

Parlem de cuina

Randemar - taronja - chatni

Aquesta setmana ha tocat a la seva fi la desena Fira de la Taronja, i que millor que fer-ho degustant un dels menús que els restaurants han ofert aquestes dues setmanes.

Amanida de formatge fumats, taronja fresca, anous i vinagreta; filets de porc ibèric amb puré de patata, aroma de taronja i escuma de cervesa; i sorbet de taronges amb licor d'Angel D'Or; foren els deliciosos plats que ens oferiren al restaurant Randemar del Port de Sóller.

Una cuina molt acurada, combinat amb un servei excepcional, un ambient immillorable i les atencions d'un bon i professional equip humà, feren que la vesprada fos de deu, Sense dubte tots els que han provat aquest menú de la taronja a la Randemar, així com els clients de la resta de restaurants d'aquesta fira, han quedat ben satisfets. Una iniciativa que ja ha arrelat dins el nostre poble i que ben segur l'any que ve també podrem comptar amb la bona cuina de la "Randem".

També en el decurs de la fira hem pogut tastar el chatni que fa en Rafel Soler (i a qui vaig entrevistar la setmana passada en aquesta mateixa secció). Doncs que millor que degustar aquest chutney mallorquí que fer-ho a la cuina, per això aquesta setmana us deixo una recepta de nova creació, on he intentat amb productes senzills, però frescs, crear un plat delicat on el perfum i sabor de chutney de taronja, llimona i ciurons tenguí un paper important. També, igual que la filosofia que pretén en Rafel, he volgut donar un toc especial al plat usant productes

de la terra, combinats amb altres que li aporten noves textures i un toc de frescor oriental.

Orades amb poma i mango confitat, sobre chutney de taronja/llimona/cigró de "Chatni Dolç"

Ingredients per a dues persones

- 2 Orades ben fresques comprades al Mercat de Sóller.
- 2 pomes Granny Smith.
- 1 mango.
- Oli d'oliva verge de Sóller.
- Sal.
- Algunes herbes fresques per a decorar.
- 100 grams de chutney de taronja/llimona/cigró.
- 2 cullerades d'aigua.

Elaboració

Netejarem els peixos, els filetejarem, els hi treurem totes les espines i la pell. Un cop nets els assaonarem (sols sal) i els reservarem per a més tard.

Tallarem les pomes i el mango a daus, tots iguals, i els saltejem dins una paella fins que comencin a agafar un poc de color daurat. Reservar.

Posam el chutney dins una casseroleta i li afegim l'aigua, per tal de fer-lo bullir i donar-li una textura de salsa.

Dins sa mateixa paella on hem saltejat la fruita, marcarem el peix pels dos costats. Pensau que el peix és molt bo de coure, amb el que amb un o dos minuts per cada cara



serà suficient. Seguidament hi afegirem la fruita marcada i tot ho deixarem coure uns minuts per tal que el peix agafi el sabor dolcet del mango i la poma. Ara posarem una cullerada generosa de chutney (calent) dins un plat, a sobre els filets d'orada i ho acabarem amb els daus de fruita i unes herbes per a decorar (jo he emprat cibulet). Dins sa paella quedarà un poc de suquet del saltejat que podem usar per a regar per damunt el peix. Ara ja sols queda passar a la taula i degustar-ho.

Espero que us agradi, i us recordo que aquesta recepta i d'altres les trobareu a la web i al bloc de la secció. Precisament, arrel de la preparació d'aquesta recepta us deixo

al bloc el primer capítol de "classes pràctiques de cuina", un sèrie de vídeos que dedicaré a mostrar-vos tècniques i consells de cuina, senzilles però pràctics per a ajudar-vos un poc a la cuina. Aquesta setmana us mostro com filetejar i desespinar un peix.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. Més info sobre els temes d'avui a:

www.cuinanant.com,
www.chatnimalorca.com i
www.randemar.com

Juan A. Fernández



Política

El canvi haurà d'esperar

Així ho ha decidit la ciutadania sobirana des de les urnes i, alguns, des de la platja. Al primer espot de campanya d'Unidos Podemos se simulava la nit electoral i una dona entrava a un taxi en el qual el conductor tenia la ràdio encesa; li demanava qui havia guanyat i el taxista, amb un somriure esperançat, contestava: "esta vez, los de siempre no". En el vespre d'eleccions que ens tocà viure diumenge la realitat fou més crua: havien tornat guanyar els de sempre.

En aquestes segones eleccions generals en menys d'un any empreses en clau de segona volta, els missatges de campanya s'han centrat en activar dues emocions: per una banda la il·lusió pel canvi i la transformació regeneradora sota el lema "El somriure d'un país"; per altra, instaurar el sentiment de la por, molt més efectiu en sentit pràctic perquè la por paralitza a uns i mobilitza a l'electorat més conservador.

