldo Márquez, Soraya Borlido

FOTOGRAFIA Facundo Santana COMERCIAL I ADMINISTRACIÓ Joan Nogueira, Xavier Farran, Virgínia Yáñez

DISTRIBUCIÓ Premsa distribució IMPRESSIÓ Imprintsa.

Baixada del Molí, 5. Andorra la Vella. Telèfon: 80 88 88 | www.bondia.ad

**CAVA  
BENITO**

Establert 1956

Av. Carlemany, 82  
Escaldes-Engordany  
820 469

www.cavabenitowhisky.com



## NADAL A ANDORRA

# Dues celebracions amb màxim deu persones

Per reduir el risc de contagi de coronavirus i minimitzar una més que probable tercera onada postfestes nadalenques, el Govern ha aprovat diversos protocols que permeten mantenir algunes celebracions.

Dues trobades de com a màxim deu persones, comptant-hi els menors d'edat, provinents de fins a tres bombolles convivents i fer-se tests d'antígens abans de les reunions familiars. Aquestes són les dues premisses fixades pel Govern en el protocol aprovat per mirar d'evitar l'expansió del coronavirus durant les festes de Nadal. A més, des de l'Executiu s'ha subministrat un autotest per a tots i cadascun dels residents al país majors de 6 anys per facilitar que tothom tingui accés a les proves i se la facin just abans de participar en alguna d'aquestes celebracions.

Les mesures anunciades seran d'aplicació els dies festius (la resta de dies s'hauran de mantenir les limitacions vigents de reunions de com a molt quatre persones) tant en trobades als domicilis com als restaurants. Això serà sempre que la situació epidemiològica i sanitària sigui favorable. El cap de Govern, Xavier Espot, i el ministre de Salut, Joan Martínez Benazet, han advertit en reiterades ocasions que les indicacions "poden ser revertides i posades en dubte si la situació no és tan bona com esperàvem". "Aquestes festes de Nadal les celebrarem d'una forma necessàriament atípica, tenint en compte les circumstàncies, i de la manera més cívica i responsable possible", va afirmar Espot.

Espot va explicar, els dies en què es van presentar aquests protocols, que s'ha considerat "raonable" fixar aquestes mesures per posar en equilibri la prevenció i el dret a poder fer trobades durant les festes. Com que els àpats conjunts es podran fer a casa però també als restaurants, el Govern flexibilitza les mesures per a aquests establiments durant els sis dies concrets previstos, per tant, podran servir

a taules de deu persones els dies 25 i 26 de desembre i 1 i 6 de gener al migdia, i les nits del 24 i 31 de desembre, quan també podran ampliar el servei fins a la 1 de la matinada.

## EL TEST

Per tal de reduir el risc de contagi, el Govern recomana "fortament" que abans de les reunions familiars tots els participants es facin un test d'antigen, ja que es considera un element clau per reduir el risc de contagi, encara que no doni una garantia del 100%, per la qual cosa cal mantenir la resta de mesures de prevenció. Per això l'Executiu ha facilitat un test gratuït a tots els residents de més de 6 anys que s'ha anat distribuint a través dels set comuns. Es tracta d'un test ràpid que requereix la presa d'una mostra de la part interna del nas. El ministre de Sa-

**Mascareta, distància, higiene, desinfecció de mans i espais i ventilació freqüent**

lut assegura que aquest test "té un ús molt fàcil". Els tests que s'han repartit incorporen instruccions, i a més s'ha estat difonent un tutorial a través de les xarxes socials i els mitjans de comunicació.

Per exemplificar la utilitat dels tests Martínez Benazet va exposar uns càlculs matemàtics que indiquen que sobre una població de 50.000 persones, si es fan trobades de 10 persones, després d'una reunió de més de dues



hores sense cap mesura de seguretat, al gener es tindrien 735 casos nous. En canvi, si es fa un test d'antigen, la possibilitat de contagi es redueix un 56%, el que serien només 320 positius nous. No prendre mesures, per tant, "ens situaria en una situació de molt risc", i és que va advertir que la situació "és molt fràgil" i el risc de rebrot és "molt fàcil", perquè només amb una sola reunió "podríem arribar a un moment més complicat que el que vam tenir quan l'R0 va pujar a 1,9". I és que es podrien arribar a comptabilitzar 50 casos més al dia.

A banda del test que s'ha repartit, també es podran adquirir a les farmàcies.

Si el test d'antigen dona un resultat positiu o no conclouent, caldrà aïllar-se i demanar cita per sotmetre's a una prova TMA i així confirmar o descartar el diagnòstic. Així, durant les festes

de Nadal es reforçarà l'atenció telefònica per demanar cita per fer-se una TMA, així com el servei dels *stop labs*, que s'ha previst que estiguin operatius els dies festius i que també ajudaran a aquelles persones que tinguin problemes per fer-se l'autotest.

## MÉS MESURES PREVENTIVES

Des del Govern també s'ha anat reiterant la necessitat d'extremar les mesures de prevenció, especialment en els espais tancats. També durant les reunions familiars. Així, es demana de dur la mascareta mentre no s'estigui menjant o bevent, que es mantingui la distància, es tingui cura de la higiene de mans i de la neteja i desinfecció dels espais. En aquest sentit, es demana que es ventili freqüentment. Igualment, es demana evitar els tons de veu alts i cantar, així com compartir plats, gots, coberts o altres estris.

## MOBILITAT A TERRITORIS VEÏNS

A partir d'aquest dilluns dia 21 de desembre Andorra s'ha assimilada a la comarca de l'Alt Urgell, fet que permet la mobilitat a Catalunya. El Govern i les autoritats catalanes han estat en contacte permanent per acordar que ambdós territoris tinguessin les mateixes condicions de mobilitat.

Catalunya manté el confinament perimetral, llevat que el motiu de desplaçament sigui reunir-se amb familiars i/o gent propera. Dins del territori català la mobilitat es limita a l'àmbit comarcal, excepte quan una bombolla de convivència es desplaça per visites a familiars o gent propera, es traslladi a una segona residència o vagi a un establiment hotel·ler o casa rural acreditant una reserva.

