

Cartes que no lliguen

Els intransigents i la nova llei educativa

Hi ha subjectes i col·lectius que viuen del dogma i per al dogma, i el que és pitjor, practiquen un absolutisme moral que els fa creure que només la seva visió n'és la correcta i que no hi ha espai per a punts de vista, interpretacions o perspectives diferents. En una societat tan diversa i multicultural com en la que ens ha tocat, per sort, viure, per jo aquesta radicalitat que, en el debat públic o privat, es converteix en frentisme, és un signe de immaduresa i manca d'intel·ligència. I no estic parlant de neutralitat, sinó més bé d'empatia.

La recerca de solucions als conflictes i als problemes que se'ns plantegen com a societat obligatòriament ha de passar per la creació de climes de cooperació i diàleg, no de polarització. Està demostrat experimentalment que persones amb opinions diametralment oposades són capaces d'arribar a acords simplement després de posar-se a parlar juntes sense pressions externes.

Dic això arrel de la polèmica, per jo absurda, creada, quasi de forma artificial, amb la publicació de l'avantprojecte de llei d'educació de les Illes Balears. Un projecte del que s'ha dit que sorgeix sense el consens quan realment és fruit d'anys de treball a la recerca de l'esmentat consens. I ho explico:

Els qui treballam dins del sector educatiu, i molts que no hi treballen, perquè l'Educació modela les persones i la societat i quasi ningú hi queda al marge, fa ja dècades que demanam que es legisli amb el màxim de consens entre totes les parts implicades un marc educatiu que tenguí una certa estabilitat i que no variï segons les manies de cada govern de torn. Els resultats de les proves externes d'avaluació del nivell acadèmic del nostre alumnat i altres valoracions objectives, com l'índex de fracàs escolar o els percentatges de persones amb estudis tècnics o universitaris superiors, fa anys que ens diuen que no anam bé, i no només és per falta d'inversions econòmiques. En partir d'aquesta necessitat social i de país, anys enrera el Cercle d'Economia va engagar una iniciativa anomenada Cercle per l'Educació, integrada per entitats relacionades directament amb el món educatiu (associacions de docents, sindicats, inspectors educatius, patronals, associacions de pares i mares, universitat, col·legis professionals, tercer sector, etc.) i altres de l'anomenada «societat civil» (CAEB, PIMEM, IREFREA, etc.) amb l'objectiu de crear un document base consensuat sobre cap on s'havia de dirigir l'educació a les nostres illes. Un pla molt ambiciós perquè, a més de treballar sobre un tema molt «polític» (l'educació al cap i a la fi és impossible que sigui neutral), les entitats i persones que hi participarien provenien de llocs diferents i defensaven, al seu treball públic, interessos molt concrets i, en ocasions, contraposats. Per això s'establí una premissa: avançar sobre els que unia, cercar consensos i no avançar de cap manera l'interès privat de l'entitat per sobre de l'objectiu comú. Això requereix un exercici, per part

de tots, de diàleg, d'autocontrol, i també, i això és el que vull destacar, de renúncies. Més tard, al Cercle d'Educació se li uniren altres organitzacions, com la recent creada Assemblea de Docents, o les plataformes de les illes germanes Moviment Menorca Edu21 i Pitífuses per l'acord educatiu, per a enllestir el document anomenat Illes per un Pacte. Trobau que hi havia poc consens? Idò encara n'hi hagué un poc més: el document es portà al Consell Escolar, en el qual hi formen part també organitzacions que no havien integrat Illes per un Pacte, les quals pogueren presentar les seves esmenes al document, i el Consell Escolar va aprovar l'abril de 2017 el document final per aclaparadora majoria (33 vots a favor, 9 en contra i 3 abstencions).

Com era d'imaginar, el document Illes per un Pacte naufragà quan entrà i fou discutit al Parlament, on els diferents partits polítics, alguns en especial, tornaren a avançar els seus objectius partidistes i electoralistes al bé comú.

Ara, l'avantprojecte de la futura Llei Educativa de les Illes Balears es basa, com explica al seu preàmbul, en el document d'Illes per un Pacte acordat per la majoria de la comunitat educativa i de la «societat civil» balear. Per la qual cosa causa estupor i, fins i tot, indignació, veure com als dos dies de la seva presentació comencen a saltar i a cridar les veus dels intransigents. Dels qui són conscients de que amb les seves mentides i protestes en volen treure un guany i dels qui, per estar alienats en la polarització frentista, sense haver-se llegit ni una frase del document de més de cent pàgines, es deixen dur i contribueixen a un enrenou perillós i innecessari.

