

Parlem de cuina

Fruita (II)

Fa un parell d'anys, quan es parlava de les temporades de la fruita, es feia al·lusió al període immediatament posterior a la recol·lecció en el camp, moment en que es posava a la venda fins que acabava la seva època de maduració i producció.

Avui en dia, però, les temporades s'han ampliat enormement, fins al punt de que algunes fruites ja es poden trobar durant tot l'any.

Els nou mètodes de conservació, les importacions, els cultius dins hivernacles, fan que les fruites s'adaptin a les necessitats de mercat i no al revés, que siguin els compradors els qui s'adaptin a les temporades de fruita.

Però no tot son avantatges; forçar els processos de maduració, tant per avançar-lo com per a endarrerir-los, fa que la fruita perdi part de les seves qualitats organolèptiques, i les primeres que notam són una falta de sabor i olor molt important. Per això, és millor consumir la fruita (també aplicable a la verdura) de temporada.

Així al camp de les Illes balears trobam:

Gener: Taronges, Peres, Pomes, Advocats, Kiwi, Mandarines, Codony.

Febrer: Taronges, Peres, Pomes, Advocats, Kiwi, Magranes, Poncir, Clementines.

Març: Taronges, Peres, Pomes, Advocats, Plàtans, Kiwi, Poncir.

Abril: Advocats, Llimones, Taronges,

Plàtans, Fraules, Meló, Poncir.

Maig: Advocats, Llimones, Taronges, Plàtans, Cireres, Fraules, Meló, Nispros.

Juny: Albercocs, Cireres, Gerds, Fraules, Meló, Nispros, Llimones, Plàtans, Melicotó.

Juliol: Albercocs, Cireres, Gerds, Figs, Peres, Meló, Síndria, Nectarines, Raïm.

Agost: Cireres, Gerds, Figs, Meló, Síndria, Nectarines, Peres, Melicotó.

Setembre: Cireres, Caqui, Meló, Síndria, Raïm, Nectarines, Peres, Melicotó.

Octubre: Advocats, Caqui, Kiwi, Pomes, Meló, Síndria, Raïm Peres.

Novembre: Advocats, Magranes, Kiwi, Mandarines, Mango, Pomes, Codony.

Desembre: Taronges, Síndria, Raïm, Peres, Codony, Mango, Poncir.

Unes curiositats sobre el món de la fruita

* Sabíeu que... Hi ha més de tres mil varietats diferents de melicotó?

* Sabíeu que... La poma és la fruita que més propietats curatives té?

* Sabíeu que... L'advocat és la fruita que més fama d'afrodisíaca ha tingut al llarg de la història?

* Existeix una fruita tropical anomenada Fruita de Jack (*artocarpus heterophyllus*) originària de la Índia que pot arribar a pesar 40 kg i mesurar més d'un metre de llargària. És junt a la carabassa la fruita més gran del món

* Sabíeu que... El nom del taronger prové de l'Àrab i vol dir poma d'or?

Crema de meló amb menta fresca

Ingredients: 3 melons (aprox 2-3 kg de pes total), 2 litres de brou d'au, 1 litre de nata, 2 iogurts naturals, menta fresca picada, sal i pebre bo blanc.

Elaboració: Igual que la crema d'advocats de la setmana passada, afegint-hi els iogurts i la menta picada al final.

Amanida d'anous, taronges i dàtils

Ingredients: 1 lletuga tallada en Juliana, 100 grams de dàtils, oli d'oliva, suc de llimona, raspadura de pell de llimona, 1 cullerada de canyella, 3 taronges pelades al natural, 100 grams de nous picades, sal.

Elaboració: Picar els dàtils (sense pinyol). Mesclar el suc de llimona, l'oli, la canyella, la sal i homogeneïtzar tota la mescla. Repartir la juliana de lletuga als plats, decorar amb la taronja i els dàtils picats juntament amb les nous. Regar amb la salsa tot just abans de servir.

Sorbet de Clementines

Ingredients per a 10 persones: 1 litre de suc de clementines, 500 grams d'aigua, 500 grams de sucre, 1/4 de copa de *Cointreau*.
Elaboració: Posar a bullir uns minuts el suc i l'aigua, i en calent afegir-hi el suc de fruites. Deixar refredar i posar dins la



geladora juntament amb el licor.

Així que ja ho sabeu, la fruita és font de salut, bon profit i fins la setmana que ve que tindreu unes saboroses receptes amb fruites. No oblideu visitar www.cuinant.com i enviar les vostres idees o receptes a palemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Carta oberta

Fantasies del PP - Qui viu moltes coses veu

Els qui creiem tenir sentit comú i gaudir d'un poc de cervellera ens pareix com cosa de TBO els escrits que s'han anat publicant damunt el Sóller aquests darrers mesos. Ha estat una esqueinada sabatina de tot el bé que ha fet el Partit Popular, que ha governat amb majoria, i del que han fet i no han fet els altres partits quan han governat i del que ell farà si aconsegueix la Batlia. Aquells que hem assistit als plenaris bimensuals som testimonis del voler ser, dels seus tres membres principals, del menyspreu amb que han tractat l'oposició i del "m'enfotisme" que han demostrat la majoria de regidors del PP per quasi tots els assumptes exposats als plenaris per membres de l'oposició. En tinc un de ben present en que tant la regidora Catalina Esteva com el regidor Pep Lluís Colom exposaren la necessitat de que l'Ajuntament creàs un fons per ajudar a les persones més necessitades, i els 9 edils del PP votaren en contra

al·legant que no hi havia doblers per tal argument.