D'aquesta manera, les bombolles de convivència es podran desplaçar per tot el territori català, i per tant a Andorra, assimilada a l'Alt Urgell, qualsevol dia fins a l'11 de gener si compleixen les excepcions. Per circular pel territori català cal complimentar el certificat d'autoresponsabilitat que han posat a disposició les autoritats catalanes.

Quant a França, es permet la mobilitat, i per tant les pernoctacions, entre Andorra i França. No és necessari cap



document per desplaçar-se per territori francès.

## CENTRES SOCIO SANITARIS

Per a aquestes festes també s'han adoptat noves mesures concretes per a la gent gran i per a les persones amb diversitat funcional que resideixen a centres socio-sanitaris del país. Així, la gent gran resident a aquest tipus d'instal·lacions, quan tinguin una pro-

va serològica amb resultat positiu dels darrers tres mesos, podran sortir i pernoctar entre el 24 de desembre i el 6 de gener per reunir-se amb un sol nucli de convivència. En el cas dels que no han passat la malaltia podran efectuar dues sortides entre el 24 de desembre i el 6 de gener sense pernoctar, sempre que el mateix dia de la sortida la família es realitzi el cribratge pertinent i signi el certificat d'autoresponsabilitat

del centre. El resident haurà de retornar al centre socio-sanitari abans de les 20 hores del mateix dia.

Per evitar l'aïllament del resident després de la visita, el centre li ha d'efectuar una vigilància passiva durant catorze dies i aplicar els controls de retorn: transcorregudes mínim 48 hores des de la sortida i després cada dos dies fins al catorzè dia, alternant proves TMA i d'antigen. En tot cas, també es poden efectuar sortides del centre dos cops per setmana d'un màxim de dues hores.

Pel que fa a les persones amb diversitat funcional, els residents als centres socio-sanitaris podran efectuar sortides entre el 24 de desembre i el 6 de gener amb pernoctació per reunir-se amb un sol nucli de convivència, si bé es requereix que el mateix dia de la sortida la família es realitzi el cribratge pertinent i se signi el certificat d'autoresponsabilitat del centre. Si la persona no pernocta a l'exterior, el retorn al centre socio-sanitari s'ha de fer abans de les 20 hores del mateix dia. Novament, per evitar l'aïllament del resident després de la visita, el centre l'ha de mantenir en vigilància passiva durant catorze dies i aplicar els pertinents controls de retorn.

*Us desitgem una bona salut i  
una energia renovada pel*  
**2021**

**enGAS**

## NADAL A ANDORRA

# Activitats nadalenques a diferents indrets

## EL POBLET DE NADAL

El Poblet de Nadal encara ja la recta final amb activitats per a tota la família. El Mercat de la plaça del Poble, davant la proximitat de les festes de Nadal, obre aquests dies en un horari més ampli. Així doncs, està en funcionament tots els dies de les 11 a les 21 hores. El Mercat no obrirà el dia 25 però reprendrà l'activitat els dies 26 i 27, quan tancarà definitivament portes en l'edició d'enguany.

Al mateix Mercat, a la glorieta de la plaça del Poble, tindran lloc més actuacions de la 5a Mostra de Nardes d'Andorra amb concerts de formacions del país, que ha tingut molt bona acollida per part del públic. El darrer concert coincidirà amb les últimes hores del Mercat de Nadal el diumenge 27 de desembre a les 18.30 hores, que anirà a càrrec de White Heaven.

A la mateixa plaça del Poble tindrà lloc, fins al dijous 24 de desembre de les 17.30 a les 19.30 hores, una de les activitats que més agrada a la canalla: el Tió de Nadal, durant la qual els participants podran fer cagar un tió gegant amb l'ajuda dels menairons. Justament el dia 24 de desembre, el Poblet de Nadal rebrà la visita del Pare Noel. Serà a partir de les 18 hores.

L'eix comercial tornarà a ser el centre neuràlgic el dia de Sant Esteve amb el darrer espectacle. Aquest serà

el xou *Big Dancers*, que anirà a càrrec de la Companyia Carromato.

Les activitats gratuïtes infantils continuen en marxa i es concentren en diversos espais. D'una banda, la plaça Guillemó acull l'Oficina de Correus Màgica regentada per un grup de menairons i on els infants podran dipositar les cartes que adrecin al Pare Noel i els Reis, que està oberta cada dia fins al 5 de gener entre les 17.30 i les 20 hores. Per l'altra, el Parc de Nadal, ubicat a l'antiga caserna de Bombers, amb les atraccions de l'Arbre de Nadal màgic i el trenet Megabross, i la nòria, a la plaça de la Rotonda.

Més enllà, el Comú d'Andorra la Vella també ha disposat diferents escenaris i punts estratègics on poder-se fer una fotografia en llocs màgics. A l'avinguda Meritxell amb l'encreuament amb el carrer Creu Grossa s'hi troba el món dels menairons; a la mateixa avinguda, a l'altura del número 97 hi ha el poblet dels menairons. Al carrer Prat de la Creu, arribant al número 25 s'hi troba la caseta de xocolata dels menairons. A Príncep Benlloch número 3 es pot visitar el pessebre d'Andorra la Vella. A la plaça Guillemó un es pot fotografiar amb l'osset de peluix gegant i a la plaça del Poble, a part de trobar-hi el mercat de Nadal, també hi ha un Candy Bar nadalenc on fer-se unes *selfies*.



## ELS MONS IMAGINARIS

El Comú d'Escaldes-Engordany ha preparat diferents mons imaginaris per a aquest Nadal a diversos indrets de la parròquia. D'aquesta manera es convida a passejar i redescobrir carrers i espais escaldencs tot viatjant en el temps i a mons plens de màgia i il·lusió. En total són prop d'una desena d'escenaris que es poden anar visitant al llarg d'aquestes festes de Nadal.

El sostre de llum a l'avinguda Carlemany, a Vivand, on es pot tocar el cel estrellat, emmirallar-se en la seva llum. Espurnes vermelles i de neu conviden a endinsar-se en la màgia del Nadal!

