

Si pens és perquè visc

# “Preferesc no veure les notícies”, diu la gent

Encara no fa molt de temps érem molts que esperàvem veure les “notícies de la tele”, no perquè totes fossin sempre totalment bones, més aviat normalment se mesclaven bones i les dolentes, i tal vegades més les dolentes amb les bones; però, notícies que ens fotessin, fetes sense to ni so, que ahir fossin bones i avui dolentes, no n’hi havia cada dia, i menys que les del vespre desmentissin les de migdia. Avui, la anormalitat de les notícies s’ha fet diària: són excèntriques, desplaçades. Aquelles que s’han donat per bones una hora abans com “dogma de fe”, dignes de la nostra total confiança, suara són distintes en contra nostre; aquelles que en boca del



“presi” passen de la ralla en un canal de la TV, en un altre canal uns dels “sotpresi” les hi passa el ganivet per la pedra: de qui hem de fiar-nos?, qui diu la veritat? I, encara més, quins són els qui ens roben?, quan ens veurem alliberats de tants que ens pertorben la tranquil·litat?, fins a on arribaran, fins a quins extrems s’allargaran els talls d’estisores que ens alarmen, no per allò que ja ens han ajustat i que patim (pensionistes, treballadors, administratius, els aturats, els... que no saben com arribar al cap de mes...), sinó per allò dolent, dolentíssim que ens prediuen les prenocios que estan a la cantonada que ve.

Quin temps vivim!

Perquè més ja no tenim, no poden robar-nos més els que tenen la pella pel mànec, aquells baix la mercè dels quals estan els nostres estalvis, les nostres pensions, els medicaments dels pobres, els preus dels nostres queviures, la nostra llibertat, les nostres cases, els nostres carrers, l’aigua que bevem, el pa que menjem... I això els “parlamentaris” del Govern Central i els “parlamentaris” dels Governos Autònoms ho saben tots, però, si xerren, o no els escolten o, si s’imposen, els treuen defora perquè, en el “partit”, tots han d’ésser germans i formen una mateixa família a les ordres d’un parell davant els que han de baixar el cap i obeir; això ho mana la disciplina de partit, en que sigui contra la voluntat del poble que representen. I, com ells, què me’n direu dels capitalistes i dels caporals dels Banc, amb pagues, dietes i viatges fets “con ocasió de...” que ofeguen nostres penúries, lladres descarats a simple vista, afavorits per la llei feta per ells a favor seu?; Sobre el que se diu pens que els bancs són els qui dirigeixen els qui governen: pens que, quan votam, més votam certs bancs que partits; són els falsos déus que capgiren els vents i les pluges segons els convengui. Ha arribat l’hora que tirem per terra els seus altars.

Mentrestant, davant aquesta crua realitat, la reflexió em fa dir:

Nosaltres, dones i homes, formam un ser

irrepetible, únic, que té una consciència personal i individual exclusiva, que per a nosaltres és bàsica i ens obliga a viure en comunitat. Però de distinta manera de com estan els animals obligats a viure en manada i alguns d’ells necessiten ésser pasturats per un pastor amb cans que lladren.

L’home, no depenent de la unió “animal-naturala”, ni dels seus capritxos, compren i lliga caps entre el bé i el mal: la seva imaginació va més enllà del que veu i la seva intel·ligència li dóna per superar els fermalls que no el deixen caminar, sap que la necessitat de convivència s’ha de viure amb noblesa i llibertat; s’hi ha d’estimar i ésser estimats, s’hi ha de progressar.

Avorix els capitosts que necessiten cans que lladren per fer-li por i obligar-lo anar cap a les pastures que més afavoreixen els amos.

La comunitat necessita desenvolupar-se tant com les persones, la societat ha d’ésser lliure com ho són els individus; les famílies totes tenen el seu portal propi, i qui hi entri sense tenir-hi dret i s’apropia del seu jornal és un lladre. Cada comunitat té la seva identitat i un extern no l’ha d’enlletgir. Tots volem la nostra independència, sabent que hem de respectar la dels altres.

Les autoritats governamentals d’ara ens han pres com si fóssim nins -als nins els deixen fer barbaritats i destrosses, “són nins”- i els grans, difícilment, poden quedar-se en situació de fer la seva vida sense haver de donar compte i no tocar a la porta del Govern per demanar permís i haver de pagar l’impost. A l’escola de quan jo era petit havíem de demanar poder anar a l’excusat para “mayores” o “menores”; ara per fer un petit escaló per entrar la padrina amb cadira de rodes a casa seva, ha de pagar, tenir un certificat, i venir la policia per veure el bon comportament. Així vivim la llibertat!

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## Va de dolç

Tal i com ja férem la setmana passada, avui ens tornarem a posar llépols i aquest pic de la mà de Llorenç Salvà i Juanjo Bauzá, guanyadors del concurs de tartes decorades de les pasades Festes de Sant Bartomeu. De entre un bon grapat de tartes, totes elles espectaculars, el Tramvia de Sóller que feren de bescuit i fondant fou l’escollida pel jurat. Sens dubte un reconeixement a les hores invertides en la seva elaboració.

