

ESCOLES DE QUART: Una solució que no ens convenç

Fa tant de temps que es lluita per unes escoles dignes i reals a les necessitats del municipi de Quart...!

Sense anar massa lluny i per no distanciar-nos gaire del tema central, ens situarem en el darrer curs escolar 89-90, on contínuament hi ha hagut escrits als diaris parlant de les "futures" escoles, cartes a ensenyament, respostes poc convincents...

Dóna la sensació que se'ns dóna llargues per evitar problemes, dit popularment, "però què callem".

Tedòricament, havíem de tenir la 2.^a fase acabada i la 3.^a fase en el seu inici.

Pràcticament, tenim una 1.^a fase acabada, amb un menjador que també fa d'aula, una biblioteca ridícula (per la seva dimensió) i un laboratori que encara no s'ha pogut emprar perquè també compleix el rol d'aula.

Els nens i els mestres estan dividits entre l'escola nova i les aules municipals de la Plaça de la Vila i es passen el dia passejant ja sigui a l'hora de dinar, de recollir o portar els germans...



Aquest curs tenim quelcom més... Ara ja tenim 2 aules prefabricades... Però encara continuem sense menjador (entés com a tal únicament), sense laboratori, sense... i amb les aules de l'Ajuntament que no es poden adequar per a local dels avis, o com a biblioteca municipal, etc.

- Fins quant QUART serà un municipi amb aquesta predisposició a tenir pedaços i més pedaços a l'escola?

- Per què no podem tenir una escola que respongui a les necessitats

dels nostres infants?

- Per què tants pares encara han de dubtar quan decideixen l'escolarització dels seus fills?

- Evidentment; si volem un municipi modern i de cara al futur ens cal tenir una escola amb base i que, a l'hora, no ens conformem amb la demagogia d'aquestes, tan boniques, aules prefabricades.

REGIDORIA D'ENSENYAMENT

CUINAR ÉS COSA DE TOTS

Paella de peix i marisc

Ingredients, (per a dues persones):
250 grs. de rap i 2 cigales; 4 gambes; 300 grs. de cloïses; 300 grs. de musclos; 300 grs. de calamars; 100 grs de pèsols; 150 grs. de pebrot vermell; 250 grs. d'arròs, oli, all, salsa de tomata i fumet de peix.

Preparació: Tallarem el rap a troços i el fregim amb oli d'oliva. Quan està rossejat es retira. Idèntica operació es fa amb les gambes, cigales i cala-

mar. Amb aquest mateix oli fregim els alls, afegim salsa de tomata i hi tirem l'arròs.

És reofega tot en aquesta salsa. Hi hafegim també el fumet de peix. Una vegada l'arròs està bullint (5 minuts) s'hi afegeixen els pèsols que es rossegen amb la resta del peix i marisc. Després es posa tot plegat al forn uns quinze minuts.

