

## Un tomb per la web

Aprofitant l'avinentesa de la celebració de l'any internacional del llibre, ja tractat a l'article de portada, us oferim un recull de pàgines dedicades al llibre en català:

<http://www.llibres.com> En aquesta pàgina podreu comprar uns 40.000 títols. Els podreu buscar per novetats, buscant-los pel títol, pel nom de l'autor, etc. A més, de la major part dels llibres, podreu llegir-ne una ressenya. Cal destacar també l'apartat anomenat "Totllengua", un canal temàtic sobre llengua catalana on trobareu productes i recursos per a aprendre a viure en català.

<http://www.llibres.org> Gremi de Llibreters de Barcelona i Catalunya. Conté el llistat de més de 400 llibreries agremiades de Catalunya, amb totes les seves dades de contacte, incloses les pàgines web on trobar novetats, ofertes, etc.

<http://www.totselllibres.com> És la web comú d'un col·lectiu de llibreters independents estesos per tot Catalunya. Incorpora la cerca de llibres, selecció de novetats, notícies, llistat de llibres més venuts, servei de pre-comanda i venda per Internet amb possibilitat d'enviament a qualsevol punt del món.

<http://www.uoc.edu/lletra> Lletra és un portal de la Universitat Oberta de Catalunya dedicat a la literatura en català, un espai d'accés als diversos recursos sobre literatura catalana que a hores d'ara hi ha i que dia a dia es posen en marxa a Internet.

<http://www.escriptors.com> Pàgina de l'Associació d'Escriptors en Llengua Catalana (AELC), on trobareu informació relativa als escriptors en català, podent entrar a més a les pàgines web personals dels autors per conèixer-los de més a prop.

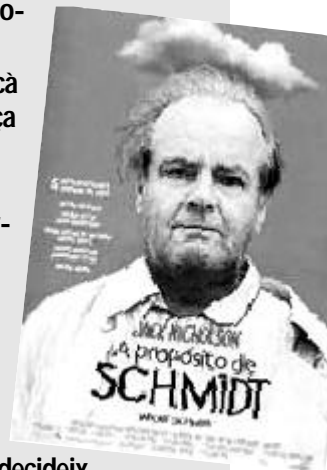
<http://www.anyllibre2005.bcn.es> Web de l'ajuntament de Barcelona que conté la informació relacionada amb la celebració de l'any del llibre i la lectura a la capital catalana. El programa d'activitats que podreu consultar en aquesta pàgina inclou més de 500 activitats entre col·lo-

quis, exposicions, fires, festivals, trobades, tallers, espectacles, concerts, itineraris i cursos; i la participació de centenars de professionals del sector com escriptors, editors, llibreters, crítics i traductors.

<http://www.iecat.net> L'Institut d'Estudis Catalans promou i desenvolupa la recerca en els diferents àmbits de la ciència i de la tecnologia, però principalment en la de tots els elements de la cultura catalana. Des de la seva pàgina web, es pot accedir a tota la informació relativa a les seves activitats, així com conèixer la seva història i objectius.

## Sinopsi: A PROPÓSITO DE SCHMIDT

Una pel·lícula molt recomanable per a la gent gran que està a punt de jubilar-se i també per als que ja ho estan. Nicholson interpreta Warren Schmidt, un home corrent, venedor d'assegurances acabat de jubilar, casat des de fa quaranta-dos anys i amb una filla a punt de contreure matrimoni. Com a primer pas per a donar un nou sentit a la seva vida, Schmidt decideix apadrinar un nen africà anomenat Ngudu Ubu, a qui comença a escriure cartes exagerant notablement tot allò que té a veure amb la seva vida i la seva feina. L'odissea personal de Schmidt comença quan la seva esposa mor inesperadament. Dies després, revisant els objectes personals d'ella, descobreix unes cartes que demostren que fa vint-i-cinc anys va tenir una aventura amb el seu millor amic. Destrossat, Schmidt decideix avançar el seu viatge a Denver, on es casa la seva filla. Llavors comença un viatge ple de trobades, sorpreses, situacions còmiques i també agredolces. Igual que la seva vida, és un trajecte ple de frustracions, rebutjos, humiliacions i fracassos. Schmidt s'adona que mai no ha fet res destacat en la vida, ni tampoc no ha fet res per millorar la vida dels altres, fins que rep una carta del petit Ngudu Ubu



Travelling



## Cuina: Amanida Poti-poti de Mura

**Ingredients:** bacallà esqueixat, patates, ceba, tomàquet, pebrot vermell, olives, oli i sal.

**Preparació:** Es posa a dessalar el bacallà esqueixat, durant unes quantes hores. Es bullen les patates, amb pell. Quan són fredes, es pelen i es tallen a rodanxes. Es talla la ceba pel llarg, el pebrot a tires i el tomàquet a rodanxes. Es posa, en una plata fonda, un sostre de patates, un de bacallà esqueixat, ben escorregut, i un de ceba, pebrot i tomàquet i unes quantes olives pel damunt. Es posa una estona a la nevera. Quan es treu, s'ameixa amb oli i sal i es serveix.



BARCELONA 2005  
**ANY DEL  
LIBRE  
I LA LECTURA**