S'ha tornat iniciar el procés contrari al que se cercava des d'un principi: assenyalar les diferències i allò que desuneix per davant de tot allò que pot servir per construir. El tema lingüístic torna a ser el punt central de discussió, quan una Llei Educativa és molt més que el tractament que es fa de les llengües al sistema educatiu. Com bé diu la FAPA: «una llei educativa és parlar de recursos econòmics, de pedagogia, de participació de la comunitat educativa, d'autonomia de centres, del professorat, dels drets i deures de l'alumnat, de les diferents xarxes d'escoles, d'escolarització equilibrada, d'educació inclusiva i de molts d'altres factors. Tots aquests elements tenen igual d'importància, com a mínim, que el tema lingüístic i en el temps que duim des de la presentació del document quasi no han estat ni esmentats. No podem permetre que la discussió en relació a la llengua els tapi i els deixi arraconats com altres vegades ja ens ha passat».

Actuem amb seny i sentit del país. Amb l'Educació, ens hi jugam molt.

Ramon Colom



Parlem de cuina

Preparant el Nadal (II)

Santiago Pérez



Seguim amb aquesta sèrie nadalenca i per avui us proposo de preparar el torrò. Pensau que avui és dia 14 i que el torrò ha de menester una setmaneta per a madurar. Així que ens ve que ni fet a posta. Aquests dos torròs me'ls va ensenyar a fer en Santiago Pérez de Lleó, un excepcional pastisser i una persona envejable. Santiago Pérez va deixar els estudis als 17 anys i es va posar a treballar en la confiteria La Coyantina que el seu pare tenia a la cèntrica avinguda d'Ordoño II, a Lleó. El 1956 se'n va anar a Alemanya a conèixer les noves tècniques que es practicaven a Europa. Durant el seu servei militar a Gijón va col·laborar amb la confiteria La Vienesa, de la qual era propietari un extraordinari pastisser austríac, Federico Wazzinger. Un cop llicenciat es va anar a Madrid per aprendre al costat de José Hortelano, el cap de l'acreditada confiteria Hontanares. I, finalment, va acabar el seu llarg aprenentatge a Catalunya amb Jaume Sabat i el gran mestre Jaume Girones. Santiago Pérez ha passat a la història de la pastisseria espanyola com a creador de la formulació que avui dia se segueix utilitzant com a eina indispensable per a la creació de noves receptes, tant en cuina com en pastisseria.

Va crear el Centre Saper, a Lleó, on s'han format moltíssims cuiners i pastissers de molts de racons del món. Personalment, durant dos estius, vaig tenir l'oportunitat d'aprendre al costat del mestre Santiago Pérez.

Torrò Massapà-Crema

Dades de l'elaboració (Pes Total: 5.650 grams. Sòlids 87%. Humitat 13%)

Ingredients:

1650 grams de sucre i 750 grams d'aigua (tot això fent un xarop a 113 °C).
150 grams de llet en pols, 350 grams d'ous, 250 grams de sucre invertit (opcional: mel), 250 grams de glassa real dura. I llimona i una taronja ratllades.
2250 grams d'ametlla, repartida en dues parts al 50%.

Elaboració:

- 1) Fer el xarop fins a 113 °C, escumar-lo bé (aturar la cocció a 111 °C).
- 2) Fer un puré amb la llet i els ous (Mesclar-ho bé).
- 3) Afegir el puré al sucre invertit (Mesclar-ho bé).
- 4) A continuació afegir-hi la glassa real (Mesclar-ho bé).
- 5) Tot seguit afegir-hi la pell de cítrics ratllada (Mesclar-ho bé).
- 6) Tornar a posar a coure el xarop realitzat i

afegir-hi el puré i la meitat de l'ametlla.

Quallar com una crema pastissera.

7) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum, però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60 °C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que està llest si amb la mà ho tocam suaument i no se'ns aferra a la pell però continua essent calent.

8) Deixar curar almanco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservant-lo en un lloc fresc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Torrò de massapà –rovell d'ou

Dades de l'elaboració (Pes Total: 5650 grams. Sòlids 87%. Humitat 13%).

Ingredients:

1650 grams de sucre i 750 grams d'aigua (Tot això fent un xarop a 113 °C).
500 grams de rovells d'ou.
250 grams de sucre invertit.
250 grams de glassa real
2250 grams d'ametlla en dos recipients al 50% (1125 grams C/u).

Elaboració:

- 1) Fer el xarop fins a 113 °C, escumar-lo bé (aturar la cocció a 111 °C).
- 2) Afegir-hi la glassa i el sucre invertit (Mesclar-ho bé).
- 3) Afegir-hi els rovells d'ou (Mesclar-ho bé).
- 4) Afegir-hi la meitat de l'ametlla i tornar al foc per quallar-ho com una crema (ha de bullir un minut, retirarem del foc i remenarem fins que deixi de bullir).
- 5) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum, però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60 °C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que està llest si amb la mà ho tocam suaument i no se'ns aferra a la pell però continua essent calent.
- 6) Deixar curar almanco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservant-lo en un lloc fresc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Bona setmana i bon profit.
parlemdecuina@hotmail.com.

Juan A. Fernández

