

Si pens és perquè visc



“Via crucis” socials dels pobles (i VI)

Catorzena estació

Mai no enterrem l'esperança. Si en lloc de desesperar-nos i dir: “No ha res a fer, això no té remei”, pensàsim: “Tot té remei, coses més difícils he vençudes, Déu és sobre tot”, veuríem que tota llavor abans de créixer ha d'esser enterrada i que els solcs llaurats més fons, deixen que els arbres arrelin més endins i que més alts se facin.

El cor que fa bategar l'amor a la vida està amagat i les coses, si se veuen, sols és a través de la llum.

Les muntanyes tapen el sol i el sol surt més enllà de les muntanyes. La terra tota és un sepulcre que arreplega tot quant s'ha mort, i d'ella en surt tot quant ens dona vida. Arreu tot té un tuf de mort, però a cada passa veim que la vida se renova.

La història de l'home, enterrada dins la història de la humanitat, no ens conta res més - des del primer dia- que una lluita entre la vida i la mort, entre la mort i la vida.

El sol, com nosaltres mateixos, dona voltes i en el trajecte s'hi escau “el dia i la nit”, la fosca i la claror, dormir i treballar, sentir la realitat i nodrir-se de somnis...

Si hi ha homes que viuen del “matar”, també n'hi ha que no dormen per servir.

Si n'hi ha que enclaven, altres n'hi ha que desenclaven.

És per això que podem demanar hora a l'esperança. El sol sempre es deixa veure, en que sigui a través de la llum.

Jo crec en la llum.

Jo, malgrat tot, veig seguit seguit, un estendard blanc que ens crida a unir-nos i, que el dia que manco pensem, esclatarà la victòria.

No podem negar que la vida camina cap a la mort, però també és cert que de la mort en ressuscita la vida, i la vida sempre en surt triuñfant. El nostres torrents mai no porten la mateixa aigua, tot i així, sempre corren els nostres torrents amb aigua nova.

El sol besa fins i tot les barraques. Caminam aferrat a una creu; podríem viure sense ella? Mai no enterrem l'esperança.

Em dic, mirant el cel: Per què essent tan belles les estrelles, no les podem veure de dia i sols se deixen veure, molt enfora, dins la foscor de la nit, per més que no deixen d'esser-hi, també, quan encorbats entrecavem la terra?

Institut de Santa Ponça, Calvià, durant la Quaresma de l'any 1992. Ja en fa 20!

Per Pasqua els pobles ressusciten en vida nova

Ja dins plena primavera, d'entre muntanyes, el dia surt, acompanyat de l'alba, despertant ocells, que nien peixent-hi les butzetes; Brau, se sent el gall que canta, fluix, el cloc de la gallina. L'aigua, que, fosa la neu, torrent avall se desvia, bota marges, rega els horts, i, fresca, remou la brisa. L'abella dins la casera, on la mel hi regalima, fa tremolar aires purs d'eterna i suau melodia. La papallona vola, vola i a cada flor pica, pica, les llavors, que a una roba, a altres se'ls hi compliquen. Quin diumenge més formós, quin diumenge d'alegria! Arbres i flors ja verdegens, ja fan ombra les alzines, els xotets entre herba tendra pasturen i la rumien. El prat es vesteix d'or, més que mai groga és l'espiga, més que mai gra rera gra, ja fet pols, serà farina; de farina es farà el pa, nostre pa de cada dia. Calla, encara, la cigala, treballa, sí, la formiga i el pagés la gerra omple per anar-se a la garriga i treballar, sol a sol, perquè mengi la família. Benvingut siguis Diumenge de nostra Pasqua Florida! Fes-nos ressuscitar la Fe, com Jesús ens ressuscita.

En les festes de “Moros i Cristians”, bé puc dir als sollerics i fornalut-xencs: “La Fe mou muntanyes”. Molts d'anys!

