

Si pens és perquè visc

Dites dels clàssics llatins, retrats fidels del nostre temps (i V)

Aquesta setmana clourem aquest recull de frases dels clàssics llatins que hem revisat a les darreres setmanes, però que hem vist que són perfectament aplicables a la nostra realitat actual.

“Ut summa crisis, summa severitas cum humanitate summa iungantur”

Com més greu i més desesperança és una crisi, se l'ha de compartir amb la més extrema humanitat, amb la més avançada habilitat en seny i procediments.
[Ciceró – (106-43 aC)]



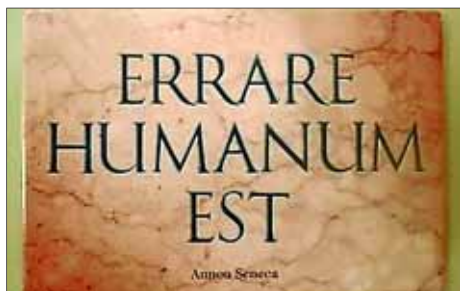
“Verus amicus est is qui est tamquam ego”
L'amic vertader és aquell que se comporta amb la seva amistat com si ell fos “un altre jo”.
[Ciceró]

“Vides tu ignaros tu se intulerunt in iudicium latrocinii et prodicionis crimine illatos”

T'hi fixares amb quins aires d'arrogància i orgull caminaven cap el seu judici aquests cridats a judici com lladres i traïdors.
[Seutoni Tranquil – (segle I-II dC)]

“Si stas, ingredere; si ingredieris, curre, cum ingerantur oculis et animis omnium malorum mala in tua domo”

Si estàs dret ves-t'en tot d'una; si t'en vas, arranca a correr com un llamp, tan prompte vegis amb els teus ulls, clavades al teu cor, les animalades més grans i les porcades més dolentes, que se fan dins casa teva.
[Valeri Patèrcul – (segle I aC-II dC)]



“Omnia audacter libereque dicere laetitiam metumque percelit”

Dir les coses amb llibertat i amb valentia, a uns els omple d'alegria, a altres els fa

tremolar de por.

[Ciceró]

“Haec utrum tandem lex est an legum contra nos dissolutio et destructio?”

Ara bé, és aquesta una llei, imposada pel nostre bé, o, per contra és la negació de totes les lleis, la destrucció de tots els nostres drets?

[Ciceró]

“Utrumne divitiis homines an virtute beati?”

Digau-me: són tal vegada més feliços els

homes per les riqueses que tenen o, per ventura, per la tranquil·litat de consciència que tenen i la bondat que transmeten?
[Ciceró]

“Servitus postremum malorum omnium, reticentia populi in posterum difert familiam”

L'esclavitud (a una persona, a una pressió d'haver de donar compte de tot, d'un vici, de la droga, de l'avarícia, d'un home dèspota, d'una política corruptora, de la moda que fa caure de vegades en el ridícul...) és el pitjor mal de tots els mals, que, quan el silenci (ja de la persona esclava, ja del poble fermat de mans i peus) i el consentiment el deixen créixer la família acaba desfeta.
[Ciceró]

Perdonau-me si me dono la llicència de felicitar un condeixible del seminari (erem tretze), un dels cinc que encara vivim, en el dia del seu sant.

“Redditur memoriae florens nostrae juvenus ergo tibi mihi que quod fuimus redit. Cur nos tanta senectute sumus? Ad multos annos vivas, amice.”

Elflorescent joventut nostra retorna a la nostra memòria i restitueix, tan a tu com a mi, la primavera que visquérem. Per què hem tornat tan vells? Amic, que visquem molts d'anys.



Agustí Serra Soler

Parlem de cuina



Cuina Alemanya (i III). El Franzbrötchen, recepta

Per raons d'espai la setmana passada no poguérem “degustar” la recepta dels *Franzbrötchen*. Així que sense més dilació aquí us deixo aquesta dolça elaboració de les terres del Nord d'Alemanya, i amb ella acomiadam aquestes tres darreres setmanes dedicades a la gastronomia teutona.

