

Si pens és perquè visc

Un cant a l'amor, celebrant el natalici de...

Cantar a l'amor és cantar a la vida, cantar a la vida és cantar al Bé, cantar a les persones de bé que ens donen vida. Les persones de bé (que, mirant a simple vista, sembla que n'hi ha més poques que de dolentes, ja que aquelles no fan aldarull, ni trastorns com aquestes, creieu-me que n'hi ha moltes). Són netes i estimen la llum; vigilen més les virtuts de la gent que no pas els seus defectes i vicis. La persona de bé estima sense demanar ganàncies, sempre absent a la seva pròpia consideració, mai no imposant un preu ni a la seva entrega, ni a la seva imatge. Potser no se fixa en les lletres grosses, però se sap de memòria tota la lletra menuda per tal que el seu entorn faci camí cap endavant, posant l'ull damunt cada detall; potser desconeix les causes però n'endevina les conseqüències; no se seu per plantejar problemes, però amb intel·ligència els resol; passa de la falsa llum del coneixement artificial a la mitja llum del seny intuïtiu; no dóna lliçons a seguir, se

Seré sincer: avui pens que la "fidelitat viva, provada i vera", és aquella que perllonga el passat amb el present, com les arrels conserven les flors i l'amor perdura dins el temps. Tant és així que:

L'amor es dóna a entendre

Dues flamarades
Fan més alt un foc,
S'esfumen i puguen
Fins besar el sol.

Dues són les ones
I un sol és el mar;
En ell van i vénen,
Dins ell vénen, van.

Poden dues notes
Ser les dominants
D'un himne que canta
L'amor fet gegant?.



situa al lloc, que l'amor li demana, en comptes de fer desaparèixer els mals que poden presentar-se. Ara, en aquest moment, tenc present el natalici, que celebri silenciosament, d'una persona de bé, de la qual he collit les bondats que acabo de detallar. Fou en la primavera, en el retorn després d'un hivern fred, que obligava a tapar-se. En un dia que l'oreig vellutat preparà més amorosament la sortida de sol, recorrent els carrers del poble, per anunciar el seu naixement a trenc d'alba. La primavera és temps de poncelles, a punt d'obrir-se, amb pètals de colors vius i únics, aferrats els uns als altres, per convertir-se en una flor que l'amor besarà un dia. Què belles són les flors! A la vista està que les flors són menjadores i, encara més, si són fetes a la taula de casa teva per mans que t'estimen. La flor dóna saba suficient per oloar amb un perfum contagiós tota la casa, que l'amant endevina tot d'una. La flor no mor ja que, a l'acte, reneix, igual de bella, en el mateix roser. Ara que, la forma més alta de correspondre a l'amor és conservar-se fidel a ell, i, amb més valor i fortlesa, dins l'intimitat de la bona consciència. Mai no renegar dels obstacles d'hores difícils, de circumstàncies oposades, de manaments fracassats en circumstàncies desiguals i, més en reserva que mai, conservar l'agraïment a tantes persones de bé, que ens ensenyen que la vida no és un camí fàcil.

Nostres dues vides
Són foc, mar, i cant,
Tan puguen, com baixen,
Tan vénen, com van.

Quina rica joia
Formar un sol foc,
Dues flamarades,
Dos cors, un sol cor!

O quina gaubança
Des del firmament,
Dos cors, dues notes,
Cant, mar, foc ardent!

Quin plaer pacífic
Cantar una gesta
D'herois que s'estimen!,
L'amor fet poeta!.

Que, avui, diu als homes
Que ens tiraren pedres:
"O és el lladr vostre?"
L'amor venç i queda.

L'edat el fa jove,
Fort i gegantí,
Ell és el que estima
Avui més que ahir".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Va de Cremes (... dolces)

Per a aquesta setmana us proposo un seguit de receptes, comunes entre totes elles, per tal de que amb la mateixa tècnica pogueu realitzar múltiples receptes variades. En aquest cas partint de una crema pastissera i modificant la quantitat d'ous o farina podem elaborar, flams, pudín, natilles, crema catalana, menjar blanc o fins hi tot crema anglesa per a decorar o com a base per a un gelat. Aquest feina l'hem feta aquesta setmana a l'institut i ens han sortit fins a 12 receptes diferents... I segur que filant més prim en surt qualcuna més.

Crema pastissera: (que podem usar per a una tarta o per a farcir unes lioneses, per exemple).

