



TRENATS

Lligams de vida

Núm. 0

JOVE
càritas

Juliol
2021

 **Càritas**
Diocesana de Girona



ÍNDEX

1. A PEU DE CARRER (pàg.1)

2. ELS ADAGIS DE L'ENRIC (pàg.2)

3. QUÈ PASSA AL MÓN? (pàg.3)

4. CAN TABERTÉ (pàg.5)

5. REMEIS DE LA DOLORS (pàg.8)

6. RECEPTA DE L'ENRIQUETA (pàg.9)

7. ENTREVISTA A LA MARIA ROSA (pàg.11)

8. CONNECTEM (pàg.14)

9. ESBARJO (pàg.17)

10. PARTICIPA (pàg.19)



A PEU DE CARRER

Entrevistem gent jove i gran al carrer per conèixer les seves opinions

QUÈ PENSEN...

ELS GRANS?

Com definiries la gent jove?

Enèrgica. Tenen ganes de fer moltes coses. Són gent d'acció.

Què t'han ensenyat les persones joves?

L'altre dia el meu nét em va ensenyar a tocar la guitarra. Bé, ho va intentar, ja li deia jo que ja tinc una edat per aprendre noves coses. M'encanten les ganes de fer que tenen.

Què voldries agrair a les persones joves?

Que tot i que els hi faci mandra visitar-nos, ho facin.

ELS JOVES?

Com definiries la gent gran?

Sàvia. Tenen molta experiència i això es nota perquè no parlen tant com nosaltres.

Què t'han ensenyat les persones grans?

A tenir paciència i a no escollir el mal camí.

Què voldries agrair a les persones grans?

Tot el que han fet per nosaltres. Formar una família és complicat. I que jo sigui un dels seus fruits, m'inspira a seguir el seu exemple.

ELS ADAGIS DE L'ENRIC

L'Enric ens comparteix els refranys de la seva col·lecció

PAGÈS I CAMP

- Al febrer remena'm bé, al març no em toquis pas
- Arbre sovint transplantat no posa arrels
- Cada cosa al seu temps i els naps a l'advent
- El pagès que el diumenge treballa, per comptes de gra cull palla

GRANS VERITATS

- Aigua passada, molí no mol
- Allà on no hi ha sol hi entra el metge
- De malagraïts, l'infern n'està ple
- És pitjor la gent que una tramuntanada

QUÈ PASSA AL MÓN?

Un espai on joves i grans podem compartir notícies positives d'arreu

LA CIÈNCIA I ELS PLÀSTICS

Al llarg dels anys arreu del planeta s'ha estat fent visible la contaminació causada pels plàstics que la pròpia raça humana genera. Això suposa un greu problema mediambiental contra el que cal lluitar reciclant i consumint menys.

Per donar un cop de mà, però, un grup d'investigació estatunidenc ha aconseguit aïllar un enzim produït per un insecte que s'alimenta de plàstic. Aquest enzim del tipus esterasa actua de manera que hidrolitza, és a dir, es menja mica en mica el plàstic que podem trobar a gairebé tots els envasos més comuns. Amb aquests avenços suposen que es pot eliminar el termo-plàstic més comú en tan sols uns dies en comptes de uns centenars d'anys, que és el que es tardaria en una situació normal. *Petase* (el nom d'aquest nou super-enzim) dona un altre punt de vista en la nostra manera de veure el problema dels plàstics i ens ensenya un futur més esperançador.

Roger Blancafort
(membre de Càritas Jove)

EN MIU I LA SEGALINA

Avui hem tingut l'oportunitat de contactar amb la clínica veterinària d'Osona, que des de Vic s'ocupa dels peluts de la casa. Per aquest centre hi passen 40 animals al dia, de manera que no sols gaudeix de renom sinó que, com podeu imaginar, és la seu de tantes històries com visitants.

Ens expliquen una notícia d'allò més entretinguda i que ha tingut un final feliç per a tots els seus protagonistes.

