

Si pens és perquè visc

El nivell de la balança és l'escut de la justícia

Què li passa, Déu meu, a la nostra alta aristocràcia, a tan colossal i dominant grup en el qual resideix el poder, la noblesa, el govern de la Nació i de les Autonomies, la llei, el maneig de les sentències, l'economia del poble... Que a tants d'ells se'ls troba en delictes ocults?

A poc a poc la TV, en els seus informatius del matí, del migdia, del vespre, ens mostra i ens fa conèixer quasi tots els portals dels jutjats nacionals, donant entrada a ells, avui a un, demà a l'altre... I molts en queden, encara, en llista d'espera. Aquells, que consideram que estan per damunt nosaltres pels seus honors, per la seva autoritat, pel seu imperi, pels seus privilegis, per la seva paga milionària, per la força de la seva firma, per les seves hisendes que se tripliquen cada dia... Se'ls imputa, se'ls condemna, se'ls rebutja i repudia quan van pel carrer, i fins i tot el de casa seva. Ara que per a mi, la cosa més trista, -com a mallorquí que som i de bona arrel- és que el portal del jutjat de Palma se'n duu la "pauma" entre tots: Àdhuc té "una rampa" per la qual s'hi llenega vistosament fins al portal de darrera. La "rampa" s'ha fet tan internacional, tan mundial, que el visitants, atrets per la bellesa de les nostres Illes, s'hi volen retratar per immortalitzar la seva memòria, com si la "rampa" fos "patrimoni del món de la corrupció". Quina vergonya per Mallorca! Són massa, ja, els nostres aristòcrates, nobles, de sang blava i capitalistes, que estan dins la presó, o estudien amb els seus advocats per no entrar-hi.



El poble en té coneixement i claredat de tanta podridura; la por i la tristesa envaeixen les concentracions populars i les revelacions contra els qui els hi han robat les seves "preferències", o ja no tenen casa a on viure; a molts els dol l'honra que sempre han tingut els nostres pares; a altres, -també moltíssims- no avesats a tantes ordres injustes imposades, capricis que encenen la sang a qualsevol, luxes i extravagàncies que ens han portat aquesta crisi, les fa témer per la seva llibertat, la llibertat del seu entorn i la seva "supervivència". Com moltes vegades ha succeït, per l'excés de triomf, per la mala administració i per la corrupció de la noblesa i dels governants, la insolència s'ha apoderat del poble, i cegat el poble ha fet destrosses amb conseqüències incurables. Les relacions entre governants i governats

han d'estar dominades per la llei de l'equivalència entre el bé que es reporta i el servei que es presta.

Dins l'ordre estrictament material o econòmic, el concepte del "preu just" reposa sobre l'equilibri entre allò que es dona i allò que es rep; en termes més concrets i dins els problemes als quals faig referència davant això que vivim entre els governs i els grans del món, pens que l'harmonia ha de garantir el bon viure i l'estabilitat ciutadana tant en les penes com en els desastres, tant en temps de prosperitat, com en el temps de crisi...

De la mateixa manera, hi ha d'haver reciprocitat i correlació entre els administradors i els administrats. No s'han de fer els retalls patits en detriment dels dèbils, més aviat són els qui tenen béns de sobres, i riqueses abastament, els que s'han de desembutxacar dels seus sobrants per donar-los als demacrats.

Cada vegada que es romp aquest equilibri entre pobres i rics, plenipotenciàries i dirigits, sempre acaba en més profit pels qui ho poden tot, i en desgràcia pels desproveïts.

No és casualitat que "equitat" sigui sinònim de "justícia". La justícia toca ésser-hi sempre i en tots ésser-hi per igual; si bé ha d'estar-hi dictada per un esperit de consciència justa, sortida de la bondat de l'home.

Avui, el que veiem i de la qual cosa en toquem les conseqüències, la justícia està controlada, vigilada, imposada -massa vegades- per la llibertat dels qui tenen les lleis en les seves mans.

