

Si pens és perquè visc

Cap a una política participativa i exercida pels ciutadans

Mirant bé com sofrim, avui, la política, ens adonarem que la política actual, essent així distribuïda, desordenada, estructurada pels nostres polítics, necessita una renovació urgent, ràpida, ja.

En el moment en què la política corre el risc del descrèdit, a causa de la ineficàcia dels seus polítics que, desfigurats i desvirtuats per al seu mal comportament, per l'evidència repetida durant molts d'anys d'una corrupció palpable, marcats com lladres administradors dels béns del poble; en el moment d'excés d'una burocràcia inoperant i de separació total entre poble i governants, governats que poden menjar ben a bastament sense fer feina i divertir-se en tota classe de vicis; amb retalls i pèrdues famolenques, criminals, contra al poble que no pot menjar sense fer feina i fent feina i tot no pot arribar a final de mes; i, més encara, havent-hi veïns, trets fora de casa seva per no poder-se-la pagar, és necessari recuperar la participació activa, valenta i intel·ligent de la ciutadania en la



política.

La ciutadania és el punt central de força a on s'hi concentra la vida i la participació de les persones; n'és la font d'on surt l'activitat social i del país. La ciutadania és la que pot reciclar la mala política exercida, per reutilitzar-la en la forma d'una política exercida amb ganes, entre tots, d'assolir damunt la nostra responsabilitat tots els socaires, que fan trossos la nostra vida de persones humanes (tant en la salut, com en la malaltia), posant-hi el remei intel·ligent. El poble no ho pot fer sol, necessita de tots els valors que l'home, amb intel·ligència i voluntat, té, cercant noves tècniques curatives i de progrés. Sols la transparència en la política, sols la veritat en les operacions, detallada i clara, pot transformar la nostra societat i regenerar-nos la bona convivència en pau duradora.

Anem per parts:

-QUINA CIUTADANIA VOLEM?

- Volem una ciutadania impregnada dels valors fonamentals, com són: la dignitat de les persones, el retorn a l'ètica, a la sensibilitat, a la solidaritat distributiva, a la humanitat que les nostres belles ciutats i pobles, per naturalesa, tenen i que hem heretat dels nostres pares. Els ciutadans no volem ser simples objectes grapejats per

mans brutes.

- La ciutadania vol viure contenta dins el seu poble. Els polítics, sense to ni so, no tenen dret d'empenyar-nos a ca nostra, que no la coneixen, ni d'aprop fer-hi. Mallorca, les Balears són un tresor, únic, que es troba bé unida a tothom, tant que acull qui ve amb bona cara i, per això, tants n'hi vénen; però vol viure els seus gusts, les seves tradicions, la seva cultura; vol conèixer i parlar correcte la nostra llengua sense traves, sense imposicions. En tenim a bastament de doctors i mestres que en saben molt de la nostra llengua dins tots els nostres dialectes, mallorquí, menorquí, eivissenc, formenterenc.

-També per casa nostra i per al món sencer és un escàndol que tantes dones siguin assassinades per aquell que han estimat o estimem. L'amor no serà mai un assassí que mata l'amor.

-És una tara per la ciutadania que tants de matrimonis es rompin a causa d'un amor, que mor en vida.

- Ens fa oi i por el radicalisme religiós. El radicalisme religiós converteix «matar i matar-se» en un martiri que déu els imposa. A Déu li feim fer i dir les aberracions més monstruoses, com tal de sotmetre quissvulla, prometent-li el cel o enviar-lo a l'infern.

- L'educació és indispensable, sense educació no es pot ser bon ciutadà. Amb educació els problemes es tornen remeis per enfortir la bona convivència.

LA POLÍTICA QUE NO VOLEM.

- No volem una política de governants i mandataris que facin de la nostra vida un combat.

Avui la política sembla un vaixell desgavellat en el qual, si no hi anam alerta, dins ell ens enfonsarem, ja que navegam en una mar remoguda, sacsejada per unes enormes onades de mar fonda, mogudes per la corrupció, que s'ha fet pesta pudenta, contagiosa, de desconfiança, d'indiferència social, de macabra manipulació escalonada dins tots els ordres de justícia, d'economia, de càrrecs de govern, de grups de poder.

Gent, que no sap què fer de les seves riqueses, que es presenta voluntàriament, fa del poder polític una empresa (afegida a la seva) ben seva i s'hi fan «omnipotents damunt tot i tots», gràcies a mentides, sempre apartant, molt enfora, els drets naturals de la ciutadania. Avui, els polítics no són de fiar. Si no es fien ells d'ells mateixos i es maleeixen en tot moment, què farem nosaltres?

QUE HEM DE FER NOSALTRES, ELS CIUTADANS?

Diumenge, l'únic dia que ens deixen dir la nostra paraula, fem el possible per anar cap a una política participativa, exercida pels ciutadans. Passem d'activa a passiva l'oració gramatical, títol, que encapçala el llibre d'història sobre la política actual: «Els polítics comanden el poble com ells volen», «els polítics són governats pel poble com el poble vol».

I QUE GUANYI EL POBLE!

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Tarteta de mascarpone, fruits del bosc i xocolata

Avui us volia proposar una recepta amb un nivell un poc avançat, però ho he pensat millor i no existeixen receptes fàcils o difícils. Tot depèn de les ganes de cuinar. Si hi ha ganes, res és massa complicat. Doncs aquí us deixo un pastisset que si el planejau per a les properes festes de Nadal, com a postres especials, segur obtindreu una gran ovació del vostre «públic».