A la tarda del 19 de Març va recórrer a la clínica una família preocupada pel seu gat, en Miu i la seu hàhamster, la Segalina. Explicaven que feia dies que en Miu no menjava i que quan li donaven pernil dolç del bo no en feia ni cas. Tenia la panxa inflada i vomitava tot sovint. Li van comentar al veterinari que, a més, aquests episodi havia coincidit amb la desaparició de la Segalina. La família temia que el gat fos el responsable de la desaparició i deien que potser la Segalina havia acabat dins la panxa del gat. Tot i així estaven estranyats ja que sempre havien estat amics i, en Miu mai no havia mostrat cap signe de violència respecte la Segalina, malgrat ser enemics naturals.

El veterinari, quan va visitar el gat, va decidir que, per descartar que en Miu no tingués una oclusió a causa d'haver-se cruspit la Segalina, calia fer una radiografia abdominal. Així sortirien de dubtes.



La radiografia no mostrava cap presència de restes òssies associables a la Segalina. Així doncs, el veterinari va descartar aquest diagnòstic i va confirmar que el “mal de panxa” d'en Miu era degut a una gastritis vírica.

El veterinari va decidir proposar la següent solució a la família: per una banda, donarien tractament antiviral per la gastritis d'en Miu. Per altra banda, valorant que encara no es coneixia la situació de la Segalina, va donar una trampa als clients perquè, amb una mica de formatge, es cridés l'atenció de la Segalina i aquesta sortís del seu amagatall.

La família, quan va arribar a casa, va dur a terme el pla i el resultat va ser l'esperat, la Segalina va ser trobada, en Miu es va recuperar de la gastritis i, sobretot, va recuperar la seva innocència i la seva estimada amiga.



CAN TABERTÉ

CAPÍTOL I

Totes les famílies felices s'assemblen, tanmateix totes ho són a la seva manera. En aquest cas, la família Taberté eren feliços a alts decibels i sempre al voltant de la taula.

Deixeu que m'expliqui millor, parlem doncs d'una nit de divendres qualsevol: els fanals ja eren encesos i als carrers hi regnava el silenci i la tranquil·litat. Espereu, hi havia una petita excepció: des de l'era de la masia ja ressonava la gresca que inundava la casa. La vetllada no tenia res d'especial, però a casa els Taberté no es limitaven als dies assenyalats per fer festes. Els divendres, fes fred o fes calor, eren tradició. Sempre esperaven amb dentetes trobar-se tots junts per sopar a casa els avis.

La Rosa i en Quimet, els més grans de la casa, sempre seien al cap de taula. No podia ser d'una altra manera, calia agrair-lis a ells tota la colla de cadires plenes que aquell vespre omplien el menjador.

- Em podeu passar l'oli i la sal?- exclamà en LLuc des de la banda dreta de la taula. Va haver d'aixecar la veu, no pas amb ràbia o fruit d'un rampell, sols per sobreposar-se a múltiples converses que sonaven a l'unison. A casa els Taberté, mai cridaven, sols parlaven fort.

L'oli va passar de mà en mà de punta a punta de la taula: de la Rosa, tant ràpida i atenta com de costum, a la Cristina, la seva filla petita; de la Cristina a la Marta, la seva germana gran; i per últim, amb retard, doncs la Marta no havia heretat la rapidesa de la seva mare, de la Marta a les manetes més petites de la casa, les d'en LLuc.

- La Mar i jo us hem preparat un ball! - anuncià la Beth amb solemnitat.



*Anirem descobrint la història
de la família Taberté
revista rere revista*

- Us el farem a tots després de sopar! - completà la seva cosina petita.

La Beth i la Mar es portaven poc menys d'un any i havien crescut com autèntiques germanes. Eren carn i ungla. Gaudien preparant espectacles meticulosament i, quan els representaven davant la seva família, ho feien davant d'un públic atent i agraït que sempre responia amb aplaudiments i alabances.

En un altre racó de la taula, en Jordi i en Marcel, els dos preferits (i únics) gendres de la Rosa, discutien sobre on anirien d'excursió aquell cap de setmana. Seria una visita als Àngels o una volta per l'estany de Banyoles?

