

Si pens és perquè visc

# Una nova visió de la nostra societat

**A** Sa Pobla, el meu estimat poble, hi tenc un gran amic d'infància, tant d'infància que vinguérem al món, ell i jo, en dos mesos de diferència; anàrem plegats a la mateixa escola d'infància, fórem escolanets-cantors a la Parròquia i entràrem al Seminari Conciliar de Mallorca a on, junts, amb una convivència d'un mateix ca nostra, estudiàrem i ens formàrem als anys de la llarga carrera sacerdotal; passàrem, com germans, totes les vacances anuals a Sa Pobla amb la dotzena de seminaristes poblers que a on hi anava un, hi anàvem tots recorrent amb bicicleta muntanyes i pobles. L'amic és Mon GUILLEM MUNTANER. Ja sacerdots ens separaren les nostres obligacions de servidors en diferents parròquies de llocs llunyans. Ara bé, ell continuà aprofundint de veres la ciència i, avui, és Doctor en Filosofia i Llicenciat en Teologia. Ha escrit un curull de llibres, que llegint-los t'has d'aturar en cada apartat per reflexionar.

L'altre dia, els dies de tanta pluja, llegint un

valora més crear imatges que admetre la mateixa realitat. Fa parèixer la falsedat com la cosa més natural en totes les presumpcions: gimnàstiques, exercicis físics o jocs per posar-se «en forma», modes, objectius pràctics, presentacions televisives, espectacles, festes i, fins i tot, religioses. Esdevé, també, en aquesta transformació frenètica de canvis substancials de la vida socialitzada, que cada redol intenta conservar «AUTO-NOM-PROPI» d'independència factible en el físic, en les relacions comunitàries públiques, econòmiques, empresarials, psicològiques, morals.

Ja no tenim possibilitat de tornar arrere: són vicis, costums, llegendes, malalties irreversibles.

Així i tot, encara que la societat en cada un dels seus àmbits hagi caminat per camins compromesos amb responsabilitats, totalment, planetàries no ha perdut la seva identitat ni personal, ni local. En aquesta identitat també podem incloure la nostra fe de creients, a la vegada que conservam la unitat de la imatge universal compartida, diferent, en un món en què de cada vegada més tot es mescla i es comparteix indiferentment.

Aquesta actual situació de «DOBLE-NOM», «globalització-totalització» té molts altres qualificatius que a poc a poc anam descobrint el seu significat amb més profunditat sociològic, econòmic i cultural; com «sense fronteres», «distàncies llunyanes», «desacord», «confinament», «exili», «tradicions oblidades». Els coneixements sobre la persona com és «un ser nou», o «un prototipus d'home nou» conté «una revolució antropològica», no superficial, i, sí, d'una transformació de la intimitat humana i d'una «reorganització» de la personalitat subjectiva i de consciència que canvia les

dels seus llibres, em trob la lliçó que avui us tramet, ja que em sembla molt interessant per al temps que vivim. Li telefon per demanar-li porta oberta i aquesta és la resposta: «Tot el que és meu és teu, fes el que vulguis; no importa posis el meu nom».

## UNA NOVA VISIÓ DE NOSTRA SOCIETAT

«La ciència i la Tècnica, els Mitjans de Comunicació social, les esbucades fronteres entre països, la creixent economia del mercat neoliberal, les diverses formes de globalització, les postmodernes propostes del pensament, els compactes moviments d'emigrants que travessen el món, l'intercanvi cultural de costums i rutines de vida, són molts factors, actius de promoció d'una societat humana que sofreix canvis substancials, amb semblança de normalitat. La societat actual transformada, «artificial»,

relacions d'uns amb els altres. Tot això suposa un desafiament provocatiu i radical dins qualsevol camp de la nostra vida. També la nostra fe religiosa ha d'obrir els ulls a noves reflexions, molt enfora dels sermons que ens han predicat fins ara» de Mn. Guillem Muntaner

Gràcies, amic Guillem, i t'assegur que els lectors també les te donen.

He procurat ésser fidel a la teva lliçó amb la meva traducció del castellà al mallorquí. Una abraçada.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Comença el dia amb energia

**A**quests dies, escoltant cançons a través d'una coneguda aplicació musical pel mòbil, vaig descobrir que té una llista de recomanacions anomenada «wake up»: cançons per començar bé el dia amb energia. Viva la vida (Coldplay), Wake me up (Avicii) o Wake Up (Arcade Fire) són algunes d'aquestes recomanacions.

