

Parlem de cuina

Cuina Alemanya (II). El Franzbrötchen, història

Seguim descobrint el sabor de la gastronomia de terres teutones. Contem que a la primavera de l'any 1768, Hamburg acabava de passar un període d'horrible de gana. Els dies van començar a ser més càlids, als horts es començaven a veure els primers fruits de la sembra i fins i tot en els barris més pobres, on més s'havien patit els estralls de la fam, es tornava a tenir esperança.

Al port van arribar dos grans vaixells vinguts del sud i carregats amb cereals i fruites. Les classes altes van decidir organitzar una festa per celebrar-ho i cada noble va escollir un pobre per convidar-lo. A la ciutat es respirava un ambient d'alegria generalitzada. També a la fleca del forner Clodewig. Finalment havia rebut una nova càrrega de farina i ja podia posar-se a enforar una altra vegada, ja que la gent tornava a tenir diners per comprar les seves, de vegades, originals creacions.

L'alegria de Clodewig no era del tot plena, ja que s'havia quedat sense idees. El forner volia crear un nou pastís per celebrar la gran festa i ja ho tenia quasi bé tot preparat. Els ingredients fins i tot ja estaven barrejats. El nom de la seva creació també havia estat triat: "Pa de gana" s'havia de dir. La massa era molt nutritiva i hi havia posat molt de sucre i molta canyella per celebrar la festa. Així doncs, el forner ja havia fet la massa, l'havia tallada a rodanxes i havia deixat per allà una plata de forn plena de peces, que d'alguna manera havien pujat una mica massa. El "Pa de gana" encara necessitava el toc decisiu. Clodewig va apartar una estona

la plata amb els pastissos i es va dedicar a fer altres feines, ja que, per motiu de les festes, tenia molts altres encàrrecs. Va passar el temps i va arribar la nit. El forn estava endinsat en els seus llibres al costat d'una espelma flamejant, quan de cop i volta es va sentir renou a la porta d'entrada. Va mirar i va veure el seu aprenent, anomenat Franz. Clodewig va obrir la porta i va notar de seguida que Franz havia begut una mica massa. Com va poder va arribar a la part del darrera del forn, que estava a les fosques. L'aprenent es va asseure a una cadira, que hi havia recolzada a la paret.

- Mestre, tinc una idea pel vostre "Pa de gana", digué.

Clodewig ja havia oblidat la seva nova creació, però en sentir les paraules del seu aprenent, es va sentir furios, per la seva pròpia manca d'idees.

- Quina mena d'idea vols tenir tu, borratxo! Espera a ser mestre i llavors ja podràs tenir les teves pròpies idees.

Malgrat agradar-li massa la beguda, el forner apreciava al seu aprenent. Per això es va asseure al seu costat i li va demanar:

- A veure, conta'm la teva idea, però no creguis que jo no la he tingut abans ja.

- Abans de tot, mestre, digueu-me des de quan heu encoixinat les cadires de l'obrador, encara que sempre hi ha tanta farina voltant per l'aire?

- Franz, crec que estàs desvariejant. No hauries de beure tant. Aquí no hi ha cadires encoixinades...

En aquell precís instant, el mestre es va



adonar del que estava dient en Franz.

- Franz! -va cridar- Aixeca't ara mateix!

Inútil, ignorant!!! Si no fossis tan bon forner ja t'hauria fet fora fa temps! Aixeca't i mira de què serveixen les teves idees!

L'aprenent no entenia res, però es va aixecar com va poder, mentre el mestre anava a cercar una espelma.

Quan va tornar, tots dos van tenir l'oportunitat de veure el desastre. Tots els "Pans de gana" estaven ben aixafats.

- Com que no tinc res més per la festa, els enforarem així i, a partir d'ara, per la teva deshonra els anomenaré *Franzbrötchen*. Si són un fracàs et faré fora immediatament!

Clodewig, cridava i remugava, però en el seu interior intuïa que, aquella, havia estat una extraordinària idea. I certament, els *Franzbrötchen* van tenir un èxit rotund!