Ara sí, entre tanta xerrameca, ja heu conegut tots els components de la família Taberté. No podeu negar que eren una bona colla. Heus aquí un petit resum: la Rosa i en Quimet varen tenir la Marta i, al cap de dos anys, a la seva germana la Cristina. La Marta, la filla gran de can Taberté, es casà amb en Jordi, un gironí amb qui compartia la professió, i varen tenir a la Beth i en LLuc. La filla petita de can Taberté, la Cristina, també va fer sort enamorant-se d'un fuster i varen tenir a la Mar.

Mmm, em sembla que des de la cuina hi havia algú molt descontent amb la descripció feta de la família. Cert! En Bruc, el gos de la casa, sempre enèrgic i juganer, estava sospitosament silenciós i absent aquella nit. Doncs, mentre els tenia tots ben distrets al voltant de la taula, s'havia aixecat amb les potes de darrera i contemplava arran de musell la plata plena d'embotits tallats apunt per portar a taula.

- Jordi, maco, porta els embotits ara que ets dret! - exclamà la iaia Rosa sempre atenta a la necessitats de la teca. - Són sobre el taulell, que dins la

nevera queden massa freds!

La cuina no era lluny del menjador i en Jordi tenia les cames més llargues de la casa. Amb un vist i no vist, els embotits eren sobre la taula i d'una revolada nou mans es varen llençar a l'atac.

- Que bo el formatge!- exclamà la Beth que sempre havia estat la formatgera per excel·lència de la família.

- Encara queda llonganissa? - preguntà la Mar. S'havia entretingut i, com altres vegades, se li havia avançat tota la colla de dracs. Per sort molts dels presents estaven disposats a treure's el menjar de la boca per ella. En aquesta ocasió, el seu pare, en Marcel, no va dubtar en oferir-li l'últim tall.

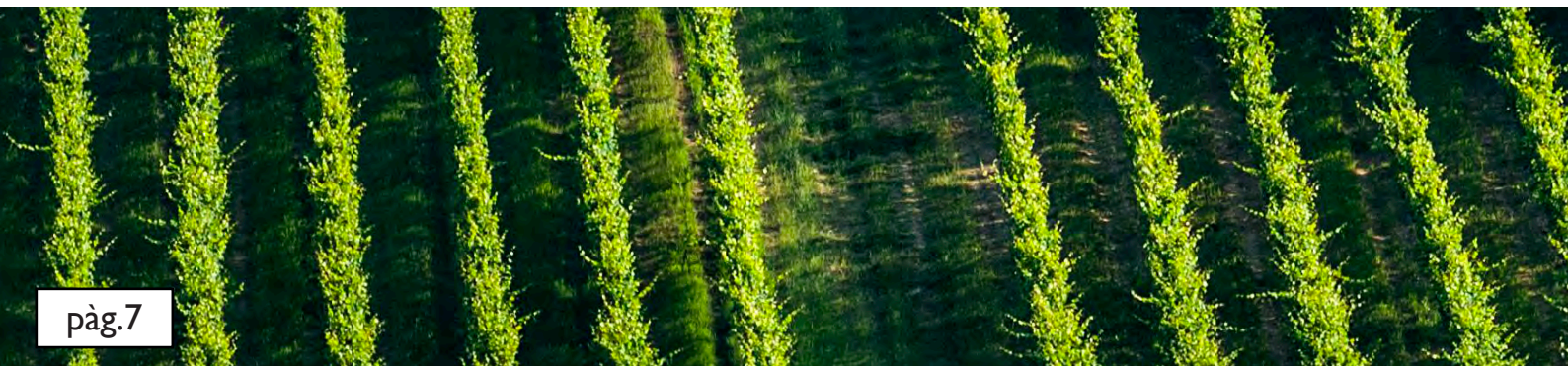
- Què us ha semblat el pernil salat? En Manel, el carnisser, em va assegurar que ens hi lleparíem els dits! - comunicà l'avi Quimet.

Es va fer el silenci. Molt estrany a casa els Taberté, com ja comenceu a intuir. Es van mirar uns als altres: la Marta no n'havia provat, la Beth no l'havia ni vist i en LLuc mirava curiosos els plats d'altri per confirmar que no hi havia ni rastre de l'ibèric en cap d'ells.