Ingredients: 1 litre de llet / 7 rovells d'ou / 200 grams de sucre / 100 grams de farina o 80 grams de micena / aroma: canyella, vainilla o llimona.

Elaboració: Encalentim la llet amb l'aroma i apart dins un bol mesclam el ou amb el sucre i la farina a més d'una tassa de llet tèbia que haurem retirat de l'olla amb la llet encalentida. Homogeneitzam aquesta crema i poc a poc l'afegim a l'olla amb la resta de llet, i a sobre foc molt fluixet l'anam covent fins que comenci a espessir. Arribats a n'aquest punt la treurem i l'extendrem sobre una palangana neta i l'anirem remenant fins que deixi de fer fum. Un cop freda ja la podem usar.

Menjar blanc amb Llorer. -Recepta mitjaval- (en aquest cas eliminam tots els ous i augmentam la quantitat de fècula)

Ingredients: 40 grams de fècula o farina d'arròs / 125 grams de sucre / 1/2 litre de llet / Unes fulles de llorer (3 o 4) / Una copa de "palo".

Elaboració: Encalentir la llet amb el sucre i el llorer, reservant una tassa a part. Fondre la fècula dins la llet reservada, i quant la llet ensucrada comenci a bullir, incorporar la mescla de fècula i llet. Remoure fins que es torni espès. Retirar del foc i repartir dins plats o bols, retirant el llorer. Abans de servir regar amb un esquitet de palo.

Púding: (aquí eliminam la farina i la substituïm per bescuit o ensaïmades)

Ingredients: 1 litre de llet / 8 ous / 250 grams de sucre / bescuit o magdalenes / sucre cremada.

Elaboració: Encalentim la llet amb el sucre i algun aromatitzant (llimona o canyella, són els més habituals). Apart mesclau els ous amb la farina i una tassa de llet tèbia; mesclau bé aquesta crema i l'afegiu a la resta de llet calenta.

Folrrau un motlle amb sucre cremada i

l'ompliu amb bescuit o magdalenes esmicolades i amb la crema de llet i ous. Podeu coure el púding al bany maria i dins el forn a uns 170-180°C per espai de 45-60 minuts (sempre en funció de la mida de l'elaboració i del tipus de forn). Deixau refredar el púding dins el forn i després el passau a la nevera almenys 2 hores abans de servir

Llet freda (aquí lo que feim es augmentar la quantitat de farina per litre)

Ingredients: 1 litre de llet / 200 grams de sucre / 4 o 6 rovells / 160 grams de fècula / 1 branca de canyella / la pell d'una llimona / farina / 2 ous / sucre / canyella en pols / oli per fregir

Elaboració: Posar la llet a bullir a foc lent amb la canyella i la pell de llimona. En un bol, barrejar el sucre amb la fècula, afegir-li els rovells i un rajolí de llet i remenar amb unes varetes fins a obtenir una pasta homogènia. Quan la llet hagi bullit l'afegirem poc a poc o a la mescla de sucre, fècula i rovells remenant contínuament. Colar la crema i coure-la a foc moderat remenant contínuament amb les varetes fins que s'espesseixi i bulli. Estendre la crema obtinguda sobre una placa untada amb oli o mantega, deixant d'un gruix d'1 centímetre aproximadament, untant també la superfície per evitar que formi crosta. Quan estigui ben freda, tallar de la forma desitjada, passar les porcions lleugerament per farina i després per ou batut i les fregirem en abundant oli ben calent. Es pot servir fred o temperat. Ensucrat i amb canyella

Natilles casolanes - recepta sense farina i quallades al foc (a diferència dels flams que es couen al forn)

Ingredients: (per a 6 a 8 persones) : 1 l de llet / 12 rovells d'ou / 150 g de sucre / 1 canó de canyella / canyella en pols. Procediment: En una cassola, fes bullir la llet amb el canó de canyella durant 5 minuts. Enretira-la del foc i deixa-la refredar. Mescla sense batre'ls, els rovells d'ou amb el sucre i 1 tassó gros de llet. Incorpora la mescla a l'olla i posa'l a foc lent. Remena les natilles constantment amb una cullera de fusta fins que s'espesseixin, evitant que arrenqui el bull. Elimina la canyella i distribueix-les en copes o plats. Deixa-les refredar i reposar a la nevera. Empolvora-les amb la canyella mòlta just abans de servir-les.

Bon profit i bona setmana.

Juan A. Fernández