L'hivern polar, també a l'avinguda Carlemany. Els amics del pol nord han vingut a visitar-nos. També han viatjat les foques de Groenlàndia i Fluffy, l'os polar. Pipuk l'esquimal busca una bufanda molsudeta per al fred i els pingüins Akiak, Inuk i Nanuk no saben encara què demanaran als Reis Mags!

Els àngels i els trencanous custodi en la llum a la plaça Coprínceps. Quan cau la nit, sonen cascavells, tambors i trompetes i l'arbre gegant de Nadal es desperta. Tota la ciutat s'il·lumina i els trencanous vigilaran durant totes les festes que la llum no s'apagui.

La família Disney es troba a la part alta de l'avinguda Carlemany. Constitueix un viatge a la infància amb els personatges Disney: Mickey i Minnie,

Donald i Goofy amb l'inseparable Pluto. L'Olaf espera la visita dels seus amics del Cercle Polar que s'han endarrerit tafanejant les botigues. Tots t'esperen per felicitar-te aquestes festes!

Les galetes de gingebre al Parc de la Mola han cobrat vida i s'han amagat darrere d'unes boles de Nadal gegants perquè no se les mengin. Què els passarà?

El rellotge encantat i la bústia màgica es poden trobar a la plaça de les Pubilles. Tic tac, tic tac... El rellotge encantat marcarà el compte enrere per l'arribada de Nadal. No oblideu tirar la vostra carta a la bústia màgica amb els vostres desitjos! Aquest any podeu escollir, n'hi ha dues, una a la Plaça de les Pubilles i l'altra a la Plaça Santa Anna.

Els emblemàtics pessebres al passeig de l'Arnaldeta de Caboet. Passejant es poden trobar els tradicionals pessebres de la Unió Pro-turisme d'Escaldes-Engordany. Tres escenes per reviu el naixement, símbol de joia i esperança.

Més de 40 anys fent Nadal a l'avinguda del Fener. Allà cal alçar la mirada per redescobrir les il·luminacions de Nadal de la parròquia de finals dels anys 80.

Centelles de llum a l'avinguda Fiter i Rossell. Milers d'espurnes de llum anuncien l'arribada de les festes a Escaldes-Engordany!



# Conflicte o acord?

## Benvingut a la certesa.

Benvingut al nou Wealth Management.

No sabem si hi haurà acord o conflicte comercial entre els EUA i la Xina.

Ni sabem tampoc si la vacuna de la COVID-19 arribarà enguany o no.

Però gràcies a la tecnologia més avançada i el big data, avaluem múltiples escenaris que puguin influir en l'economia mundial i l'assessorem en tots els àmbits que afecten el seu patrimoni.



## NADAL A ANDORRA



### EL PESSEBRE

Un any més, els carrers del poble de Canillo es transformen en el lloc idoni per muntar-hi un pessebre. Amb un total de 200 figures de mida real es representen 30 escenes diferents a diversos indrets del nucli, recreant Betlem amb el naixement o l'adoració dels Reis de l'Orient. Les escenes del pessebre es combinen amb la vida dels habitants canillencs de principis del segle passat, de manera que es poden trobar una filadora, un flequer, un cisteller, pagesos i pastors amb els seus ramats en plena acció, entre altres. L'objectiu

d'aquest pessebre és representar antics oficis i escenes quotidianes que tenien lloc a Canillo per donar a conèixer com es vivia als inicis del segle XX. En aquesta nova edició, s'han incorporat tres figures noves: un pescador, una senyora que beu aigua en una font i una mare amb el seu nadó.

El popular i consolidat pessebre de Canillo estarà exposat fins al 31 de gener i permet gaudir d'un recorregut que, a més de l'exposició d'estructura artesanal i clàssica, ofereix l'oportunitat de descobrir els carrers del nucli del poble vestits d'esperit nadalenc.



### 'ELS PASTORETS'

Si amb la situació sanitària que estem vivint ja és una fita poder oferir una representació teatral amb totes les garanties, fer-ho amb *Els Pastorets* és una obra d'orfebreria combinada amb la precisió d'un mestre rellotger. Com és sabut, l'obra de Folch i Torres destaca per la gran quantitat d'actors que hi

ha apareixen i per això haver-la mantingut en el calendari de la Temporada de Teatre cobra encara més valor. En aquest sentit, s'ha fet una aposta audiovisual perquè, per mantenir intacta l'essència de l'obra, aparegui a l'escenari molta gent però no de forma presencial. Així, el màxim d'actors que coincidiran a l'escenari seran quinze,

quan en edicions anteriors n'hi podien haver una seixantena alhora.

Tot el procés ha estat un repte perquè hi ha hagut gent que s'ha hagut de confinar per tornar més tard als assajos, que s'han fet amb mascareta, s'han fet enregistraments per alliberar la presència real de persones i també s'han fet contínues proves sanitàries. Per això també s'ha dividit

l'elenc en dos equips.

El virus que *Els Pastorets* lauredians han de combatre en aquesta edició és un d'informàtic que Satanàs ha inoculat a les xarxes i amb què pretén fer-se l'amo del món digital. Sort que Lluquet i Farigola (Ivan Duran i Marta Pellegrina, que repeteixen) posaran les seves habilitats de youtubers del segle

XXI al servei de la llum, i que el resultat final d'aquesta singular batalla està escrit al text de Folch i Torres.

Una altra novetat d'enguany és que en lloc de quatre seran cinc les sessions que s'oferiran, tot i que la primera i l'última es mantenen com sempre el dia de Sant Esteve i del de Reis respectivament. Les representacions tindran lloc el dia 26 de desembre a les 20 hores i els dies 27 de desembre, 2, 3 i 6 de gener a les 18 hores. La idea és que amb la reducció dels aforaments obligats es pugui arribar al màxim nombre d'espectadors possibles.