Sota la taula, amb els bigotis encara salats, en Bruc dormia panxacontent aliè a l'enrenou que havia desencadenat. Així doncs, era un gos de pagès però, clarament, això no li impedia tenir gustos refinats i selectius. S'havia cruspit, de tota la plata, només el pernil ibèric. Sense dubte, en Bruc era digne de la família Taberté!

Poc després, sense haver descobert el misteri, el xivarri va tornar a la família. Perquè en aquella casa hi havia un gos per menjar-se'ls-hi el pernil però, per sort, no hi havia cap gat per menjar-se'ls-hi la llengua.

Júlia Blancafort
(membre de Càritas Jove)



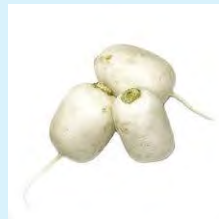
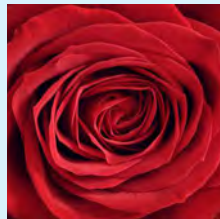
REMEIS DE LA DOLORS

Aprenem de la Dolors per curar-nos a partir del que ens ofereix la natura

REMEIS PER CREMADES I LLAGUES

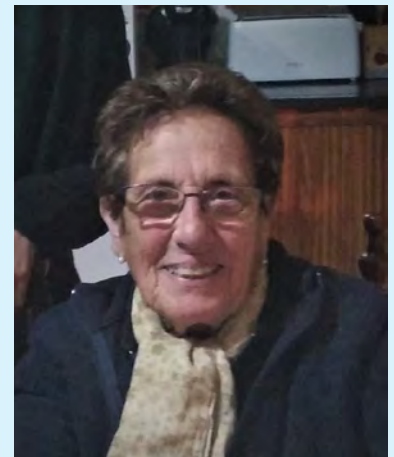
INGREDIENTS

- Oli d'oliva
- Poma del siri o golden (no àcides!)
- Fulles de rosa
- Pastanagues o naps de vaca
- Cera verge d'abella



PROCEDIMENT

1. Pelar i tallar les pomes i les pastanagues a trossets ben petits.
2. Coure - les amb l'oli fins que aquests redueixi a la meitat.
3. Barrejar les pomes, les pastanagues i l'oli amb la cera i les fulles de rosa.
4. Colar la mescla.
5. Aplicar sobre la ferida



RECEPTA DE L'ENRIQUETA

Immortalitzem la cultura culinària de cada generació

CANELONS DE PEUS DE PORC I CEPES (10 persones)

INGREDIENTS

- 10 peus de porcs crus oberts pel mig
- 10g de ceps secs
- 250g de carn picada de porc
- 250g de xampinyons laminats
- 200g de mantega (aprox.)
- 150g de farina (aprox.)
- 100 ml de crema de llet (aprox.)
- Pasta de canelons “El Pavo” per bullir (aprox 4 per comensal)
- Herbes provençals i llorer
- Sal
- 2 litres d'aigua
- Formatge parmesà



PROCEDIMENT

PREPARACIÓ DELS PEUS DE PORC

1. Rentar els peus i posar-los a bullir amb aigua que els cobreixi.
2. Quan arrenqui el bull canviem l'aigua i els posem a bullir amb aigua, les herbes provençals, les 2 fulles de llorer i ho deixem bullint entre 1 hora i mitja i 2 hores fins que quedin ben tous.
3. Desossar els peus amb cura perquè no quedin ossets, i els tallem amb talls ben petits.

PREPARACIÓ DE BOLETS

1. Posem els ceps a hidratar amb 2 litres d'aigua durant 12 hores.
2. A la paella coem els xampinyons amb un rajolí d'oli, fins que quedin ben tous.
3. Quan els bolets (ceps + xampinyons) estiguin fets, hi afegim la carn picada.
4. Seguidament, a foc baix, barregem els bolets amb la carn picada i els peus de porc amb cullerada de farina crua.
5. Afegim una cullerada d'aigua dels ceps i anem remenant fins que s'hagi begut tota l'aigua.
6. Deixem reposar per tal que quedi pres.

