



Agrupació Astronòmica d'Osona
C.Pare Xifré, 1-3, 3r. 08500 Vic (Barcelona)
Tel. 93 886 41 54
<http://www.terra.es/personal5/aaosona/>
e-mail: aaosona@teleline.es

Benvolgut soci

2002-12-12

1. CONFERÈNCIA EXTRAORDINÀRIA A CÀRREC DE PERE PLANESAS.

És una gran satisfacció per a l'Agrupació Astronòmica d'Osona de poder-vos dir que novament comptarem amb la presència del nostre soci honorari Pere Planesas i Bigas a la nostra entitat. En apropar-se les festes de Nadal, en Pere sol venir per la comarca i ben sovint s'ofereix gustosament a venir a visitar-nos i a presentar-nos amb una conferència els darrers temes en els quals està treballant.

Enguany la conferència que presentarà porta per títol **Les galàxies infrarroges ultralluminoses**, que segons les seves pròpies paraules és "un tema en què es treballa força darrerament i que permet també introduir una panoràmica de com s'ha desenvolupat l'astronomia infrarroja".

La sinopsi de la conferència és la següent:

L'astronomia de l'infraroig és força recent i el seu futur com a tècnica d'observació astronòmica és potser el més prometedor. Farem un repàs al seu desenvolupament i tractarem àmpliament un dels nous temes de recerca que aquesta astronomia ens ha proporcionat: les galàxies infrarroges ultralluminoses, uns dels objectes més lluminosos i enigmàtics de l'univers extragalàctic.

La conferència es farà el divendres dia **27 de desembre** a les vuit del vespre al local de l'AAO.

2. SOPAR DEL SOLSTICI D'HIVERN

Tot seguit de la conferència d'en Pere Planesas, ens traslladarem fins a Folgueroles, al Restaurant Can Pascual, per celebrar el sopar del Solstici d'Hivern.

MENÚ

Aperitiu

(1 ració per a cada 4 persones)

Talls de coca torrada amb escalivada i formatge fos al forn
Calamars a la romana de la casa
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà
Canelons de carn arrebossats a la cervesa

Segon plat a triar entre:

Bacallà a l'estil de l'àvia, tomàquet i allioli gratinat al forn
Llenguado al forn a l'all cremat
Entrecot de vedella amb crema a escollir
Cuixa de cabrit al forn

Postres a escollir

Tiramissú
Lioneses amb xocolata
Gelat de bescuit amb xocolata
Bavaresa toffee amb coulis de maduixa

Celler

Vi de la casa Bóta del racó
Aigües minerals i pa
Cafès

PREU PER PERSONA (IVA INCLÒS): 23,00 €

QUI ES VULGUI APUNTAR QUE HO FACI DE SEGUIDA, ABANS DEL DIA 20, VENINT A L'AAO O TELEFONANT AL NÚM. 93.812.20.01