La setmana que ve us deixaré la recepta d'aquest deliciós pastisset mescla de

croissant, brioche i pastís de pasta de fulls, que podeu farcir de crema, massapà o xocolata, això si ben emborratxat amb sucre i ben empolsat de canyella. Per a tots aquells que no pogueu suportar la tensa espera per a tastar un *Franzbrötchen* a la web i al bloc ja podeu trobar la recepta.

A la fotografia que acompanya aquest article podeu veure com llueixen les vitrines de les pastisseries a Bremen. Bona setmana i fins dissabte que ve.

www.cuinant.com <http://cuinant-blog.blogspot.com.es>
parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández

Divulgació

El valor del benestar dels nostres animals

Aquesta setmana voldria tocar un tema que esta a l'ordre del dia. Moltes vegades surten notícies als mitjans de comunicació sobre el maltractament animal. Està clar que són pràctiques inhumanes.

En alguns casos es tracta d'actes no intencionats, que sense cercar fer mal a un ésser viu el danyen. Des del meu punt de vista, aquests tipus d'actes s'han de combatre des de l'educació. Hem de tenir

present que tots els animals tenen les seves necessitats, necessiten ser alimentats, vigilar la seva salut, etcètera.

Hi ha moltes organitzacions sense ànim de lucre, com és la associació PASN a la nostra vall, que lluiten per millorar això. Però no podem pensar que això és suficient. Cada un de nosaltres hem de fer el possible per intentar educar al nostre entorn, fer veure que els animals també pateixen i a vegades



per la nostra culpa.

Però avui no vull parlar de maltractaments, més bé del contrari. De tota la gent que es preocupa pel benestar dels animals.

Ja he mencionat PASN, i moltes altres organitzacions, però al contrari del que la gent pensa també hi ha empreses compromeses amb el benestar dels seus animals. En particular estic parlant de Sa Pradissa, que va fer tot el possible perquè una somereta, na Maria, tingues totes les oportunitats possibles, o La Residencia amb en *Gitanillo*. Aquest és un cas especialment commovedor.

La primera vegada que vaig veure en *Gitanillo* tan sols era un ruquet de 15 dies, i per un accident s'havia romput una cama. Des del primer moment la direcció de l'hotel va ser clara, sabien que aquest animal no els donaria mai cap benefici econòmic però ells volien salvar-li la vida. I així ho férem, ens hi posarem amb empenta el mateix dia.

Amb l'ajuda dels jardiniers de la casa i amb el suport de tot el personal, començarem una feina que sabem que seria llarga i difícil, i que a lo millor no arribaria a bon port. Dos cops per setmana l'havíem d'agafar i canviar els embenatges.

Al principi era fàcil perquè no es podia moure, però així com passaven els dies i ell es trobava més fort anava donant més guerra. Quan ens veia pareixia que el dimoni el venia a cercar! I mes de dues vegades ens tocava córrer a tots. Però com

he dit, gràcies a que la direcció ens deixava emprar el temps necessari, i a la dedicació del personal, ho aconseguíem. I saber que avui, aquest ruquet de 15 dies que no tenia cap oportunitat, pot jugar amb els seus companys de guarda, és tremendament gratificant.

Amb això vull aprofitar per donar les gràcies a totes aquestes persones que organitzades amb ONGs lluiten pel benestar dels animals, però recordar que cada un, dintre de les nostres possibilitats, podem fer molt per millorar la situació de molts animals. No necessàriament han de ser actes d'aquesta envergadura, tan sols fent veure als nins que un ca no és cap joguina, que no és un objecte que es regala per Nadal i que quan ens cansem d'ell el podem deixar a qualsevol lloc, ja estam fent molt. Són aquests petits detalls amb els que podem millorar la situació de molts animals. I que les bones notícies també són importants, per molta gent és més interessant assabentar-se dels desastres que fan algunes persones, però també s'han de contar la infinitat d'actes que fa gent anònima dia a dia, que no es veuen, però que indiscutiblement existeixen.



Andreu Oliver