PREPARACIÓ PASTA DELS CANELONS

1. Bullim aigua i un polsim de sal. Quan arrenqui el bull, i sense deixar que ho deixi de fer, anem tirant les làmines de pasta una per una per tal que no s'enganxin (cocció 12-15 min).
2. Quan estiguin cuites les anem traient (també una a una), deixant-les refredar en aigua freda, i seguidament les estenem en un drap.

PREPARACIÓ BEIXAMEL

1. Posem la mantega al foc. Quan estigui desfeta afegim la farina i anem remenant fins que quedi ben cuita.
2. Afegim de mica en mica l'aigua dels ceps i amb una batedora anem remenant constantment.

PREPARACIÓ DELS CANELONS

1. Preparem una plata i l'untem amb mantega per tal que els canelons no s'enganxin.
2. Anem enrotllant cada caneló amb farcit i els anem col·locant a la plata.
3. Posem la beixamel per sobre i el formatge.
4. Posem la plata de canelons al forn per gratinar.





- Tots som conscients que, avui en dia, les coses són molt canviants, i a vegades convé recordar quines són les nostres arrels per saber d'on venim i enriquir-nos de tot el que va ser bo i dolent, i així seguir endavant.

Bona tarda! Em dic Maria Rosa, i vaig néixer el 22 de juliol del 1930. Em vaig casar, tinc 3 fills i 7 nets i netes. Em considero una persona treballadora, que no puc estar sense fer res. També sóc molt patidora i perfeccionista, s'ha de dir. M'agraden molt les plantes i llegir.

-Per començar, m'agradaria preguntar-li si havia anat a l'escola, i si és així, com era aquesta?

Sí, gràcies a Déu. Jo, abans de la guerra, vaig anar al *col·legit* que

estava sobre de la *panaderia* i allà vaig aprendre a llegir. La meva mare estava ben ocupada amb el meu germà petit, en Manel, i per això, cada dia la meva àvia m'hi acompanyava, mentre aprofitava per comprar el pa.

Després, durant la guerra, ens van ajuntar nois i noies, i a la post-guerra ja vaig poder anar a ca les monges on vaig poder acabar d'estudiar.

A les classes cadascuna tenia una enciclopèdia on hi havia varies assignatures, i també llegíem i dibuixàvem.

Als 14 anys ja vaig anar a cosir amb el sastre que era l'home d'una amiga de la meva mare. Allà vaig estudiar càlcul mercantil i em varen ensenyar a cosir algun pantaló. Amb això només guanyava 1 duro a la setmana, que servia per poder anar al cinema de tant en tant.



ENTREVISTA A LA MARIA ROSA

*Entrevistem diferents persones per enriquir-nos
amb la seva història*

- Com era un dia qualsevol a casa vostra?

La meva mare cuinava i cuidava a la meva àvia, ja que de més gran va tenir un atac de feridura. El meu pare tenia dos finques i se'n cuidava dels boscos juntament amb el seu germà.

I els meus dos germans i jo mateixa érem els encarregats d'anar a buscar el plantatge pels conills als marges de la carretera d'Anglès.

- On anàveu a comprar el menjar?

Cada dia, matí i tarda, anàvem a Can Pere Ferrer a buscar la llet, ja que el meu pare havia tingut llagues a l'estómac i entre tots, com que erem colla, en bevíem 3 litres al dia. Per altra banda anàvem a buscar el pa a Can Victoriano, a Can Malè hi compràvem la pasta, les avellanes

i ametllons, i cada dilluns la meva mare anava a la plaça al mercat a comprar la resta de coses. A més, com que el meu pare havia negociat amb uns que venien pomes, sempre en teníem una pila. Aquestes es conservaven molt bé en una habitació fresca que donava a l'eixida, on també hi havia una bota de vi, oli i molta llenya, ja que a casa a l'hivern sempre hi cremava la llar.

- Quin mitjà de transport usàveu per anar d'un lloc a l'altre?

Al poble ens movíem a peu, ja que aquella època hi havien pocs cotxes. Sí que és veritat que hi havia els anomenats "cotxes de Sils", els quals eren com uns autobusos que anaven des de Santa Coloma a Sils.

