

Política

El vot MÉS útil per a les Balears

MÉS per Mallorca i MÉS per Menorca varem fer història a les eleccions autonòmiques i municipals del passat mes de maig. A contracorrent i «sense tele», però amb un bon «programa», ho varem aconseguir, fent política des d'abaix, de bon de veres: des dels municipis i els barris; per això som la primera força política de l'esquerra a nivell local.

Ara, a les Eleccions Generals del proper dia 20 de desembre, volem fer una passa més, ja que hi ha una part important de les polítiques que ens afecten i que es decidiran en els propers mesos i anys que passen per la capital de l'Estat i les Corts Generals: el finançament, una eventual reforma de la Constitució, la redefinició del model d'Estat mateix, o les lleis que determinen si els governs han d'estar al servei de la gent o dels poderosos, com s'ha demostrat amb les companyies elèctriques, la reforma laboral, etc.

Qui som?

En aquestes Eleccions Generals, MÉS per Mallorca (unió de PSM-Entesa i Iniciativa-Verds) ens presentem juntament amb MÉS per Menorca i amb persones i col·lectius d'Eivissa i Formentera, en una plataforma electoral de les quatre illes: MÉS per les Illes. I hi presentem unes llistes encapçalades per Antoni Verger i Leonor Berja al Congrés, i Sara Martín i Salvador Colomé al Senat,

que seran uns dignes representants de la nostra coalició. Que seran uns dignes representants teus.

Per què votar MÉS?

Convé recordar que el proper dia 20 no es vota de manera directa qui serà el president de l'Estat, sinó qui seran els 8 diputats i els 5 senadors que han de representar les Balears al Congrés i al Senat. Així, pensam que votar MÉS és en realitat el vot més útil per als ciutadans de les Balears. Per què? Vegem-ho:

1- Perquè som una força solvent, neta, renovada i amb

Som una força solvent, neta, renovada i amb experiència de govern i d'oposició

No anirem a Madrid a "creure", sinó a defensar el que és just per les Balears

2- Perquè vénen temps amb reformes importants, fins i tot constitucionals, i hi hem de ser per dur-hi la veu de les Illes i col·laborar amb forces afins per impulsar canvis progressistes i no retrògrads

ni recentralitzadors.

3- Perquè no anirem a Madrid a "creure", sinó a defensar el que és just per a les Balears i els ciutadans que hi resideixen: cal urgentment un finançament millor per a les institucions balears i els serveis que es presten aquí.

4- Perquè no tenim una "estratègia" pensada a fora de les Illes, sinó des de i per a les Illes, sense dependències ni promocions de televisions de Madrid, i pensant en la gent d'aquí.

5- Perquè les nostres propostes estan elaborades pensant en les necessitats reals de les Balears i els seus ciutadans.

6- Perquè tenim una identitat pròpia, una geografia insular, una economia singular i unes necessitats específiques que fan molt necessària la veu lliure de MÉS amb força al Congrés i al Senat.

Veni a la xocolatada amb Antoni Verger!

Per tot això i MÉS, vos convidam a la xocolatada que farem el proper dimarts dia 15 de desembre, a les 18 hores, al bar Es Pont, amb el nostre cap de llista al Congrés, Antoni Verger, i amb Miquel Ensenyat, actual president del Consell de Mallorca. Parlarem de tu a tu, del nostre programa i de tot el que plantegeu, amb una xocolata calenta. Vos hi esperam!

Vota Antoni Verger. Vota MÉS. El vot MÉS útil.

Més per Sóller

Comunicat

Ara tots tenim sentència

Ara si. Després de més de tres anys dels fets ocorreguts la matinada del 5 de setembre del 2012, hi ha sentència.

Durant el temps transcorregut alguns, dins una marc de total irresponsabilitat i d'incontinència mental i verbal, han parlat molt i, d'altres hem mantingut silenci.

Des del primer moment i durant molt mesos, amb la clara intenció, primer de treure la màxima rendibilitat personal i política i, en segon lloc, fer el màxim de mal a qui es suposava l'enemic, es va arribar a assegurar la participació de

ideòlegs i inductors dels fets. I es varen atrevir a posar als suposats ideòlegs i inductors noms i llinatges: els nostres. Ara que hi ha sentència, volem aclarir que:

- Mai, cap dels dos, hem estat cridats a declarar ni per la Guàrdia Civil de Sóller ni per la Policia Judicial de la Guàrdia Civil.

- Mai, cap dels dos, hem estat cridats a declarar ni pel fiscal ni pel Juge del cas.

- Mai, cap del dos, hem estat detinguts, com es va arribar a dir.

Més de tres anys d'aguantar insults, injúries i calúmnies en silenci i sortint al carrer sabent que alguns han pensant que podíem tenir

alguna vinculació amb els fets.

El nostre activisme social i polític i el fet de no tenir arrels ni referències familiars a Sóller ens va fer un blanc fàcil per persones que, a aquestes alçades, ja han demostrat per si mateixes que el seu caratge moral que no els fa mereixedors de ser el representants de tot un poble.

Als que durant tot aquest temps en heu donat suport, moltes gràcies.