En cadascuna de les representacions, l'auditori Claror podrà acollir un màxim de 134 persones, el que representa un terç de la seva capacitat. "Tot i ser un espectacle familiar, la gent ha de ser conscient que no podran estar junts tota la família", va comentar la cònsol menor de Sant Julià de Lòria, Mireia Codina, per la qual cosa el màxim de persones del mateix nucli familiar que podran asseure's juntes serà de tres.

Un any més, la direcció va a càrrec de Juanma Casero i Cristina Pericas.



Financera  
d'Assegurances



Prevenir és assegurar-te

Informa't al 890 300 o [info@e-financera.com](mailto:info@e-financera.com)



Enguany, més que  
mai amb els nostres.

Perquè prevenir és  
protegir-nos.

*Bon Nadal.*



## MENÚ DE FESTA

# Cuinant a casa

**GALL DINDI FARCIT**

Per aquestes festes és molt habitual preparar un gall dindi farcit. El primer que cal fer és posar en remull les prunes, panses i orellanes amb una mica de vi ranci. Mentrestant, sofregim ceba, a la qual afegirem daus de poma i trossos de salsitxa de porc. Si es vol, també s'hi pot afegir cansalada, taronja



o altres ingredients. Quan la carn està feta, s'hi afegeixen les fruites remullades i els pinyons. Amb aquest preparat farem el gall dindi, que haurem demanat al carnisser de confiança que ens el netegi. Això sí, abans d'introduir el farcit dins l'au, cal salpebrar tant l'animal com el farcit.

Un cop farcit, untem ben untat amb llard el gall dindi. Afegim vi ranci a la safata i el portem al forn, on s'estarà entre tres i sis hores a 180°C. Depenent de la mida i pes requerirà més o menys temps de cocció. De tant en tant cal remullar el gall d'indi amb els seus propis suc i girar-lo a cada hora. Quan ja estigui gairebé cuit, s'escampa el que ha sobrat del farcit pel voltant i es deixa coure uns últims minuts. La millor opció és deixar reposar el gall dindi fins a l'endemà. Bon profit!

**CANELONS**

Els canelons sempre fan festa, i això que és un plat pensat per aprofitar les restes del dia anterior. Siguin de carn, de verdures o de peix, conquereixen el paladar de la majoria.

Per fer-los, tant es pot fer un bon rostit de carns, preparar les verdures que més us agradin, o cuinar un bon plat de peix i marisc, com aprofitar el que hagi sobrat del dia anterior. Es tritura ben bé i s'amoroseix amb una mica de beixamel. Aquesta es prepara cuinant uns minuts farina amb mantega, i anar afegint, a poc a poc, llet tèbia, sense deixar de remenar. Quan s'obtingui la textura volguda, s'hi posa una mica de sal, pebre i nou moscada que li donaran el toc de gràcia.

D'altra banda, es bullen les plaques de pasta. Un cop cuites s'enrotllen al



voltant del farcit escollit i es van disposant en una safata apta per anar al forn.

Finalment, es cobreixen els canelons amb beixamel, s'empolvora una mica de formatge ratllat per sobre i es gratinen uns minuts al forn fins que el formatge agafa un color ros deliciós.

I a taula falta gent!



*Us desitja*

**CC** | CIUTADANS COMPROMESOS

**BONES FESTES**



## MANUALITATS

# Preparant decoracions



## RECORDS PER A L'ARBRE

Què hi dieu a fer les vostres pròpies decoracions, i alhora records, per a l'arbre de Nadal? Prepareu una pasta amb dues tasses de farina, una de sal i una d'aigua, que es podrà estirar i tallar amb les formes que es vulgui. Per guardar-ne un bon record, fem que nens, adults i mascotes de la família deixin la seva empremta en les creacions. Aquestes decoracions caldrà coure-les durant unes dues hores a 125°C. No oblideu fer-hi els forats per passar-hi una cinta i poder penjar-les a l'arbre! Un cop cuites i fredes, és el moment de pintar-les i donar-hi algun toc amb purpurina, per exemple.

## UN PESSEBRE DIFERENT

Si tens por que la canalla trenqui les figures del pessebre, sempre pots fer-ne un d'especial i passar una tarda entretinguda amb els més menuts. Podeu fer les figures amb plastilina o fang. Si opteu per l'argila, un cop assecades les figures es podran pintar al gust de cadascú. Una altra opció és fer les figures amb cartró, clavant-les en perpendicular a un tros de cartró perquè es puguin aguantar dretes. Una opció més senzilla serà utilitzar rotllos de paper de vàter, als quals dibuixar i pintar les diferents figures del pessebre.



## DECORACIONS COMESTIBLES

També es pot optar per preparar decoracions comestibles. Es poden fer galetes de mantega o de gíngebre de diferents formes i penjar-les a l'arbre com si fossin les boles de l'arbre de Nadal. També es poden fer garlandes de caramels, anant enganxant a través del cel·lofan un caramel darrere un altre. Pot passar que les decoracions vagin desapareixent a mesura que avancen les festes, encara que també se'n poden anar fent de noves. El que no es pot fer és guardar-les d'un any per l'altre.

**GAVDIA**  
TALLER DE JOIERIA

**Josep Roca**  
Gaudia joiers

Av. Riberaigua, núm. 17  
Andorra la Vella  
Tel.: +376 827 001 | [gaudiajoiers](#)  
[gaudiajoiers@gmail.com](mailto:gaudiajoiers@gmail.com) | [www.gaudiajoiers.com](http://www.gaudiajoiers.com)

joiers artesans  
FABRICACIÓ I VENDA  
DE JOIES I DIAMANTS

Descobreix la  
història de la  
llum de Nadal



Junts,  
il·luminarem  
el Nadal



## MÉS MANUALTATS

# Fent regals a casa



## EL PASTÍS SEC

En un pot anem posant els ingredients secs per fer un pastís: farina, sucre, impulsor, cacau... De tal manera que es vagin formant capes de diferents colors i textures. Tapem el pot i preparem una etiqueta amb la recepta per poder fer el pastís, fent notar els ingredients que hi faltaran, com poden ser els ous o iogurt, llet, oli... No oblidem d'escriure tots els passos i instruccions a seguir. Pengem l'etiqueta i posem una branca de canyella i una pela de taronja seca com a llaç. Un regal deliciós!