- Què li agradava jugar de petita?

El que més recordo de petita és jugar hores i hores al carrer, sobretot a l'estiu. Ens agrupàvem nens i nenes i jugàvem a la corda, a "la paciència", a "palo mato" a les parets de les cases, i uuui! les pilotes que havíem arribat a penjar.

Sí que al vespre, ens empipàvem perquè arribaven els carros que venien de pagès i anaven tan a poc a poc...

A l'hivern ens quedàvem a dins amb les amigues a jugar a la fireta.

- Teníeu la costum de celebrar els aniversaris?

Com que em va tocar viure la guerra amb tan sols 6 anys, no era temps de celebracions i hi havia moltes restriccions. Però sí que recordo que als estius sempre solia celebrar-lo a casa els tiets de Mataró amb la meva cosina Montserrat.

Ens agradava molt estar juntes i sempre erem les encarregades de pelar les patates, mongetes i pastanagues, deixant-ho tot apunt per tal de poder anar a banyar-nos al mar abans de dinar, quan la tieta hagués acabat de despatxar la *panaderia*.

- Què li agradava fer al seu temps lliure al llarg de la seva joventut?

Quan tenia 16 anys vam anar a viure a Llambilles, a la torre de Llambilles.

Allà vaig anar a cosir amb dues modistes que cosien per persones de Girona i estaven al corrent de les modes, i jo les ajudava a fer vestits.

A més, vaig conèixer a la Maria. Ella vivia a Girona i estudiava per ser mestra, però com que el seu pare li agradava la cacera, tenien una casa al poble i venien els caps de setmana. Amb ella vàrem construir una molt bona amistat, i els dissabtes solien quedar amb una colla d'amics per anar a jugar a cartes, al parxís, etc. i els diumenges, baixàvem a Girona amb el carrilet de Sant Feliu, on anàvem a passejar per la Rambla i a fer el toc amb un gelat o una orxata.

Ja de més gran, quan varem tornar a Santa Coloma, també vaig recuperar amistats de *col·legit* i vaig conèixer en Lluís, l'amor de la meva vida. De fet, ja el coneixia d'abans perquè vivíem davant per davant, però no l'havia arribat a conèixer mai, només sabia que era dels nois més amables del poble i tothom n'estava molt content.



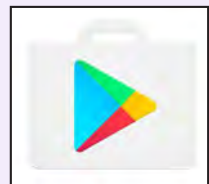
A càrrec de: Clara Esteve
(membre de Càritas Jove)

CONNECTEM

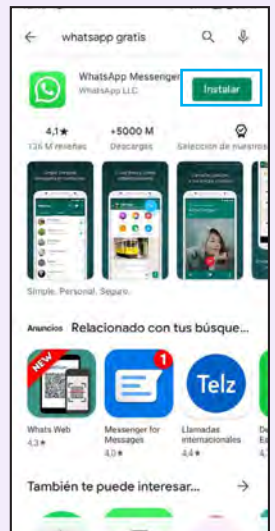
Aprenem a utilitzar les noves tecnologies

COM INSTAL·LAR EL WHATSAPP?

Descarregueu i instal·leu l'aplicació al telèfon mòbil. Per descarregar aplicacions usem Google Play Store (buscar dibuix de la imatge del costat).

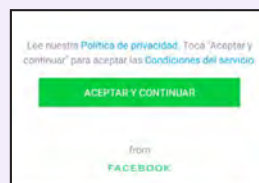


Un cop entrem a Google Play Store escrivim la paraula WhatsApp al cercador (es pot veure on escriure-ho a la imatge de la dreta). Prémer on posa **Descarregar**.



Prémer on posa **Instal·lar** i espera fins que es descarregui. Un cop es descarregui prémer **Obrir** i apareixarà una pantalla que posa:
Et donem la Benvinguda a Whatsapp!

Prémer **Acceptar i Continuar**



Escriu el teu número de telèfon i a continuació prem el requadre verd on posa **Seg**.

A continuació, ens demanarà un codi, simplement cal esperar, no cal escriure res.

Prémer **OK** si el número de telèfon és correcte.

