

Si pens és perquè visc

Tot ho veim del color del vidre de les nostres ulleres

Tot ho veim del color del vidre de les nostres ulleres; i, encara diré més, de les ulleres que compram perquè ens agraden i perquè fan guapa la nostra cara.

I, ara, per què dic això?

Digau-me, obertament, sincerament- No és veritat que vivim en un món en situacions excepcionals, a on quasi tots els mandataris (ja dins la política, ja entre els poderosos de ca nostra i fora de ca nostra) es discuteixen sense ordre, ni concert, enredats en dir-se a la cara el nom del «porc», cercant-se les puces del cap fins als peus, com en un pati d'un col·legi de joves malfeiners que es barallen per les notes, a fi d'aconseguir guanyar les oposicions?

Estam constatant en totes les situacions de la nostra convivència que tots aquests van «a lo seu» (com diem amb bon mallorquí). Raonem. Tant pot atreure, com cosa beneficiosa, el fang, com l'aigua pura de la



font; vull dir amb això que sempre s'ha d'interpretar el que volem segons els efectes justos o perversos que ens aportarà i quines conseqüències en allò tendrem.

Les conseqüències que el poble viu de les bregues entre els polítics (dic polítics perquè són, avui, els que directament ens danyen i d'ells se'n parla cada dia amb mal nom) són fatals, fatals ja perquè afecten tot el país, autonomies, pobles, famílies, ciutadans, ja perquè donen la impressió de nins petits sense seny, que es discuteixen, quan tenen un país problemàtic en moltes qüestions que a tota hora està al carrer demanant la seva intel·ligència en solucionar-los.

A la fi hem arribat a descobrir la falsedat dels nostres ídols, per la mala manera com ens governen. També, hem pogut veure, fa dos dies, que els seus canteranos estan que exploten de fortunes, tresors, or, tot guanyat damunt la potestat que damunt nosaltres han tengut. Essent ja rics s'han fet més rics per golafres, perquè encara ho volen ser més, i s'amplien, en tot moment, les seves pagues, afegint-s'hi una bona super pensió per tota la vida.

A diferència de nosaltres els pobres treballadors.

Totes nostres heretats més humils, els nostres hortets tancats amb reixeta, ca nostra amb un corralet darrere i tot quant tenim, tret del nostre treball amb la suor del nostre

front és el que ens alimenta, alegra i perdura dins la nostra vida, sense inflar-la amb diners d'altres, robats. La gent honrada, el poble a on es viu la justícia, igual per a tots, viu amb tranquil·litat i pau tota vegada que en ell es comparteixen els deures com es comparteix la mirada bella del nostre cel, del nostre mar, dels nostres camps, de les nostres muntanyes.

Amb una paraula, és hora de centrar la nostra mirada, ja que la nostra vida depèn de la qualitat dels nostres ulls, de la nostra pau interior i de no deixar-nos fer sols allò que ells volen. Nosaltres també tenim dret a demanar els nostres drets.

Quan la nostra consciència s'uneix, no al coneixement que tenim de la vida, sinó al sentit que donam a la vida, vivim el nostre «jo». Moltes vegades he pensat si és millor dirigir a bon terme els nostres desitjos, que plantejar el nostre dietari.

EL POBLE VOL LA «UNITAT» EN ELS NOSTRES GOVERNANTS.

És un desbarat i, fins i tot, pens que és una derrota, creure's un, ell sol, amb els altres aliats, el savi, el que té tota la raó.

La «unió» d'uns quants, en grup, per dur a terme un ideal, el seu ideal, és sempre una aparença, que moltíssimes de vegades «els flocs» (un exemple significatiu) acaben en transformar-se en una cadena que els ferma. La «unió», qualsevol unió, és imperfecte. Em dol la pertorbació que es viu a Catalunya, amb la que, junt amb València, nosaltres formam la «unitat» dels Països Catalans. Deplor (ho dic de cor) que d'alguns d'ells, units al seu ideal, n'hi hagi d'empresonats o captius.

La «Unitat» és distinta, ja que es fomenta en la defensa de la veritat autèntica, indiscutible per si mateixa. La «unitat» és «jo estic en tu i tu estàs en jo»

El diccionari així defineix: - «UNIÓ», grup de persones amb interessos comuns a les ordres d'un cap. «UNITAT», qualitat d'allò que és «U», que constitueix un tot (contraposat o multiplicat) no divisible en parts.

Ens identifiquem quan respectam la singularitat dels altres per què quan rompem les bones relacions és quan la pau es torna guerra.

L'amistat, essent gratuïta, s'ha de cultivar i mantenir.