## IMANT PER A LA NEVERA

Agafem una pinça d'estendre roba de fusta i la decorarem com més ens agradi. Li podem afegir ales per convertir-la en una papallona, convertir-la en una emoticona, o el que vulguem gràcies a la goma Eva. A una de les cares de la pinça hi enganxem un imant i ja tenim una

nova peça per a la col·lecció de la nevera. Aquest imant no és només decoratiu. També serveix per deixar missatges, aguantar la llista de la compra, o aquell dibuix tan bonic que han preparat els nens de la casa.



## TRES EN RATLLA

Primer de tot haurem de sortir d'excursió a buscar pedres. Preferiblement hauran de ser arrodonides, en forma de petits còdols. En necessitem un mínim de sis, de mides similars. Quan les hàgim aconseguit tornem a casa i les pintem. Tres d'un color i les altres tres d'un altre. O unes les pintem imitant una abella i les altres una ovella. Les possibilitats són infinites! També necessitem una caixa on es puguin desar les pedres, que ja hem convertit en fitxes per jugar al tres en ratlla, i que alhora pugui esdevenir el tauler del joc. La pintem de tal manera que una de les cares tingui les quatre ratlles formant nou quadrats (o rectangles). No cal que siguin perfectes, però sí que dins de cada quadre hi càpiguen les nostres fitxes. Quan la pintura estigui seca, ja podem embolicar el regal. O simplement posar-hi un llaç, perquè la caixa ja l'haurem decorat!



**PIC NEGRE** **IS BOTIGUES A PROP TEU A ANDORRA**

**MÉS QUE MAI FELIÇ NADAL I PRÒSPER 2021**

# COMPANYIA INTERNACIONAL DE BRILLANTS



*Únic despatx d'Andorra especialitzat exclusivament  
en venda de diamants i or d'inversió*



MANEL CASTILLO.

Gemmòleg especialista en diamants. **Membre HRD** (consell sup del diamant) Amberes.  
Tel.: 00 376 + 339 382

Col·legiat núm. 3136 Jorg  
Av. Doctor Mitjavila, 17 baixos. Andorra la Vella

## UN NADAL DE CINE

# Les pel·lícules nadalenques

Mai falta una bona sessió de cinema durant les festes nadalenques. Sempre hi ha pel·lícules que s'estrenen i conviden a anar-hi amb família, i aquest 2020, malgrat tot, no és una excepció. I també n'hi ha que són un clàssic de Nadal i es poden veure any rere any. El llistat de films per gaudir aquestes festes és molt llarg. Aquí en proposem una petita selecció.

**SOUL**

Aquesta serà la pel·lícula d'animació d'aquest Nadal. *Soul* (de Pixar) tracta d'un professor de música de Nova York que va a tocar a un lloc desconegut pels humans en el qual les ànimes s'entrenen abans d'introduir-se en els humans. L'experiència l'ajudarà a conèixer-se millor. Pete Docter, un dels directors, va ser el responsable de *Monstruos* i *Up*.

**LA PRIMERA NAVIDAD**

Un lladre i un mossèn viatgen dos mil anys enrere en el temps a Palestina per veure néixer Jesús de Natzaret. L'excèntrica parella haurà d'aprendre a moure's en un entorn i una època desconeguts per a ells. La pel·lícula va ser tot un èxit a Itàlia el Nadal passat i els seus directors, Ficarra i Picone, han dirigit grans èxits al país transalpí.

**WONDER WOMAN 1984**

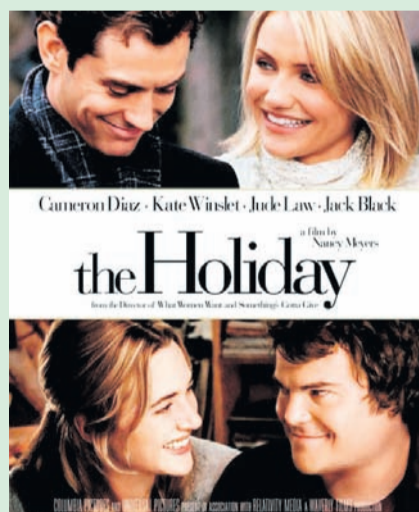
La dona meravel·la viatja al futur diverses dècades per arribar als anys 80 i enfrontar-se a enemics com en Max Lord i Cheetah, però també als colors vius i la moda d'aquell temps. Havia de ser la pel·lícula de DC Comics de l'estiu, però la pandèmia va obligar a retardar-ne l'estrena fins a Nadal. Warner Bros confia que el film permeti *salvar l'any*.

**CRÓNICAS DE NAVIDAD**

Després d'estrenar *Crónicas de Navidad* el 2018, Netflix presenta enguany la seqüela. Una cínica jove es reuneix per casualitat amb el Pare Noel, que torna a encarnar Kurt Russell, quan un malvat desconegut amenaça de cancel·lar per sempre el Nadal. Una bona marató de cinema nadalenc per a una tarda especial en família.

**OPERACIÓN FELIZ NAVIDAD**

És una comèdia romàntica de Nadal. Una assistent del Congrés dels Estats Units, Erica (Kat Graham), ha d'investigar una base aèria de l'exèrcit i recopilar proves per tancar-la, cosa que no serà fàcil. Pel camí coneix el capità Andrew Jantz (Ludwig), l'esperit de Nadal de la base, i s'enamoraran. L'èxit professional d'ella serà un cop dur, no només per a ell.

**THE HOLIDAY**

Amb un gran repartiment, ni massa empafadora ni massa romàntica, *The Holiday* es va estrenar el 2006. La història se centra en la vida d'Iris Simpkins (Kate Winslet) i Amanda Woods (Cameron Díaz). Per desenganys amorosos acudeixen a internet per buscar un intercanvi de casa per passar unes vacances diferents i deixar el desamor enrere.