Prem **Continuar** i llavors prémer **Permetre** dues vegades seguides



INFORMACIÓ CÀRITAS

A Càritas ens agrada pensar que el món és un poble habitat per més de 7.000 milions de veïns i veïnes que es coneixen i s'ajuden.



Batecs de carrer és un reportatge realitzat per l'equip de voluntaris de la Càritas Jove que recull el testimoni personal d'un grup de persones que han viscut situacions de sensellarisme i que reflexionen en primera persona sobre els motius i les conseqüències d'aquestes circumstàncies.

Per veure-ho, busqueu "Batecs de carrer" al YouTube.

"Difon l'amor on sigui que vagis. No deixis que ningú s'allunyi de tu sense que sigui una mica més feliç." – *Mare Teresa de Calcuta*

"Sé el cambio que quieres ver en el mundo." – *Mahatma Gandhi*

"La pregunta més urgent i persistent és: ¿Què estàs fent pels altres?" – *Martin Luther King, Jr.*

"Una persona pot marcar la diferència" – *Raoul Wallenberg.*





**#SIGUEM
MÉS
POBLE**



A Càritas ens agrada pensar que el món és un poble on hi viuen més de 7.000 milions de veïns i veïnes que es coneixen i s'ajuden. Un poble on tot el que hi passa ens importa i ens afecta perquè tots som poble de Déu i ningú n'hauria de quedar exclòs.



ESBARJO

Una secció per divertir-se i activar la ment

ACUDITS DIVERTITS

Diògenes

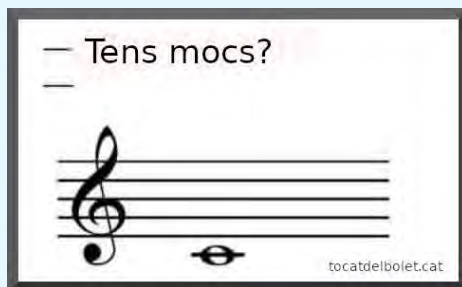
- On vas Diògenes?
- A pujar les deixalles.

Entrevistes laborals

- Hola, vinc per l'entrevista laboral.
- Té experiència?
- Sí, com aquesta ja porto unes 30 entrevistes

Pur amor

- Saps perquè m'agradaria dir-te Google?
Perquè ets tot el que busco.



El Vocabulari d'en Domènech

- Domènech, on va tan rabent, circumspecte, esmaperdut i esparverat ?
- ...anava a cagar, però ara vaig a buscar un diccionari.

T'ATREVEIXES?

ENDEVINALLA

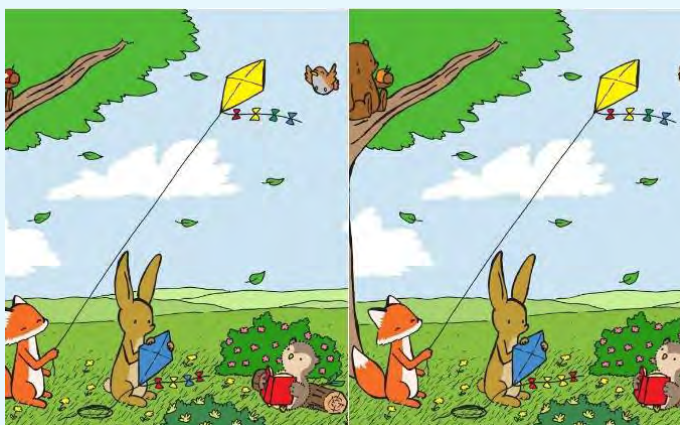
Per fora duc vestit verd, i per dintre vaig vermell, amb botons que llenceu els qui em mengen. Resposta: *aripus*

PROBLEMA MATEMÀTIC

Quin és el nombre més elevat que es pot fer utilitzant només 3 xifres?

