

## PARLEM DE CUINA

## El nom de la... taronja (i II)

**E**ncarant ja la recta final de les 4s jornades de la taronja, vull aprofitar l'avinentsa per a suggerir-vos tres elaboracions senzilles per a cuinar aquest cítric tan nostre.

**Confitura de taronges agres**

**Ingredients:** 1 quilogram de polpa de taronges agres, 1,200 grams de sucre i un poc de vainilla  
**Elaboració:** Pelau la fruita, reservau la pell i la polpa, bulliu-la sencera, 15 minuts dins abundant aigua. Escòrru-la i passau-la per un sedàs fi. Tallau la pell a juliana fina. Bolliu-les fins que siguin ben cuites. Refredau-les i deixau-les dins aigua fresca 24 hores (per que perdin el gust amarg. Convé canviar l'aigua 3 o 4 vegades. Cuinau el sucre a punt de bolla forta i després afegiu-hi la polpa i les pells. Deixau coure fins a la total homogeneïtzació i perfumau amb vainilla. Netetjau els pots ben a fons i deixar eixugar. Ompliu els pots en calent (procurau deixar-los ben plens) i tapau a consciència. Si tenim previst guardar-los estona, convé bullir els pots plens i tapats, uns 20 minuts. La cocció s'ha de fer amb els pots ben tapats d'aigua, i els deixarem refredar dins la mateixa aigua.

**Amanida tèbia de peix amb vinagreta de taronges**

**Ingredients per a 4 persones:** 4 gambes fresques, 4 escopinyes per persona, 2 muscles per persona, 50grs de rap per persona, 3 tomàtiques cirera per persona, uns grells de taronja, lletuga variada, sal, oli, llimona, vinagre i julivert picat.

**Ingredients per a la vinagreta.** Oli, vinagre i suc de taronja a parts iguals, anet picat, sal i una cullerada de salsa ketchup.

**Elaboració:**

Netejau correctament totes les verdures i tallau-les a trossos irregulars (amb la mà) i les tomàtiques a la

**ESPAI PER A LA REFLEXIÓ**

meitat. Netejau tot el peix i marisc, assaonau-lo, posau-li llimona i saltetjau-lo dins una paella, abans de retirar-lo del foc espolvoretjau-lo amb julivert picat. Muntau el plat amb un llit de fulles de lletuga i a sobre tot el peix i marisc. Regau amb la vinagreta emulsionada abans de servir i decora-ho amb els grells de taronja per sobre l'amanida.

**Crema de taronges i festucs (Pistacia vera) amb licor de taronges.**

**Ingredients:** 6 làmines de gelatina, 4 rovells d'ou, 100 g de sucre mòlt, ½ copa de licor de taronges, 1/4 de litre de suc de taronges de nou espresades, 60 g de festucs o pistatxos picats, 240 de nata líquida (35% matèria grassa).

**Preparació:** Remullau la gelatina en aigua freda, seguidament heu de batre els rovells d'ou, el sucre mòlt i el licor de taronges fins a obtenir una mescla cremosa. Afegiu-hi ¾ dels festucs picats i mesclau-ho bé. Treure la gelatina de l'aigua i escorreu-la, posau-la en una cassola amb el suc de taronja i escalfau-ho tot a foc lent fins que la gelatina es dissolgui bé (no és necessari deixar-ho bullir). Afegiu al suc de taronja unes cullerades de la crema i barrejai bé, després a poc a poc afegirem la resta de la crema, homogeneïtzau-ho i deixau refredar lleugerament. Batre la nata fins que sigui consistent i barrejai-la amb la crema de taronja abans de que comenci a solidificar-se. Ompliu un motlle gran o alguns individuals i deixau refredar unes hores (millor tota la nit). Treure la crema del motlle i servir decorada amb la resta de festucs picats.

Bon profit i bona setmana.

Ens trobam aquí mateix dintre de set dies.

www.cuinant.com.



Juan A. Fernández

## Conductes violentes, i els drets conculcats

**A**les acaballes de maig -que quan sigui publicat l'article, ja ens trobarem a punt de començar l'estiu - el conegut "mes de Maria" durant l'apogeu del nacionalcatolicisme. Jo estudiava al "Liceo Español", concretament havia fet el ingrés, el curs anterior al començament del batxiller, i allà per celebrar el mes esmentat, s'engalanava una capelleta amb la imatge de la Verge Maria, a la qual se li portaven lliris blancs (senyal de puresa). Tot i amb els càntics, que el que hem passat els cinquanta encara recordam: "Con flores vamos todos/con flores a Maria/ con flores a porfia/que madre nuestra es". S'ha de dir que qui la va compondre estava prou inspirat, no sé quin paper hagués fet si l'haguessin presentada al festival d'Eurovisión.