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cake Design & Baking Heaven

L'univers editorial que existeix al voltant de la gastronomia. Ambdues publicacions compateixen, apart de la data de publicació del primer nombre, la temàtica que gira entorn al la part més dolça de la cuina. Cake Design es una publicació portuguesa (bilingüe espanyol - portuguès) que centra en la decoració de pastissos i en aquest primer nombre són els pastissos nupcials els que monopolitzen la revista. Amb una acurada edició, una fotografia espectacular i múltiples receptes que ens mostren con realitzar totes les decoracions pas a pas; les més de 80 pàgines es fan curtes i se't queda una regust final de voler-ne més i més. La gran part dels pastissos mostrats a la revista estan decorats amb pasta de sucre i amb ella s'elaboren tant les cobertures com les peces de decoració: els nuvis, peònies o llaços són algunes de les figures que podem aprendre a crear amb sucre modelat. Altres vegades ja us he donat la recepta de la pasta de sucre. Doncs aprofitant l'avinentesa aquí us la deixo per si voleu anar deixant volar la vostra imaginació per la que fa a la decoració dolça. Com tot hi ha moltes receptes per a aquesta pasta (i molts de noms: fondant, pasta de núvols de sucre, pasta laminada); aquí us ens deixo una de senzilleta.

Pasta de sucre

Ingredients: 150 grams de núvols (nubes), 3 cullerades d'aigua, 1 cullerada d'essència a elecció (n'hi ha moltes per això no en poso una d'específica), 300 grams de sucre en pols, un poc de mantega.
Elaboració: Primer untarem un recipient apte per a microones amb la mantega (això és molt important perquè no s'enganxin al recipient els núvols un cop calents). Després afegirem els núvols, l'aigua i l'essència i ho escalfarem a màxima potència uns 40 segons. Ho traurem del forn i ho mesclarem amb una cullera untada en mantega. Tornarem a ficar-lo al microones i ho escalfarem altres 40 segons més. Reservar. En un altre recipient col·locar el sucre tamisat i fer-li un buit al centre, bolcar núvols dissolts en ell i començar a mesclar fins que es formi una massa, tenir en compte que segons la humitat ambient aquesta massa por requerir de més sucre glacé.

La massa ha de quedar amb una textura semblant a la plastilina, és a dir, molt tova i que gairebé que s'enganxi a les mans. El punt exacte de sucre el trobarem en haver-la feta una o dues vegades.

Per a conservar-la la podem embolicar amb paper film dins la nevera.

L'altre revista, *Baking Heaven*, es tracta d'una publicació en llengua anglesa que versa sobre tot de productes de forn, tals com galletes, cupcakes, bescuits, brioches i tartes.

Aquesta també ens presenta un bon grapat de receptes molt ben explicades i acompanyades de bones fotografies que ja fan que les papil·les gustatives es desfacin sols amb la visió de les imatges.

Casi 120 pàgines que conviden o no llevar-se el davantal i posar-se fins al cap de farina. La primera recepta que vaig fer d'aquesta interessant revista fa unes setmanes foren unes cookies de pastanaga i coco que foren d'allò més bones

Carrot Cake cookies:

Ingredients: 115 grams de mantega, 85 grams de sucre, 75 grams de sucre de canya, 1 ou, mitja cullerada de sucre de vainilla, 150 grams de farina, mitja cullerada de bicarbonat, un poc de canyella, 25 grams de coco rallat, 85 grams de pastanagues rallades i 25 grams de nous picades.

Elaboració: Encalentirem el forn a 190°C.

Posarem la mantega dins un bol amb els sucres i ho mesclarem fins que quedi ben cremós. Afegirem l'ou i la vainilla i ho batrem be. Mesclarem la canyella i el bicarbonat amb la farina i ho afegirem a la mescla desfent be tots els grums. Afegirem després el coco, les nous i la pastanaga i ho mesclarem tot junt. Damunt una palangana formarem les galletes i les enforanem 8 o 10 minuts.

Bona Fira i bon Firó

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