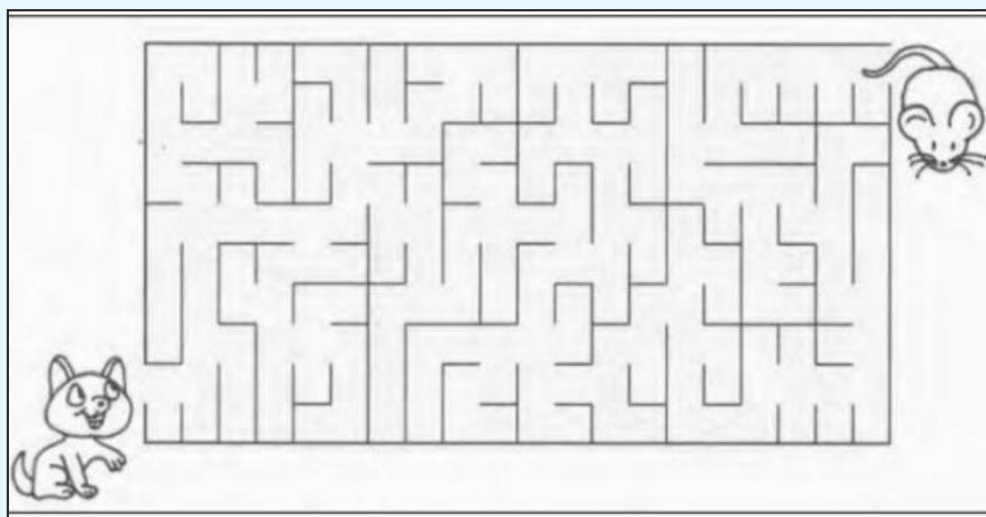
BUSCA LES DIFERÈNCIES

Les dues imatges han estat fotografiades en dies diferents, demostra-ho! Busca les diferències entre els dos dies.



LABERINT

Quin embolic! Quin recorregut ha de fer el gat per agafar el ratolí? Traça una línia pel laberint perquè el gat atrapa-hi el ratolí.



PARTICIPA



ESTÀS DE SORT!

**TANT SI ETS PETIT COM SI ETS GRAN,
NECESSITEM MÉS QUE MAI LA TEVA CORDA PER
FORMAR UNA TRENA MÉS LLARGA.**

SIVOLS:

EXPLICAR UNA **BONA NOTÍCIA** PER ALEGRAR EL DIA A
TOTHOM QUE ENS LLEGEIX

COMPARTIR UN **REMEI** TRADICIONAL

DEIXAR MARCADES LES PRÒXIMES GENERACIONS AMB UNA
RECEPTA PERQUÈ NO ES PERDI,

O TOT ALLÒ QUE ET VINGUI DE GUST COMPARTIR!

AQUESTA REVISTA ÉS LA TEVA OPORTUNITAT. CONTACTA VIA
CORREU ELECTRÒNIC O TELÈFON A:

Correu electrònic: **caritasjove@caritasgirona.cat**

Telèfon de contacte: **650 34 29 15**

Què significa TRENATS?

L'etimologia de trenats ve de trena. Trena és el conjunt de tres o més cordes que s'entrelliguen. Cada corda representa una generació i està formada per fils. Cada fil representa una persona d'aquella generació. Junts podem ser una trena on generacions que no coneixerem s'uneixin.

En què consisteix TRENATS?

TRENATS és una revista intergeneracional. No només es pretén que arribi a persones grans que viuen soles en el domicili per tal de fer front a la solitud, sinó que sigui primordialment escrita per joves i persones grans.

Objectius de TRENATS

1. Oferir un espai intergeneracional on les persones grans puguin compartir les seves idees o vivències, així com enriquir-se amb altre contingut dirigit cap a elles.
2. Generar un vincle entre joves i grans per així aprendre els uns dels altres.
3. Trencar la roda de negativitat.
4. Donar a conèixer la situació i interessos de les persones grans als joves.

Cada quan tindrem TRENATS?

Cada trimestre publicarem una revista. Si tens interès en explicar-nos alguna cosa, ajudar-nos amb la revista o tens algun suggeriment, no dubtis en escriure'ns al correu electrònic (caritasjove@caritasgirona.cat) o contactar-nos pel mòbil (650 34 29 15).





Correu electrònic: caritasjove@caritasgirona.cat

Telèfon de contacte: 650 34 29 15