**EDUARDO MANOSTIJERAS**

*Eduardo Manostijeras* no és pròpiament una pel·lícula de Nadal, però és un fantàstic conte per a aquesta època de l'any. Parla de la soledat i la necessitat d'algunes persones d'encaixar en el que és aparentment normal o estàndards socials. Va ser tot un èxit que va catapultar Burton i dos joves promeses del cine com Johnny Depp i Winona Ryder.

**GREMLINS**

Randall Peltzer, *Rand*, un modest inventor, va a Chinatown de Nova York per vendre els seus invents i comprar un regal de Nadal per al seu fill Billy. Troba a la petita botiga del Sr. Wing, un ancià xinès, un animal anomenat Mogwai, que en cantonès significa esperit maligne. L'amo de la botiga no vol vendre l'animal, però el seu net l'hi ven en secret.

Quan estàs trista i tens problemes  
 i necessites amor i afecte  
 i res de res no surt bé  
 Tanca els ulls i pensa en mi  
 i aviat seré allà  
 Per il·luminar-te fins la nit més fosca

Només digues el meu nom  
 i ja saps que tant fa on estigui  
 Vindré corrent a trobar-te de nou  
 Primavera, hivern, tardor o estiu  
 Només cal que em cridis  
 i seré allà  
 Tens un amic

## Bon Nadal

Àngela, Mariona, Pere, Octavi, Carme, Ifigenia, Luisa, Elna, Teresa, Ubald, Pierre,  
 Manel, Jaume, Rosa, Fina, Candòlich, Julio, Albert, Sabina, Oliver, Damir, Paula, Ernest,  
 Dolors, Ug, Iris, Neus, Joaquina, Benvinguda, Mi, Inmaculada, Engràcia, Ton, Enric,  
 Doia, Julita, Sandra, Ignasi, Jordi, Patricia, Adrià, Laia, Estanis, Selena, Lluc, Iris, Joan,  
 Genís, Beth, Cerni, Guiu, Ivet, Celdoni, Ismael, Bruna, Biel, Ció, Òscar, Joana, Elisabeth,  
 Lena, Rita, Àlex, Queralt, Clàudia, Lia, Elisenda, Sergi, Greta, Isidor, Simeó Dani, Anna,  
 Sibille, Cesc, Dídac Cebrià, Empar, Leo, Hug, Ot, Quim, Sira, Xènia, Duna, Cai, Ada,  
 Gerard, Soledat, Martina, Esther, Joel, Nil, Annia, Martí, Ivet, Dan, Clara, Sònia, Curial,  
 Arlet, Osvald, Max, Júlia, Jan, Carla, Aniol, Conrad, Irene, Israel, Sandra, Núria, Bru,  
 Cesca, Onofre, Eloi, Isona, Maria, Nico, Àneu, Ildelfons, Blau, Olga, Elna, Sarai, Urgell,  
 Gaël, Coloma, Guillem, Mar, Oriol, Roc, Nel, Èric, Arnau, Encarna, Consol, Anna,  
 Cristina, Joel, Gerard, Esteve, Cai, Nina, Sara, Gina, Nit, Uriel, Silvana, Claudi, Martina,  
 Cesari, Sofia, Emili,

Tècnica de Sistemes Cal Peles

## UN NADAL DE CINE

## EL GRINCH



És una pel·lícula per a tota la família, amb Jim Carrey en el paper principal. Un ogre verd viu sol a la muntanya i odia tot el relacionat amb el Nadal i les nades. Per venjar-se dels humans decideix robar tots els regals dels nens perquè mai més torni a celebrar-se el Nadal. Està basada en el llibre homònim escrit pel Dr. Seuss i produïda per Imagine Entertainment i Universal Pictures. El film va dirigir-lo Ron Howard l'any 2000.

## MALSON ABANS DE NADAL



Es tracta d'una pel·lícula musical animada de l'any 1993 dirigida per Henry Selick i produïda per Tim Burton. La banda sonora és de Danny Elfman. La història gira al voltant dels habitants del poble Halloween, està inspirada en un poema escrit pel mateix Tim Burton i passa en un món de ficció en el qual les celebracions són creades i organitzades pels habitants dels diferents pobles. Així hi ha el poble Halloween, el poble Nadal, el poble Pasqua...

## SOL A CASA



És un clàssic i no hi ha millor època de l'any que el Nadal per veure *Sol a casa*. Un nen es queda sol per accident durant el Nadal mentre la seva família vola per passar les festes fora de casa. El petit haurà de defensar la seva llar dels lladres que pretenen fer-se rics durant les vacances. Escrita i produïda per John Hughes, dirigida per Chris Columbus i protagonitzada per Macaulay Culkin, va ser una de les pel·lícules més taquilleres i va donar lloc a quatre seqüeles i tres videojocs.

## LOVE ACTUALLY



Es pot dir que ja és tot un clàssic del cinema de temàtica nadalenca. És una pel·lícula contemporània (2003) dirigida per Richard Curtis, al més pur estil de comèdia romàntica anglesa, de la mateixa línia que *Quatre bodes i un funeral*. Protagonitzada per Alan Rickman, Emma Thompson, Hugh Grant, Keira Knightley i Liam Neeson, entre d'altres, explica la vida de diverses famílies de diferents generacions per passar unes festes de Nadal diferents.

# Crispetes: dolces o salades?

Què seria d'una bona sessió de cinema sense les crispetes? Ets dels que les prefereixen dolces o salades? O potser t'agrada més afegir-hi algun tipus de salsa? Et proposem algunes receptes per completar la sessió de cinema nadalenc!