L'escut de la balança, símbol de la justícia,

ha de ser sagrat, a favor i igual per a tots; no hem de convertir la justícia en una "porqueria" que emmascara tots els valors cívics i, avui, de manera particular, el jutjat palmès a on s'hi representa una escena dramàtica,

Si sempre pre-titul els meus articles "si pens és perquè visc", en aquest moment en que us escric el que pens vivim un dia històric en que tots els ulls del món posen la mirada sobre ca nostra, 8 de febrer del 2014. Déu vulgui que tanta algaravia sigui una lliçó i una victòria per la "justícia".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cronuts

Aquesta setmana ens posam llèpols i provam una recepta nova i que ara s'està posant molt de moda. Si darrerament molta gent fa cupcakes, doncs ara els hi estan guanyant terreny els cronuts. Una mescla de donut i croissant, creats per Dominique Ansel, un reconegut pastisser de Nova York.

Recepta de Cronuts

Ingredients

- 60 ml de llet
- 65 ml d'aigua calenta
- 6 g de llevat
- 150 gr de mantega freda
- 125 gr de farina de blat
- 125 gr de farina de força
- 30 gr de sucre glas
- 1/2 cullerada de sal

Per decorar

- Sucre avainillat
- Crema pastissera per omplir (opcional)

Elaboració de la recepta de Cronuts

Posar en un bol la llet i l'aigua i barrejar. Incorporar el llevat sec i barrejar tot. Tallar la mantega freda a daus i posar-la en un tassó de batidora juntament amb la farina de blat i la farina de força. Triturar tot fins a obtenir una massa farinosa. Posar aquesta massa en el bol de la llet, afegir el sucre glas i la sal i barrejar tot. A continuació, posar la massa sobre una superfície enfarinada i pastar fins a obtenir una barreja homogènia. Posar la massa en un bol, tapar-lo amb paper film transparent i deixar-la reposar durant 2 hores.

Passat aquest temps, col·locar la massa en una superfície enfarinada i estirar amb ajuda d'un corró fins que quedi un rectangle amb el doble de llarg que d'ample i un gruix aproximat d'un centímetre.

Doblegar la massa al llarg en tres parts de la següent manera: agafar un dels extrems curts i doblegar-los de manera que arribi fins al centre de la massa. Després, fer el

mateix amb l'extrem oposat. Ara, doblegar la massa per la meitat i estirar amb el corró. Girar la massa 90° i repetir l'operació dues vegades més.

Cobrir amb paper film transparent i deixar-la reposar a la nevera 4 hores com a mínim (es pot deixar tota la nit).

Estendre la massa i pastar-la amb el corró fins que tingui 1/2 centímetre de gruix.

Tallar la massa en porcions amb l'ajuda d'un talla pastes rodó, de manera que tinguin forma de berlina (un cercle de massa amb un forat al centre). Si no es disposa de talla pastes, es pot utilitzar un recipient rodó per tallar la massa i un got petit per fer el forat central.

Col·locar les porcions de massa en una superfície enfarinada i cobrir amb un drap de cuina net. Deixar-ho reposar durant 1 hora a temperatura ambient, perquè augmenti el seu volum.

Per fregir-los, posar oli d'oliva en una paella i quan estigui calent, afegir les berlines (poques alhora) i deixar 2 minuts per cada costat, fins que quedin inflades i daurades. Escórrer sobre paper absorbent per eliminar l'excés d'oli. S'empolvora per damunt el sucre avainillat abans que es refredin.

Pel farciment

Si es desitja omplir-los, posar la crema pastissera en una màniga amb boquilla petita i introduir-la en la berlina (en 5 o 6 punts diferents). També es pot tallar la berlina per la meitat amb un ganivet de serra i omplir-la amb la crema pastissera. Si es vol, es pot decorar les berlines amb xocolata fosa per sobre.

Bona setmana.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