Quina pena que per tot el món hi haguí qui es dedica a dividir, a destruir, a crear enemistats fins a desbordar la nostra resistència.

Dins l'univers hi veim molts de colors. Que trist seria el món si sols hi véssim un sol color! Quina infinita bellesa de colors tan diferents, repartits per tot l'univers i tan unificats.

Siguem conscients que el color del vidre de les nostres ulleres és falç.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Va de dolç

Pastís de Pastanaga

Ingredients

- 400 grams (2 tasses) de sucre
- 350 ml (1½ tasses) d'oli de gira-sol (es pot substituir oli d'oliva sense problemes)
- 4 ous
- 450 g de pastanagues picades (bullides, colades i picades) seran 5-6 pastanagues grans
- 240 g (2 tasses) de farina de blat
- 10 g (2 cullerades) de llevat en pols (com Royal Baking Powder)
- 10 g (2 cullerades) de bicarbonat de sodi
- 10 g (2 cullerades) de canyella
- 5 g (1 cullerada) de sal

Per al Cream Cheese Frosting:

- 240 ml (1 tassa) de formatge cremós (Philadelphia) a temperatura d'ambient
- 60 g (4 cullerades) de mantega sense sal, a temperatura d'ambient
- 10 ml (2 cullerades) d'extracte de vainilla
- 450 g (4½ tasses) de sucre glacé (s'ha d'afegir a poc a poc així que potser en fareu servir menys!)

Instruccions

1. En un bol mitjà, barreja tots els ingredients secs (menys el sucre). I reservarlos.
2. En un bol gran, barreja el sucre amb l'oli.
3. Incorpora els ous un per un batent la barreja després de cada addició.
4. Afegix les pastanagues picades (i ben colades) i barreja bé.
5. Afegix els ingredients secs (ja combinats).
6. Bat per exactament tres minuts a velocitat mitjana (si estàs batent a mà, seria el més ràpid que pots!)
7. S'enforna a 175 ° C (350 ° F) per 60 minuts (o per Cupcakes uns 25-30 minuts).

Per al cobert de formatge de crema per untar:

1. Per al frosting de formatge de crema (com la Philadelphia), bat la mantega i el formatge de crema, afegix la vainilla, i incorpora el sucre glacé a poc a poc fins que tingui la consistència que agradi.

Brownie de xoco-coco (FOTO)

Ingredients: 250 grams de xocolata fondant, 250 grams de sucre. 250 grams de mantega fosa, 6 cullerades rases de farina, 4 ous sencers, 1 cullereta de llevat químic i 50/75 grams de fruits secs (en aquest cas usarem

coco)

Elaboració: Barreja la mantega fosa amb el sucre. Afegiu-hi la xocolata, també fosa mesclau-ho bé i esperau 15 minuts fins que la mescla es refredi. Afegiu-hi els quatre rovells, la farina tamisada i el llevat. Finalment, pujau els blancs a punt de neu. Abocau la mescla en un motlle untat amb mantega i enfarinat i ho feis coure al forn a 180 °C durant 45 minuts. Decorau amb xocolata fosa mesclada amb ametlla torrada capolada.

Coulant de Xocolata

Ingredients: 200 grams de xocolata negra al 70%, 160 grams de mantega i una mica més per greixar els motlles, 5 ous (280 grams aprox.), 160 grams de sucre comú, 85 grams de farina, 20 grams de cacau en pols i una mica més per empolverar els motlles.

Elaboració: Fon en un bol la xocolata picada a bany Maria (o al microones en fraccions de 30 segons. Removent de cada vegada). Afegix la mantega i remou fins a obtenir una crema homogènia.

En un bol a part barreja els ous i el sucre (convé no batre, simplement barrejar), afegix a continuació la farina tamisada i barreja.

Incorpora les dues mescles i bat amb varetes fins que tot resulti integrat.

Engreixa els motlles i escampa el cacau en pols sobre aquests.

Aboca la barreja en els motlles i congela. (Millor la nit anterior com a mínim).

Enfornar els coulants congelats.

Encén el forn a 240° en mode ventilador i calor a baix, enforna els coulants trets directament del congelador durant exactament 15 minuts.

Sense congelar: guarda la massa a la nevera durant 1 hora o més i es pot enfornar a 240° entre 6 i 8 minuts

El punt de forn és bàsic i fonamental, ja que l'interior ha de quedar líquid i l'exterior cuinat. Heu de fer alguna prova bans amb el vostre forn per a encertar el temps correcte.

Bon profit i fins dissabte que ve parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