**INGREDIENTS:**

**Blat de moro. Oli. Sal o sucre.**

Fer crispetes a casa és molt senzill. No es necessiten ni gaires ingredients ni gaires estris. El procediment és molt

senzill: es posa una mica d'oli en una cassola, que cal que tingui tapa (aquest és el principal secret de la recepta) i els grans de blat de moro. Cal vigilar de no posar massa grans a l'olla, i que aquests no s'amunteguin. Es tapa la

cassola i es deixa a foc mitjà o fluix i es va sacsejant la cassola de tant en tant. Al cap d'uns minuts ja es començaran a sentir petites explosions. Són els grans de blat de moro que esclaten i es converteixen en delicioses crispetes. Quan els petits trons es vagin espaiant en el temps és moment d'apagar el foc i retirar la cassola. Quan ja no se sentin esclatar grans, es pot obrir la tapa i posar les crispetes en bols. Si hem posat massa grans a la cassola i s'han amuntegat ens trobarem que alguns grans no han esclatat. Els espolem una mica de sal per sobre, o la salsa que més us agradi, i ja podem prémer el botó del play.

Per fer-les dolces, el procediment és molt similar. La diferència rau en el fet que s'afegeix sucre, i unes gotes d'aigua per ajudar a diluir-lo, juntament amb l'oli. En aquest cas, deixarem que es desfaci una mica el sucre i hi abocarem els grans de blat de moro. També cal vigilar que no s'amunteguin i sacsejar la cassola de tant en tant per afavorir que el caramel cobreixi ben bé els

grans, sempre ben tapada la cassola! En explotar, quedaran unes crispetes caramel·litzades delicioses. Quan els espetecs s'aturin, cal remenar les crispetes amb una cullera per evitar que quedin enganxades entre elles, se serveixen al bol i... a gaudir de la pel·lícula!

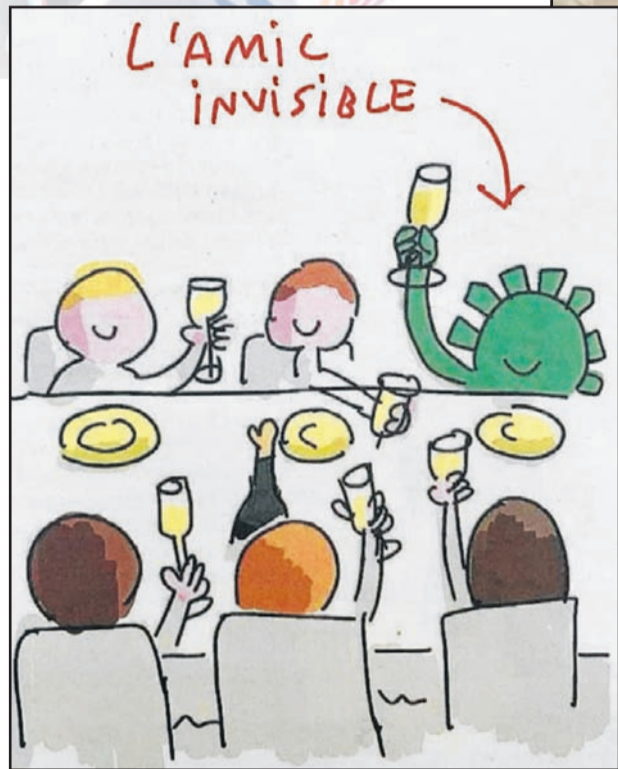


**GAUDIR DE LA  
COMPANYIA  
D'UNA FAMÍLIA  
QUE ÉS FELIÇ,  
EN LA TEVA  
LLAR IDEAL, ÉS  
EL MILLOR  
REGAL DE  
NADAL.**



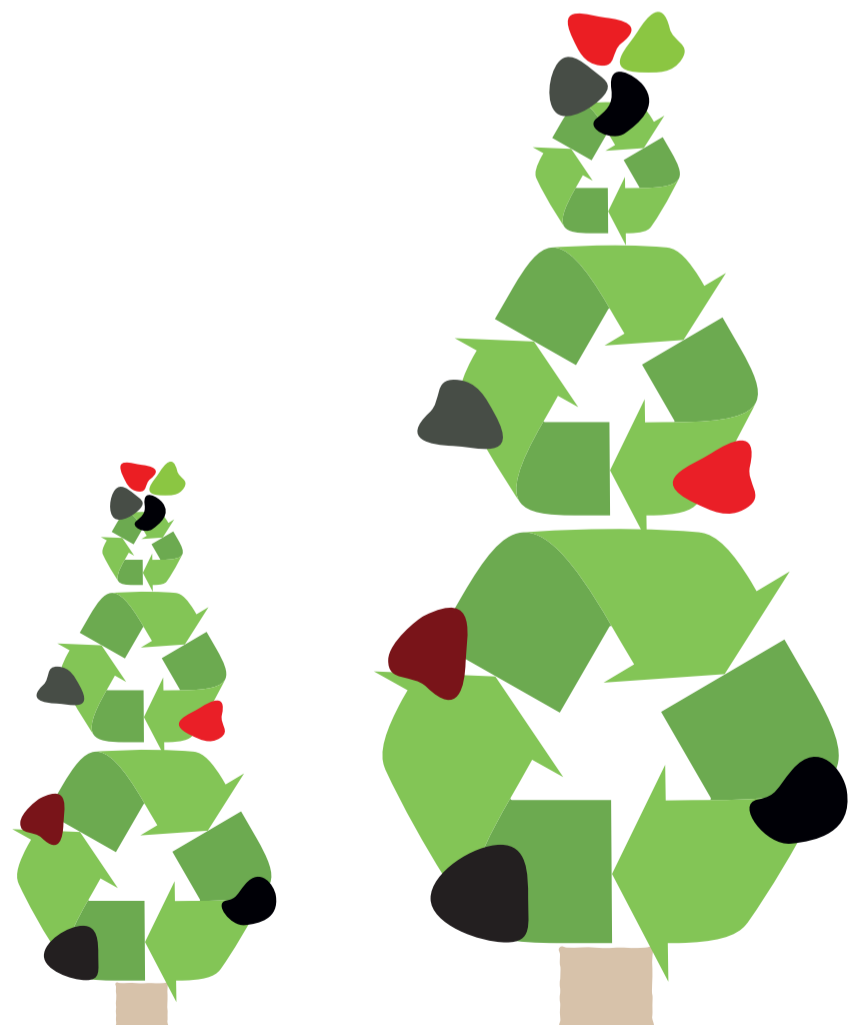
**AV. CONSELL D'EUROPA 14, ED. QUARS, PLANTA 1  
DESPATX 13, ANDORRA LA VELLA  
+376 828878**

