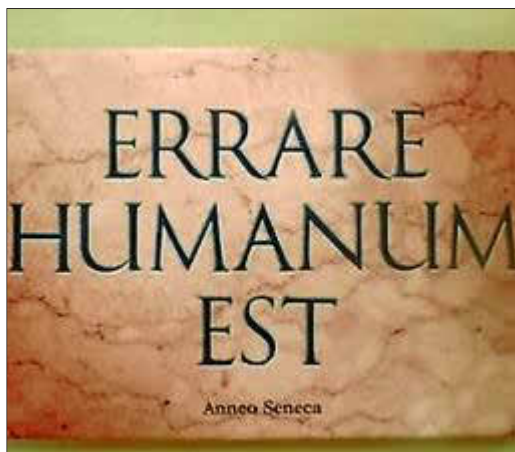


Si pens és perquè visc

Dites dels clàssics llatins, lliçons per al nostre dia a dia



vides totum et quod non vides totum. Sic demum magnitudo illi sua redditur, qua nihil maius cogitari potest; si solus est omnia, opus suum et intra et extra tenet»

- Què és déu? És la intel·ligència de tot l'univers. Tot allò que veus és déu i també tot allò que no veus. Conclusió: si penses que déu és tot allò que veus, li reconeixes tota la seva grandesa i que res no es pot concebre superior a allò que és. Si et creus que déu és allò que no es veu, llavors admets que déu és la força que tot ho sostén, exterior i interior.

I - Ciceró s'afrenta contra Catilina, un governant podrit
* «*Quo usque tandem abutere, Catilina, patientia nostra?*»
- Catilina, fins quan abusaràs de la nostra paciència?
M. Tul·li Ciceró. - 106 -46 abans de Crist.

* «*Quam diu etiam furor iste tuus nos eludent?*»
- Quin dia serà que el poble es veurà lliure de les teves maneres de mentir, sedicioses, insubordinades, vergonyoses, furibundes i de fotre-te'n de nosaltres?

* «*Quem ad finem sese effrenata iactabit audacia?*»
- A quins extrems arribarà el teu atreviment, la teva audàcia, la teva picardia?

* «*Nihilne te nocturnum praesidium Palati, nihil urbis vigiliae, nihil timor populi, nihil concursus bonorum omnium, nihil hic munitissimus habendi senatus locus, nihil horum ora voltusque moveront?*»
- No et fan tornar enrere tantes desfetes, tramades dins la foscor dels despatxos del Parlament?; no et fan tornar enrere ser conscient que el poble et té posats els ulls damunt tu?; no et fa tornar enrere la rebel·lia en tot lloc i moment de la ciutadania?; no et fa tornar enrere assabentar-te de tantes reunions de bona gent en ganes que el país recuperi la pau?; no et fan tornar enrere els Consells deliberatius, judicials i legislatius contra tu i dissertats a favor (això arribarà) de la imparcialitat, equitat, rectitud?; no et fan tornar enrere les males cares i cop d'ulls de tantíssima gent, amb ràbia?

* «*Patere tua consilia non sentis, constrictam iam horum omnium scientia teneri conjurationem tuam non vides?*»
- No comprens tu que les teves males arts són a les clares descobertes?; no veus tu que les vostres confabulacions, avui detallades i confirmades, són pregonades mil vegades pels quatre vents?

* «*O tempora, o mores*»
- Quin temps vivim! A on hem arribat! (Nota molt personal = La malaltia quan té caràcter crònic i és producte de malalties anteriors, localitzat el càncer, s'ha d'extreure i arrencar de nou, amb aires saludables a favor del poble, si volem viure en pau).

II - Déu, què és? Segons en Sèneca
* «*Quid est deus? Mens universi. Quod*

* «*Quid ergo interest inter naturam dei et naturam hominis? Nostri melior pars extra animum est inter animalia; in deo nulla pars extra animum est. Totus est ratio, cum interim tantus error mortalia tenet ut hoc*»
- Quina diferència hi ha entre la naturalesa de déu i la nostra? La cosa que té millor la naturalesa humana és el seu esperit, que ben mirat ens distingeix dels altres animals. Mentre que en déu és tot raó, en l'home mortal predomina seguit, seguit la confusió (el desordre, el desgavell, la guerra, la mentida...) Això és així.

III - Déu, qui és segons el llibre de «l'Èxode», en la Bíblia
* «*Ait Moyfès ad Deum: Ecce ego vadam ad filios Israel, et dicam eis: Deus patrum vestrorum misit me ad vos. Si dixerint mihi: Quod est nomen ejus? Quid dicam ei? Dixit Deus ad Moyfèn: ^EGO SUM QUI SUM^.* Ait: *Sic dices filiis Israel: QUI EST, misit me ad vos*»
- Verset, trets (amb la lletra "s" convertida en "f") d'una Bíblia promulgada pels Papes, Sixt V i Clement VIII, l'any 1769; Èxode, capítol III, versets 13-14.
- Moisès preguntà a Déu: «Bé, jo aniré a Israel i diré als seus fills: El Déu dels vostres pares m'ha manat que vengui a vosaltres. Però i, si em demanen, Déu, qui és? Quin és el nom?»
- Déu contestà a Moisès: «Jo som aquell que som». I li digué més encara: «El qui és, el qui existeix és el que m'ha manat venir a vosaltres». Antic Testament, «la Bíblia», Èxode, capítol III, versets, 13 i 14.