Doncs per aquesta setmana us proposo també un seguit de recomanacions gastronòmiques per a preparar uns bons berenars al matí i arrencar, també, el dia amb energia. El tema de l'elecció de la música ja és optatiu.

**PLUM CAKE** (foto article)

200 grams de mantega

200 grams de sucre

280 grams d'ou

315 grams de farina

10 grams de llevat químic

Un poc de licor

200 grams de fruites acarabassades.

Empomar la mantega i el sucre, passar-la a la batedora i fer-ho esponjar. Un cop esponjat incorporar els ous (un a un). Hem d'aconseguir una massa homogènia i esponjada. Deixam reposar 3 o 4 minuts.

Prepararem els motlles amb mantega fosa i pintats, i un cop sòlida els empolsam de farina.

Ara passam la farina juntament amb el llevat pel sedàs i ja podem afegir-la a la massa d'ous i mantega, remenant amb suavitat. Afegir-hi les fruites passades per farina i tornar a mesclar bé.

Omplim els motlles i ho feim coure a 160 °C fins a la meitat de cocció, que realitzarem el típic tall amb un ganivet banyat en aigua i acabarem de coure.

Si es desitja es pot glacejar amb 80 grams de sucre en pols 20 grams d'aigua. Ho mesclarem per fer una puré dens i pintarem el plum-cake. Enforanem a forn molt fluix perquè cristal·litzi.

**MAGDALENES RED VELVET**

Començam preescalfant el forn a 165 °C amunt i avall. En un bol posam la mantega (115 grams) a temperatura ambient, pomada.

Afegim el sucre (300 grams) i una mica de sal, sucre avainillat o essència de vainilla (1 culleradeta o 5 grams). Mesclam tot una mica amb la batedora o amb les varetas. A continuació afegim els ous (2 grams) i batem durant 10 minuts. És el que s'anomena realitzar un cremat o blanquejat. Es tracta d'incorporar aire a la barreja perquè pugui al forn durant la cocció. Després, mesclam en un recipient 240 ml de llet sencera a

temperatura ambient i una cullerada de suc de llimona (15 ml). Ho barregem bé deixem que reposi uns 10 minuts. Passat aquest temps ens hauria d'haver quedat una mena de iogurt líquid.

Afegim el 'buttermilk' a la barreja de sucre i ous. Finalment, afegim el colorant alimentari vermell (1/2 culleradeta) i la farina tamisada (250 grams) i batem amb la batedora. Aquest cop cal fer-ho poc i suaument perquè la massa no perdi l'aire que vam aconseguir al principi perquè no ens pujaria.

Així doncs ara incorporem el bicarbonat (1 culleradeta) i de seguida li afegim vinagre blanc (2 cullerades). El vinagre, a més d'impulsar, ens conservarà el color durant l'enfortat. Barregem bé amb les varetas. Col·loquem la massa en un motlle de 24 cm de diàmetre. S'enforna a 165 °C a mitjana alçada i durant 50 o 55 minuts.

**BROWNIE DE XOCOLATA BLANCA**  
INGREDIENTS

100 grams de mantega, a temperatura ambient, 170 grams de s de xocolata blanca, 1 ou gran, a temperatura ambient, 1 llauna (de 400 grams) de llet condensada, 1 cullerada d'extracte de vainilla, 1 cullerada de sal, 190 grams de farina i sucre glas, per a la decoració

Elaboració:  
Preescalfar el forn a 180 °C. Greixar i folrar un motlle quadrat de 20 x 20 cm amb paper de forn. Reservar. En un recipient apte per al microones, mesclar la mantega i la xocolata blanca. Escalfar al microones durant 30 segons. Hem d'anar remenant la mescla fins que es fonguin els ingredients totalment. Afegir l'ou, batre 5 minuts i afegir la llet condensada, l'extracte de vainilla i la sal i mesclar-ho tot fins que estigui integrat. Tamisar la farina a part i afegir-la a la barreja fins que estigui just integrada (no barrejar en excés). Abocar la barreja en el motlle preparat i enfortar durant 30 minuts. Un cop cuinat deixam refredar el motlle durant 10 minuts, i després posar el brownie sobre una reixeta perquè refredi del tot. Tallar a quadrets el brownie i escampar sucre glas quan s'hagin refredat del tot.

Jo crec que amb això ja teniu per un bon inici de dia. Bon profit i bona

Juan A. Fernández