Més d’un quilogram de fondant de sucre, dos bescuits farcits de ganache de xocolata i moltes hores de disseny i muntatge són les “dades” d’aquesta peculiar tarta.

P: Ens podríeu explicar un poc la vostra experiència amb el sucre y la decoració?

R: Vàrem començar a fer-la fent primer el bescuit, una vegada que els bescuits varen estar freds i reposats els vàrem tallar amb la forma. Després el més llarg va ésser el fet de tallar, amassar i colorejar el fondant. I com que era la primera vegada que la fèiem, ens enredà molt el tema

de disseny, prenent mides, rectificat tonalitats de color. Mirarem fotos del tramvia i sobre elles anàrem fent la decoració el més semblant possible.

P: No era la primera vegada, però, que treballàveu el fondant, no?

R: Realment era la quarta tarta que fèiem, però la primera a la que hem dedicat tant de temps. Al final, quan la tinguérem feta se’ns anaren ocorrent idees que ens haguessin

estalviat temps. Per ventura per la pròxima.

P: Al fondant li donàreu color vosaltres?

Sí, compràrem la pasta ja feta blanca, però els colors, sobre tot el marró, que ens resultà difícil trobar-li el to adequat, els férem nosaltres.

P: Art efímer, no?

R: Doncs sí, el que passa és que també s’agraeix la cara de la gent al provar-la i que es gaudeixi, malgrat després sols en quedi el record.

P: Quin tipus de bescuit usareu com a base? Emprarem el MSC (*Madeira Sponge Cake*), emborratxat amb un almívar de canyella, farcit de ganache de xocolata i dulce de leche. El farciment és part fonamental de la tarta. Ja que com que les peces surten a vegades molt gruixades, si no tenen un bon farciment resulten un poc seques. Tot i això aquest tipus de bescuit és molt bo tot sol. Sobretot bo de treballar i bon suport per al fondant.

P: Quin consells donaríeu a algú que s’anima a fer un tarta decorada?

R: Primer recollir tota la informació possible, nosaltres ho hem tret de blocs o vídeos, sobre tot [www.megasilvita.com](http://www.megasilvita.com) i [www.azúcarconamor.com](http://www.azúcarconamor.com). També al youtube existeixen multitud de tutorials. Després armar-se de paciència i anar tira a tir, partint d’un disseny previ. Nosaltres començarem a treballar a les 3 del capvespre i acabarem a les 10 de la nit. No obstant, sempre es recomana fer les bases el

dia anterior per a que siguin ben fredes. Tota la resta depèn de cada un de la seva traça i sobretot de les ganes. Moltes gràcies pel vostre temps.

Si la setmana passada acabàvem al la recepta del fondant avui us deixaré la recepta del bescuit MSC per a que així ja ho tengueu tot per a fer las vostres espectaculars creacions.

Aquesta recepta és la usualment s’utilitza per fer els pastissos fondant, ja que és un pa de pessic que queda força compacte, a prova de tot, ja que heu de tenir en compte que ha d’aguantar molt de pes, com aproximadament mig quilo de massa, i què dir si a sobre figueretes o altres decoracions. Admet innumerables combinacions, gust de llimona, vainilla, taronja, xocolata, etc. Per usar amb el fondant és necessari que aquest sigui ben fred abans de muntar-lo, millor d’un dia per l’altre, a més aquest bescuit, com gairebé tots aguanten molt bé la congelació.

Ingredients: 4 Ous, 200g de mantega o margarina, 200 gr de sucre, 300 gr de farina, 1/2 sobre de llevat tipus Royal, 1 mica de sal. Ratlladura d’una llimona, o una taronja,



o una culleradeta d’essència de vainilla, o de sucre avainillada, o 25 gr de xocolata en pols amarg, ...

Preparació: Tamisar per una banda el llevat, la farina i la sal, reservar. La resta d’ingredients han d’estar a temperatura ambient. Batre la mantega amb el sucre, fins que emulsionin, hem batre fins que es vegi que va blanquejant, o fins que el sucre es comenci a dissoldre en la mantega. Un cop treballada el sucre i la mantega, incorporar els ous un a un sense deixar de batre. Pot tenir un aspecte com de tallat però no passa res s’arregla quan se li incorpora la farina prèviament tamisada amb el llevat i la sal. Millor cullerada a cullerada sense parar de batre, de la mateixa manera que els ous. Preparar un motlle amb mantega i farina, i enforar amb el forn preescalfat a 160 °, uns 40 minuts o fins que al punxar amb una broqueta, surti neta. Cal tenir paciència és un pa de pessic que té una cocció molt lenta, a vegades fins a dues hores...

Si voleu escoltar l’entrevista completa ho podeu fer al bloc de la secció.

Bona setmana i fins d’aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández  
parlemdecuina  
@hotmail.com