He quedat al·lucinada en llegir damunt l'especial de 16 pàgines dels Populars de Sóller, en el programa Eleccions Municipals 2015 que es repartí el passat 2 de maig amb els setmanaris locals, damunt la pàgina 7, columna Serveis Socials, que du 26 promeses per afavorir aquelles persones amb manca de recursos per viure dignament. Tal bravejera em feu pensar amb l'Evangeli de Sant Mateu, Capítol 6, Verset 2, que diu: "Quan donis una almoina no vagis tocant la trompeta davant tu, si no fer que la teva mà dreta no sàpiga que dona la mà esquerra". El que ha fet el PP en fer aquest anunci no me pareix just que el vulgui fer tocant una trompeta. Ell ha volgut proclamar les seves intencions caritatives precedit per una cantarella escrita equiparable al fort renou del bombo i platerets de la Banda de Música del Regiment d'Infanteria de Ciutat.

No és una vergonya voler mantenir el text del

monument aixecat a la Plaça Antoni Maura en memòria dels morts que ocasionà la Guerra Civil a la zona nacional que diu: "*Caidos por Dios y por la Patria*", quan la realitat és que tant els falangistes com els comunistes afusellaren sense mirament per cementeris, torrents i carreteres sols pel fet d'ésser sindicalistes a la zona nacional o religiosos a la zona republicana? I tants de soldadets que moriren a les trinxeres als 18 anys a les dues zones sense saber el perquè? I encara en els anys 50 del segle passat, intel·lectuals republicans presos pels franquistes es veren obligats anar a treballar de picapedrers per construir el "*Valle de los Caidos*", fets que publicava la premsa estrangera i les autoritats espanyoles la retiraven de la venda. No creïs que és ben hora d'eliminar el contingut d'aquesta frase que pot ferir encara a tantes famílies?

El que heu fet de sembrar oliveres baix dels gegants platers no ha caigut bé al poble ni a les oliveres. Com tampoc llevar les engrasadores pels nins i posar contenidors de fems. És que la directiva del tren no hauria de ser més sensible a la netedat i bellesa, i hauria

d'haver impedit fer aquest bunyol? Tampoc els asfaltats que heu duit a terme aquests mesos darrers són plans. Els meus peus se'n donen compte, i si ha fet una brusca s'ha vist bé pels clotets que han quedat plens d'aigua.

I la negligència que teniu en cases i jardins abandonats: la casa de sa Lluna, la nº 2 del Carrer Isabel II, no trobar una solució per Can Torrens, tenir com a garrigues els hortets que limiten amb la via del tramvia que va al Port, tram Mercat - Calatrava, l'abandonament del jardí de davant el local de la 3ª Edat, etc. Anomalies que fan perdre la dignitat a un poble. I comportar que els jardins es cobreixin amb canyissades de plàstic dins carrers emblemàtics del centre de la ciutat, que són propietats vostres, quina sensibilitat heu demostrada per l'entorn del poble que governau? Quin interès teniu per la Serra de Tramuntana i els seus olivars i perill de foc? I el Pla d'Horts que hauria de ser Pla de cases dins horts, permetent a una per una les obres segons situació o grandària de terreny.

Quin interès heu demostrat pels majors, mantenint les voravies tan mal planes i permetent que els cans

diàriament les omplin de defecacions que han provocat més d'una caiguda, i orinin per les cantonades dels carrers que fan oi de pudentes i negres que són. A on és la sensibilitat compassiva que teniu per la gent gran? Tampoc gaudiu de la disposició cultural per formar ciutadans i ciutadanes per tenir un poble espicellat. En 16 anys, que sumen 4 legislatures, que encaletiu les cadires del Consistori es veu el que heu fet: construir edificis que al poc temps han estat plens de goteres, obrir un camí en lloc d'un carrer, deixar perdre un cinema i un teatre... I ara sortiu amb sa pallassada de "*rehabilitarem el cinema Fantasio per convertir-lo en un centre d'arts escèniques perquè la cultura tenguí un espai digne i en condicions*". Un es demana on és l'espai del Fantasio per tals condicions! I les parades d'autobusos i tramvia, sense cobri, tenint els viatgers esperant baix del fort sol i de la pluja.

L'entrada al Centre Metge per la part de la pista de la Petanca està ruïnosa i bruta. Es senten veus que diuen que l'idea d'obrir-hi un Supermercat no és morta, sinó que coa i per això teniu

aquest abandonament. Heu venut una casa situada a la platja, heretada per l'Ajuntament amb la condició que fos per recreació dels vellets de l'Hospital, avui interns a la Residència. No teniu Pressupost Municipal pel 2015. Així els sollerics estam a les fosques del gros deute actual i del que heu fet amb els doblers recaptats per la nostra Casa de la Vila. Demano a Déu que el pes de la raó i la templança sigui amb tots els sollerics per elegir uns Regidors Municipals feiners, amb capacitat cultural i emocional per apreciar-nos, educar-nos, per dur Sóller net, protegir-nos de l'abús de poder, deixadesa, manca de compassió, manca de transparència en els quefers i en les comptes...

El transcórrer dels molts anys i el tracte amb els éssers humans m'han ensenyat que qui juga rectament amb els doblers, hi pots contar amb ell per altres coses... Com també qui viu moltes coses veu, per exemple que les fantasies i mentides del PP són incalculables... I la pobra Espanya sencera en paga les conseqüències!

Aina Colom