Ingredients:

Per al pa de pessic de xocolata sense farina: 4 blancs d'ou, 2 rovells, 60 grams de sucre, 140 grams de xocolata negra 70%, 35 grams de mantega.

Per a la mousse de Mascarpone: 37 grams de sucre, 10 grams d'aigua, 22 grams de rovell d'ou, 2 fulles de gelatina, 125 grams de formatge mascarpone, 150 grams de nata semi muntada.

Per al cremós de fruits del bosc: 200 grams de fruits de bosc variats, 60 grams de rovells d'ou, 50 grams d'ou, 50 grams de sucre, 62 grams de mantega, 1 fulla de gelatina.

Per a la ganache de xocolata blanca i rom: 50 grams de nata, 10 grams de sucre invertit, 12 grams de mantega, 112 grams de xocolata blanca, 4 grams de rom blanc cubà.

Per a la placa de xocolata: 75 grams de xocolata negra 70%.

Elaboració:

Començarem elaborant el cremós de fruits bosc i mesclarem tots els ingredients menys la mantega i la gelatina. Posam a enlenteir a foc suau procurant que no passi de 80 °C (si passés de 80 °C l'ou quallaria); i sense deixar de remenar fins que comenci a espessir lleugerament. Retiram del foc i afegim la gelatina, prèviament hidratada i escorreguda, mesclam i refredam posant l'olla en aigua amb gel, fins que la temperatura baixi a 35 °C, llavors afegim la mantega tallada a daus i emulsionam amb la batidora.

Agafam un motlle (jo he usat un motlle amb forma de gota. FOTO) i posam abaix un full de paper vegetal. Omplim amb el cremós de fins a deixar una generosa base, cobrim el motlle amb paper film i congelam fins al dia següent.

Ara elaboram la placa de xocolata, fonem la cobertura negra a 40 °C i la temperem, fins que arribi als 27 °C. Agafem un full de paper d'acetat de 25 x 25 cm, abocam la xocolata a sobre i allisam amb l'espàtula. Esperem que s'assequi una mica i tallem una peça la mesura del pastisset.

Cobrim la placa amb un tros de paper vegetal i col·loquem una mica de pes sobre per què no es corbi en assecar-se. Reservam.

L'endemà elaboram pa de pessic de xocolata: muntam els rovells amb el sucre, en un altre recipient fonem la xocolata (prèviament trossejat) amb la mantega.

Mesclam la xoco i la mantega amb els rovells, ho emulsionam una mica. Ara muntam els blancs a punt de neu i les incorporam a la mescla de xocolata a poc a poc amb moviments envoltants. Abocam la mescla en una safata de forn coberta amb paper sulfuritzat i estenem bé amb l'espàtula per aconseguir que ens quedi una planxa fina. Posam al forn a 210 °C durant 7 minuts. Deixam refredar.



Mentres, traiem el cremós del congelador i el desemmotllem, ja que necessitam el motlle per muntar el pastís, reservam el cremós al congelador cobert amb paper film. Rentam bé el motlle i l'eixugam. Ara agafam el motlle i marcam les planxes que necessitam del pa de pessic i les reservam. Les deixam dins el motlle.

Elaboram la mousse de mascarpone. Primer cal fer un «pasta bomba» que s'elabora igual que un merengue italià però substituint les clares per rovells. Mesclam l'aigua amb el sucre i unes gotes de llimona, mentre posem aquest almívar al foc fiquem els rovells a la màquina amb el braç de varetes. Quan l'almívar vaig arribar i a 110 °C encenem la màquina a velocitat mitjana.

Quan l'almívar arribi a 121 °C, el retiram del foc, baixam la velocitat de la màquina al mínim i anam afegint l'almívar a poc a poc, quan acabem de fer tot l'almívar deixem en marxa la màquina fins que refredi. Reservam. Mentrestant, muntam la nata i la reservam a la nevera, hidratam la gelatina en aigua freda. Afegim la gelatina a la pasta bomba, després mesclam amb el formatge mascarpone i finalment afegim la nata amb moviments envoltants.

Ara agafam el motlle que té una base de bescuit, agafam el cremós de i el col·locam a sobre de la planxa de pa de pessic. Ara ficam la mousse de mascarpone en una mànega i omplim el motlle amb la mousse fins a arribar la meitat i allisem amb l'espàtula.

Deixam reposar dins el congelador perquè quedi tot ben unit.

Mentre elaboram el ganache: escalfam la nata juntament amb el sucre invertit fins als 90 °C, retiram del foc i escaldam la cobertura (prèviament picada), remenam bé fins a obtenir una crema homogènia i afegim la mantega tallada a daus, seguim remenant fins que la mantega s'integri completament.

Finalment afegim l'alcohol i mesclam bé.

Traiem el pastís i amb ajuda de la mànega anem formant petites boles de ganache per tota la superfície, col·locam la placa de xocolata sobre i tornam a ficar a la nevera perquè el ganache es posi dur i pugui suportar el pes de més capes (jo l'he deixat un parell d'hores, principalment perquè no tenia pressa i volia estar segur que endurís).

Per acabar, posar tantes capes com trobeu adient.

Bon profit i fins la setmana que ve.

Juan A. Fernández