Ingredients

Per a la massa: 500 grams de farina, 40 grams de llevat de pa, 70 grams de sucre, 2,5 dl de llet tèbia, 70 grams de mantega, un poc de sal i la pell d'una llimona ratllada.

Pel farciment: 200 grams de mantega, 200 grams de sucre i canyella.

Posarem la farina en un recipient, farem un forat al mig i dins ell desfarem el llevat amb les mans. Afegirem una mica de sucre per sobre, i tot seguit ja podem afegir-hi la llet i deixarem que el llevat es vagi desfent.

El següent pas és afegir els 70 grams de mantega ben cremosa, la resta del sucre, la sal i la pell de llimona ratllada als voltants de la farina. Des del mig cap a fora anirem amassant amb les mans els ingredients fins a obtenir una massa uniforme. Reservar la massa en un lloc calent (27-32°C) ben tapada i deixarem que pugui fins que dobli el seu volum inicial. Més o manco tardarà d'uns 30 a 40 minuts. Un cop la massa hagi tovat la tornarem a amassar amb força i damunt de la taula de feina formarem amb ella un rectangle d'un cm de gruixa aproximadament, més o manco surt un rectangle de 2 pams i mig per costat.

Ara preparem el farciment. Tallarem els 200 grams de mantega i amb les mans la reblanirem i la repartirem damunt de la meitat del rectangle de la massa, intentant que quedi repartida de forma uniforme. Plegarem l'altre meitat de la massa damunt de la primera. Unirem les dues capes pressionant amb els dits. Posar damunt de la taula de feina, tornar a estirar i formar un nou rectangle com el primer realitzat. Ara plegarem un 1/3 de la massa cap al centre i plegarem el darrer 1/3 de la massa al damunt, per tal que hi hagi tres capes de massa l'una damunt l'altra. Deixarem

reposar en un lloc fresc. Si la mantega ens surt un poc pels costats o veiem que la massa és mala de manejar la podem deixar uns minuts dins la nevera per a que agafi un poc de cos.

Ja per a acabar tornarem a estirar la massa i amb ells formarem un nou rectangle més primet de 60x60 cm aproximadament. Amb l'ajuda d'un pinzell el pintarem amb aigua pel damunt. Mesclarem la canyella i el sucre i ho repartirem equilibradament per damunt de la massa. Formarem un rotllo en espiral de 6 cm amb la massa, partint de la part més llarga. La part final de la massa ha de quedar a sota del rotllo. Tallarem la massa en trossets de 4 cm i pressionarem al mig de la massa amb el mànec d'una cullera de fusta, per tal de crear la forma característica dels *Franzbrötchen*. Posarem els pastissos dins palanganes de forn, amb una distància de 4 cm entre ells. Abans d'enfornar hem de deixar reposar novament els pastissos uns 15 ó 20 minuts en un lloc calent. Finalment enfornarem en el forn prèviament escalfat a 200°C uns 25 minuts. Jo ho he fet a 180°C uns 15 minuts. Cal provar com va l'elaboració en el nostre forn, primer cuinant una peça tota sola. Si voleu podeu provar de farcir els pastissos de massapà, xocolata o crema.

Bàsicament es tracta d'una pasta de bolleria semi fullada, amb la que formam un espirall pintat amb sucre, aigua i canyella. Llavors el tallam a cilindres de 3 o 4 dits de gruixa que esclafarem pel centre.

Espero que amb la fotografia que acompanya a aquest article us quedi un poc més clara la tècnica. No obstant, com sempre, a la web i al bloc de la secció trobareu aquesta recepta amb un parell més d'imatges. Bona setmana i fins dissabte que ve.

Agrair a na Sílvia Sacasas la recepta d'aquesta setmana.
www.cuinant.com <http://cuinant-blog.blogspot.com.es>
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