A la llarga la il·lusió i la curiositat per a provar coses noves són els motors del canvi i del progrés; la por manté les estructures on s'aposenen els poderosos i malviuen la resta.

El Partit Popular, sobretot, i també PSOE i Cs, han utilitzat una estratègia intel·ligent: l'auguri de les enquestes de la pujada de vot cap a Unidos Podemos ha estat emprat a favor seu i ha elaborat un únic missatge repetit fins a la sacietat: "que vienen los malos"; ressuscitant lemes d'altre temps com el de que vénen els rotjos o els comunistes i despertant vells fantasmes en l'inconscient històric de molta de gent major. S'han presentat com a "moderats" els qui han estat radicals amb les retallades, les privatitzacions i el saqueig de les arquitectures públiques. S'han presentat com a grans gestors econòmics els qui han vist com sota el seu govern el deute superava el 100%, descendia el nombre

total d'hores treballades, augmentava la pobresa o Europa ens amenaçava -i amenaça- amb multar-nos per incomplir amb els objectius del dèficit. Tot adornat amb el repicar constant per part de la major part dels mitjans de comunicació de la situació de Venècia o de Grècia. Un sopar de llagosta o una frase desencertada de Monedero han tenguut un efecte negatiu superior als cents i cents de casos de corrupció provada acumulats pels dos partits majoritaris.

Autocrítica. La gent no en té la culpa

Però potser Podemos ha caigut també en aquest joc dels bons i els dolents. Amb la coalició amb Esquerra Unida ha donat peu a ser classificats definitivament com a l'esquerra de l'esquerra. I Podemos no va ser creat per això. Va ser creat per ser un instrument, una eina posada al servei de la gent perquè aquesta pogués fer sentir la seva veu en benefici de la majoria. I aquesta funció, aquest desig de transformació, de millora

de regeneració no s'ha sabut transmetre; i en aquestes eleccions hem figurat com un partit més a la recerca d'una part del pastís del poder.

Durant dos anys, com bé diu Errejón, hem hagut de córrer al mateix temps que ens fermàvem els cordons de les espartanyes -a la qual cosa Echenique contestà, amb sarcasme, que ell ni una cosa ni l'altra-. Muntar i estructurar un partit mentre, a la vegada, fèiem front a diferents processos electorals, tant interns com externs.

Ara toca, doncs, pausar i reflexionar. Pensar en què hem fallat per passar de ser un partit que il·lusionava a ser percebuts com un partit com un altre. Pensar en què hem fallat perquè, malgrat la nostra transparència i les crides fetes a participar dels nostres cercles, aquests no s'han ampliat amb gent nova i han quedat estancats o fins i tot reduïts.

Ara toca també un temps per a la reorganització interna, l'avaluació i l'autocrítica.

Resultats

Les altes expectatives creades per les enquestes i per la il·lusió de l'oportunitat d'un canvi han deixat com una derrota els 71 diputats aconseguits per Unidos Podemos i les seves confluències. Els sentiments han tornat dominar els primers moments de l'escena i el desencís pels resultats ha estat evident. Encara que, observat objectivament, en tenir en compte allò aconseguit per un partit amb només dos anys de vida, sostingut únicament amb les aportacions voluntàries i els microcrèdits i amb la feina desinteressada dels seus militants, observats amb lupa per tots els costats, els resultats són més bé brillants.

El PP ha guanyat les eleccions i ha augmentat en vots i escons -n'ha perdut milions des de les eleccions del 2011-, però no té majoria absoluta per a poder formar govern tot sol ni aprop fer-s'hi. Haurà de pactar, haurà de consensuar i no podrà passar el "rodillo" com fins ara. Els nostres diputats i diputades, senadors i senadores, formen un grup molt potent al Parlament i

faran sentir la nostra veu als plens i les comissions. Res és ni serà igual que abans de la irrupció de Podemos a la política espanyola; i això encara no ha acabat.

Agraïments i felicitacions

Felicitar en primer lloc al Partit Popular i als seus militants i simpatitzants. Ha estat el clar guanyador d'aquestes eleccions: en vots, en augment de vots i en estratègia electoral. El seu missatge ha calat com a pluja fina i sense l'enrenou d'una calabruixada, però amb efectes devastadors al seu favor.

Agrair el "bon rotlló" i la feina feta als nostres companys i companyes de coalició a Sóller, militants de Més i d'Esquerra Unida.

Donar les gràcies als qui, malgrat el missatge de la por i a que nosaltres no hem sabut transmetre tan bé com haguéssim volgut, han confiat en Unidos Podemos i ens han atorgat el seu vot. Us devem el continuar fent feina.

Podemos Sóller