

Tallers del CIP Molí d'en Rata

jugua amb la història



● 25 d'octubre de 2009

UN MOLÍ D'HISTÒRIES: MÉS DE 3.000 ANYS DE GRANS

Al Centre Cultural. Gratuït

A Ripollet hi ha un indret en el qual fa més de 3000 anys, els seus habitants van conservar el gra que constituïa la seva alimentació bàsica, per tal de moldre'ls després amb l'ajut d'un molí de mà. Vols realitzar una sitja com els habitants prehistòrics de Ripollet? Vols moldre el gra en un autèntic molí de mà? Ho faràs!

● 29 de novembre de 2009

FES UN XÈNIA AL MOLÍ

Al barri de Can Mas (lloc per determinar). Gratuït

El Nadal s'acosta i des del Molí d'en Rata et proposem preparar un bon regal de Saturnals. Per això no només et convertiràs en un artista-poeta sinó que podràs fer el teu regal (xènia) de Saturnals i oferir-lo als teus amics per les festes que ja arriben.

● 31 de gener de 2010

SÍMBOLS DE PAU

Al CIP Molí d'en Rata. Preu: 3 euros

El 30 de gener de 1948 va morir el gran activista per la pau Mahatma Gandhi, i és per això que en honor a la seva memòria, aquest dia va ser considerat com a Jornada Internacional per la Pau i la no Violència. El Molí d'en Rata es vol afegir a aquesta jornada proposant la realització d'una instal·lació en la qual tots els participants prepararan i penjaran a les oliveres del jardí del molí els seus símbols i desitjos de pau: coloms de la pau, les mil grues o Senbaruzu, i tot allò que per als participants sigui un desig de pau.

● 28 de febrer de 2010

PA I ALMANDROC

Al CIP Molí d'en Rata. Preu: 3 euros

L'almandroc és una preparació pròpia de la cuina catalana medieval. Per a la seva elaboració és bàsica la utilització d'un morter. Per cert, saps que al Molí d'en Rata

es conserva una bona col·lecció de morters antics? Vols utilitzar uns morters similars per preparar aquesta salsa tan estimada fa segles a casa nostra?

● 28 de març de 2010

PA SENSE MOLLA, PERÒ AMB MOLT DE GUST: XAPATI AMB HUMMUS

Al CIP Molí d'en Rata. Preu: 3 euros

De l'Orient venen... XAPATI amb molt de gust... Saps que el pa no sempre té molla? Molts pobles fan pans sense llevat que es fabriquen en molt poca estona i que serveixen per recollir dins seu els aliments que els acompanyen. El Molí d'en Rata té una exposició que parla dels diferents pans del món. Si vols aprendre a fer pa a la manera dels habitants de l'Índia i menjar-lo amb un altre deliciós plat sorpresa, vine al Molí i el prepararem tots plegats amb molt de gust!

● 25 d'abril de 2010

EL MOLÍ D'EN RATA, UN RACÓ PER ALS SENTITS

Al CIP Molí d'en Rata. Preu: 3 euros

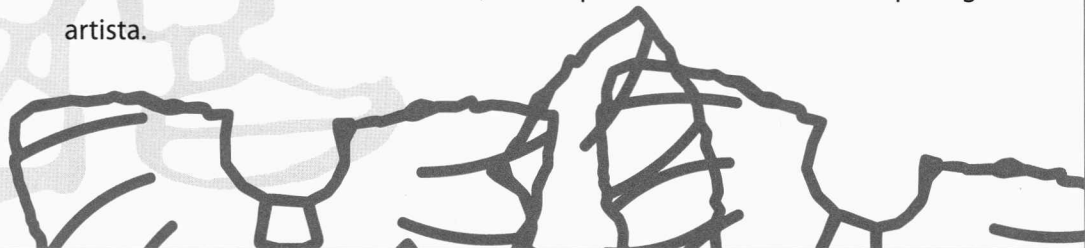
Vols descobrir com els teus sentits serveixen per gaudir de tot allò que ens envolta? Vols acostar-te al molí d'una manera diferent i fer petits grans descobriments tot utilitzant els teus cinc sentits? T'atreveixes a gaudir d'aquesta nova experiència?

● 30 de maig de 2010

ART EN GRA, ART EN FARINA

Al CIP Molí d'en Rata. Preu: 3 euros

Un petit i senzill gra, un munt de grans, un grapat de farina... totes són matèries que podem manipular fins aconseguir la nostra pròpia obra d'art. Perquè el Molí d'en Rata és també un racó de l'art, si vens podràs convertir-te en un petit-gran artista.



INFORMACIÓ SOBRE ELS TALLERS

Horari: a les 12 hores

Públic familiar: recomanat a infants a partir de 5 anys

Inscripció: durant la setmana prèvia al Centre d'Interpretació del Patrimoni o el mateix dia del taller

Preu dels tallers: 3 euros

Gratuït: menors de 5 anys



MOLÍ d'en RATA

**CENTRE
D'INTERPRETACIÓ
DEL PATRIMONI
LOCAL**

Carrer Molí d'en Rata, 1
08291-Ripollet
Telèfon: 93 594 60 57
Fax: 93 692 79 39

HORARI

Dimarts i dimecres de 9,30 a 13 hores

De dimarts a divendres de 16 a 20 hores

El primer i darrer diumenge de mes d'11 a 14 hores