Bé, deixaré d'enrotllar-me en records d'un passat, que ja bé estan on estan per passar al bessó del que vull escriure.

Vaig llegir una notícia, que em va, no tant sorprendre, sinó a més, indignar. Tres menors, i en el Port d'Alcúdia, prop d'una discoteca, havien propinat una pallissa de cà a dos homosexuals (persones, éssers humans que tenen els mateixos drets que tothom) perquè s'estaven besant.

Definir aquesta acció com un cúmul d'incultura, ignorància i uns certs tints homòfobs i feixistes, no crec que faci llarg. El que em deman és que han mamat des del "tendre bressol" aquest tres bergants. Estic convençut que a part de presos i centres d'internament, en els que no hi confio massa amb la seva eficiència per a la reinserció, hi hauria d'haver-hi centres de reeducació, tant pels que es permeten exercir una violència sobre persones perquè no els hi sembla bé així com es comporten, com pels seus progenitors que han fet una tasca educativa desastrosa, això, si és que l'han feta; ja que possiblement aquells tres bergants estiguin

Existeixen, encara avui en dia, massa símbols i llenguatges opressors: masclistes, xenòfobs, homòfobs, racistes, que fonamenten l'estructura ideològica i el discurs del feixisme. No haurien de caber dins d'una autèntica democràcia; (...)

completament sense educar. O sigui que una espècia de bestioles salvatges.

Una de les persones agredides va acabar amb traumatisme crano-encefàlic a l'hospital i l'altre ben ablanit, incluiu la notícia esmentava que els annerots havien apedregat el seu cotxe quan intentaven partir. Aquesta conducta agressiva i violenta a la que em refereix, no sorgeix de davall d'una col, vull dir que no és genètica, sinó apresada.

Existeixen, encara avui en dia, massa símbols i llenguatges opressors: masclistes, xenòfobs, homòfobs, racistes que fonamenten l'estructura ideològica i el discurs del feixisme. No haurien de caber dins d'una autèntica democràcia; i malgrat tot hi ha una part del sistema que els potencia. No seria la primera vegada que he escoltat manifestacions d'algun polític, demòcrates es diuen, amb alguna vessant dels llenguatges que he esmentat.

Encara tenim certs tipus de publicitat amb un component clarament masclista, on la dona és emprada com objecte sexual, i per a mi és una altra manera de conculcar els drets de les dones. També he hagut de veure per desgràcia manifestacions racistes durant partits de futbol.

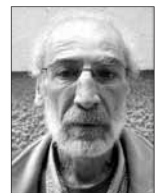
Vaig poder veure, esglaiat, com dues bestioles li

prenién foc a una pobra indigent que dormia on hi havia un caixer automàtic i que com a conseqüència de la bestiesa cruel va morir.

Sembla que l'article actual és una certa continuació de l'anterior, ja que en ell parlava també de la violència cap a altres persones. Apart de la violència física, que és la més visible, per les marques que deixa, n'existeixen d'altres, com la psíquica, mental i emocional, que són igualment devastadores per la persona que les pateix. No dic que a vegades la repressió no sigui necessària, ja que hi existeixen "trossos de carn batejada" que no entenen res més (ens hauríem de demanar, perquè); però sent que la societat per eradicar-ho hauria de centrar-se més en una labor pedagògica, evitant qualsevol component de conductes agressives des de les escoles bressol i durant tota l'ensenyança obligatòria. Tot ressaltant i afavorint tot una sèrie de valors: Respecte cap als altres, tolerància, comprensió, diàleg. Per a mi és de l'única manera en que segons quins tipus de comportaments incivilitzats deixin d'ocórrer.

El que afirm en el darrer paràgraf, consider que és una tasca de tots i hauríem d'esser molt primmirats amb la nostra manera d'actuar tant dins la família, parella, al carrer, dins l'àmbit laboral.

No ens podem excusar de no fer tot el que podem, perquè aquesta lacra en contra d'uns valors més superiors, que també hi són, no siguin els que predominin en la nostra convivència diària. Ningú és imprescindible, tothom és necessari.



Josep Bonnín