IV - Expressions llatines
* «*Corruptio optimi pessima*». La pudor de la descomposició dels que han de donar exemple, la seva depravació, el seu suborn, llur podriment és el més repugnant, ofega.
* «*Imprimatur*». Que sigui imprès. (Autorització, permís per imprimir una obra).
* «*Memento mori*». Recorda't que ets mortal. Tens molts de motius per no ser orgullós.
* «*Do ut des*». Si vols que te donin, també tu siguis generós.
* «*Primum vivere, deinde philosophari*». Primer de tot viure, després filosofar.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Postres d'estiu (IV). Gelats clàssic mallorquins i sucre invertit

(ve de la setmana passada)

Per a aquests dies tan calorosos dels mesos de juliol i agost us deixaré un seguit de receptes i consells per a fer unes bones i fresques postres, a base de gelats, Bescuits glacés, sorbets, granissats i altres elaboracions ben adequades per a minvar la calor i oferir uns bons moments de relaxament a la calor estiuenca. Avui seguim enllepolint-nos amb més gelats, però aquest cop amb un toc mallorquí i clàssic. No podríem començar aquest repàs clàssic sense el gelat d'ametlles crues.

Gelat d'ametlla crua

Ingredients:
210 grams d'ametlles (pelades)
130 grams de sucre
50 grams de sucre invertit o 200 grams de sucre normal
350 ml de nata per muntar
500 ml de llet sencera
Pell d'una llimona
Elaboració:
Triturar bé l'ametlla amb el sucre. Afegir la llet i la nata i triturar una estona més. Deixar reposar tota la nit a la gelera amb la pell d'una llimona (només la part groga, sense el blanc).

L'endemà retirar la pell de llimona i triturar una estona més.
En aquest punt es pot deixar tal qual o passar per un colador, si volem una textura més fina.
Podem posar la crema a la geladora. No obstant, i per acabar de donar un toc més artesanal, aquest el farem amb una bomba de gelat manual i en uns 20 minuts el tindrem llest.

Gelat de vainilla

Ingredients:
1 litre de llet
8 vermells d'ou
Vainilla en pols
200 grams de sucre
Elaboració:
Posarem a bullir la llet i a part, dins un bol, batrem els ous amb el sucre. Llavors, tira a tita, anirem afegint la llet tèbia. Un cop tot sigui homogeni, tornarem la llet a l'olla i la farem coure fins que comenci a adquirir una textura lleugerament untuosa (crema anglesa). Ara hem de tenir un bol amb gel preparat per a baixar ràpidament la temperatura de la crema. En esser ben freda ja la podem passar a la geladora.

Gelat de xocolata

Ingredients:
375 grams de llet, 50 grams de sucre, 25 grams de glucosa líquida o sucre invertit, 20 grams de cacau en pols, 45 grams de cobertura de xocolata negra amb un 70% de cacau, 4 fulles de gelatina de 2 grams cadascuna.
Elaboració:
Encalentim la llet amb el cacau, la glucosa i el sucre. Infusionarem. Quant ja no bulli, però encara sigui calent (70 °C més o manco), afegirem fulles de gelatina i també



la cobertura de xocolata negra. Deixarem que tot s'unifiqui. Ara hem de tenir un bol amb gel preparat per a baixar ràpidament la temperatura de la crema. En esser ben freda ja la podem passar a la geladora.

Sucre invertit

Durant aquestes setmanes que hem xerrat de gelats, algunes vegades ha sortit aquest terme, i crec que no havia, encara, aprofundit en ell. Aquests tipus d'elaboració s'utilitza en gelateria perquè no cristal·litza i n'obtenim gelats més cremosos. Es pot fer fàcilment a casa amb els sobres de gasificant de tota la vida (aquests que vénen dos de dos colors) i conservar-lo en la gelera durant molt de temps.
Ingredients: 350 grams de sucre blanc, 1 sobre d'àcid tartàric màlic (de color blanc), 1 sobre de bicarbonat sòdic (de color morat o amb estrelletes) i 150 ml d'aigua mineral. Jo us el gasificant Litines (Hacendado), però n'hi una altra marca, el Tigre, que també va bé.

En una olla, posam a coure l'aigua i quan arribi a ebullició, afegim el sucre i remenam fins que es dissolgui. Tot seguit afegim el contingut del sobre blanc i remenam. Retiram del foc i afegim el contingut del sobre morat el que produirà efervescència. Remenam fins que la mateixa desaparegui i obtinguem una mescla homogènia. Aboquem el contingut en un pot de vidre i quan refredi, introduïm a la nevera. Si no tenim àcid tartàric, podem usar àcid cítric amb uns resultats semblants. A la foto d'aquesta setmana podreu veure una màquina de fer gelats antiga. Una bomba de gelats.
Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies, aquí mateix.
parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