Rafela Garcia / Josep Bonnín

Parlem de cuina



Preparant el Nadal (I)

És que és tocar el mes de desembre i sembla que tot ja fa olor a Nadal: llumets al carrer, els primers arbres de Nadal que ja "creixen", les tendes que s'engalanan; i com no, el menjar. Comencen a aparèixer els primers sopars d'empresa, comencem a llevar sa pols als motlles dels crespells en forma d'estrella; torrons, polvorons i bombons comencen a esumarse tímidamente i ja comencem a pensar a que li pegarem pel sopar de Nit Bona, pel del dia de Nadal, el del dinar de la Segona Festa, el sopar de Cap d'Any, el dinar de dia primer, el del dia segon amb els amics, el dinar de dia 5, si a més és l'aniversari del teu fill, el dinar de Dia de Reis... On és l'Almax, carinyo?

Humor a part, el ben cert és que aquestes dates s'hi donen per a lluir-se dins sa cuina i gaudir d'uns àpats una mica diferents als de cada dia. Així que per a la sessió d'avui us proposo algunes idees per a que pugueu "entrenar" i arribar a ses festes amb bona forma "gastronòmica". Amanida de formatge amb taronja i xocolata, un plat que podreu veure en directe el proper dia 19 de desembre al *show cooking* que faré al Centre Capvespre, a sa Cooperativa. Pitirera d'indiote farcida de torró i sobrassada. El plat principal del menú d'avui el vaig presentar al *Show Cooking* del passat 3 de desembre a Tallat de Lluna, com sempre a la web i al bloc trobareu les altres receptes d'aquesta trobada i més fotografies Galletes de Mantega. No hi ha res que recordi més al Nadal que el dolç: sucre, ametlles, xocolata... Una combinació perfecta per acabar qualsevol trobada gastronòmica.

Amanida de formatge i xocolata

Ingredients: 1 escarola, 200 grams de formatge de cabra, 2 taronges grosses 1 poma *Granny Smith* o reineta, 4 llesques fines de pa, oli.

Per a la vinagreta: 1 tros de xocolata negra, 1/2 tassó d'oli d'oliva suau, el suc de 1/2 llimona i sal.

Primer de tot, prepararem la vinagreta. Per fer-la, hem de fondre la xocolata amb la meitat de l'oli, sense deixar de remenar. Una vegada fosa, s'ha de passar de seguida a un recipient fred, en el que afegirem la resta dels ingredients. Ara la deixarem reservada. Per a l'amanida, començarem tallant l'escarola i el formatge a daus. També pelarem els grills de les taronges. Quan tinguem això fet, tallarem el pa a daus, els fregirem i els deixarem escórrer en un torcabocques de paper. Ja podem rentar i tallar la poma en trossos petits.

Presentació: posarem un bouquet de lletuga en el centre del plat, sobre ella la poma, el formatge, la taronja i el pa fregit. No podem descuidar la presentació. Ho amanirem amb

la vinagreta de xocolata. I uns bocins de formatge fos al forn amb taronja rallada i xocolata.

Pitirera d'indiote farcida de torró

Mallorquí (cuina medieval mallorquina)
Ingredients per a quatre persones: 1,2 quilograms de pitirera d'indiote, 100 grams de xulla salada tallada a daus, 2 cebes, 1 pastanaga, 1 porro, 60 grams de torró mallorquí, 40 grams de sobrassada, un brot de moradux capolat ben fi, sal i pebre bo, 1 ou (opcional), 1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sóller, 1 tassó de vi blanc o brandi.

Elaboració: Assaonam la carn desossada i neta de greix amb una mica de sal i pebre bo. Ofegam una ceba tallada ben fina i el gran d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam, sofregim la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradux, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aquesta mescla en els filets de carn que haurem preparat. Embolicam cada peça farcida amb un paper de forn i ho enforam tot a 200 °C durant trenta minuts. Retiram del forn, treim la carn i a la bresa (o lo que ha quedat dins sa paella de sofregir) hi afegim un tassó de vi o conyac i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons de nata. Colam (si voleu) i rectificam de gust.

Galletes arrissades

Ingredients: Ous, farina, sucre, saïm o mantega. Per cada ou sencer posarem 100 gr. de greix, 100 gr. de sucre i la farina necessària per formar una massa compacta (es sol dir, la farina que se'n beu).

Elaboració: Es remena bé el greix amb la mà, màquina o un pujador. S'afegeixen els ous i el sucre (i si voleu algun aroma). Quan està tot ben mesclat; s'afegeix la farina necessària. Ara ja podeu fer ses formes i millor abans de coure deixau reposar la pasta dues hores dins sa gelera amb ses formes ja fetes. Coure al forn uns 15 minuts a 170 °C.

La setmana que ve us proposaré més idees per a aquestes festes. Mentrestant us recordo que podeu visitar www.cuinant.com, el bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/> i Fogons Encesos; que així és el nom de la nova web que he tingut el plaer de descobrir aquesta mateixa setmana. El solleric Miquel Bernat és el xef que hi ha darrera aquest web i en ella ens mostra algunes interessants propostes <http://fogonsencesos.wix.com/fogonsencesos>. Sense ésser cuiner professional, la passió per la cuina que demostra en Miquel fa d'aquesta web un lloc molt recomanable.

Juan A. Fernández