### UN NADAL AMB SENTIT DE L'HUMOR



**BON NADAL**  
**I FELIÇ ANY NOU!**

**Per un futur més sostenible**



+376 844 133

[www.gruprefesa.com](http://www.gruprefesa.com)

[comercial@gruprefesa.com](mailto:comercial@gruprefesa.com)





COMÚ DE CANILLO



COMÚ D'ENCAMP



COMÚ D'ORDINO



COMÚ DE LA MASSANA



COMÚ  
D'ANDORRA LA VELLA



COMÚ DE  
SANT JULIÀ DE LÒRIA



COMÚ  
D'ESCALDES-ENGORDANY

Us desitgem  
**salut,  
pau i  
il·lusió**  
per al nou any 2021



## UN NADAL AMB SENTIT DE L'HUMOR





**Restaurant Can Manel**

Tel. reserves  
**822 397**

**MENÚ DEGUSTACIÓ DEL DIA DE NADAL**

<p><b>Aperitius</b> Macarrons farcits de <i>tosta</i> del Casar Tàrtar de llobarro salvatge amb salmó marinat Broqueta de pop i vieira sobre parmentier.</p> <p><b>Entrant</b> Escudella barrejada amb les verdures i les carns amb els galets de Nadal</p>	<p><b>Plat principal</b> Pollastre de pagès estofat amb el seu farcit de Nadal</p> <p><b>Prepostres</b> La llimona llimonera en textures amb escuma de gintònic</p> <p><b>Postres</b> El tradicional tronquet de Nadal Torrans i neules per a la sobretaula</p>
---	---

**70 €**  
per persona sense begudes

**MENÚ DEGUSTACIÓ DEL SOPAR DEL DIA 31**

<p><b>Aperitius</b> El nostre foie gras en textures Carpaccio de gambes amb tàrtar Blini amb escuma de coliflor i caviar</p> <p><b>Entrant</b> Sufilé de vieira amb salsa americana i cua de gamba</p> <p><b>Peix</b> Medalló de rap, salsa Mornay amb verdures al vapor i angules</p> <p><b>Carn</b> Filet de cérvol amb salsa Périgueux i tòfona amb el seu timbal de parmentier</p> <p><b>Prepostres</b> La nostra pannacotta amb Paulinova amb mascarpone</p> <p><b>Postres</b> Gastrosphera de xocolata sobre crumble i el seu coulis de fruits vermells</p>	<p><b>MENÚ DEGUSTACIÓ DEL DINAR DEL DIA 1 DE GENER</b></p> <p><b>Aperitius</b> Coca de recapte amb escalivada i anxova Farcellets de marisc amb verdures al vapor Torrada de tòfona fresca</p> <p><b>Entrant</b> Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà</p> <p><b>Peix</b> Llamàntol amb gratinat i verdures</p> <p><b>Carn</b> Polpeta de vedella amb salsa de bolets i tòfona i el seu parmentier de guarnició</p> <p><b>Prepostres</b> Gelats de nata amb nous caramel·litzades amb encenalls de xocolata i un fil de mel</p> <p><b>Postres</b> La nostra pera la <i>repera</i> en textures sobre coulis i crumble, fil de xocolata negra</p>
---	---

**95 €**  
per persona sense begudes

**70 €**  
per persona sense begudes



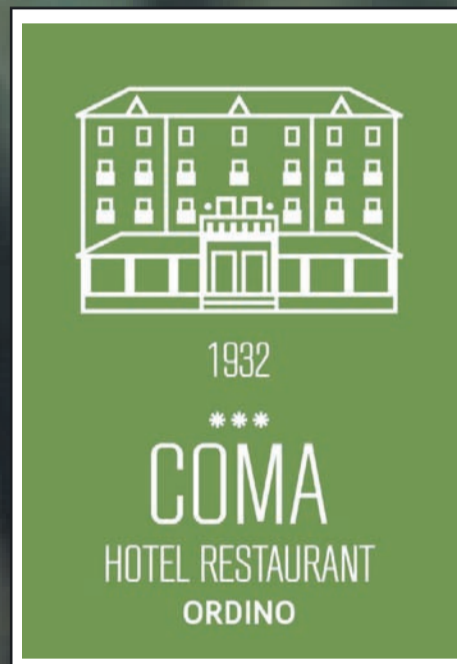
**Ara també Restaurant Can Manel a casa**

**Consulta la nostra web**  
[www.restaurantcanmanel.com](http://www.restaurantcanmanel.com)

- OBERTS -

*Els nostres millors desitjos per aquestes festes*

# Menús de festes i plats per emportar



Tel. (+376) 736 100  
(+376) 662 266  
✉ [hotelcoma@hotelcoma.com](mailto:hotelcoma@hotelcoma.com)  
📍 C/Camp de la Tanada s/n, AD300 Ordino  
📘 Hotel Coma Ordino  
📷 [hotelcoma](#)



Tel. (+376) 736 102  
(+376) 342 807  
✉ [topic@hotelcoma.com](mailto:topic@hotelcoma.com)  
📍 Carrer Major, 21, AD300 Ordino  
📘 Restaurant TOPIC  
📷 [restauranttopic](#)

[www.hotelcoma.com](http://www.hotelcoma.com)



# MÉS QUE MAI FEM PAÍS

Port de Raf - Arcalis

40 temporades esquiant junts

ARINSAL  
ENCAMP  
INCLES

LA MASSANA  
CANILLO  
EL TARTER

GRAU ROIG  
SOLDEU  
PAS DE LA CASA

26 botigues

[www.picnegre.com](http://www.picnegre.com) [www.shusski.com](http://www.shusski.com) [www.renta-ski.com](http://www.renta-ski.com)

**PIC NEGRE**   
*Born to be wild*

**SHUSSKI**   
LIVE A TOTAL SKIEXPERIENCE

**RENTASKI** 