

Si pens és perquè visc

Carta als pensionistes, essent jo com ells

Estimades, estimats pensionistes: El meu voltant i circumstàncies en les quals visc i la meua edat, bastant avançada, no m'han permès unir la meua presència, la meua veu, el meu crit, dia rere dia, setmana rere setmana, mes rere mes, als milers de pensionistes en ciutats i pobles d'Espanya, demanant als Govern «JUSTÍCIA AL DRET NATURAL» que tenim, reclamant l'impòsit abonat, tret de paga del nostre sou, que ens obligaven a arraconar, amb el pacte entre nosaltres i la Seguretat Social, com estalvi, que ens seria retornat, a fi que en arribar als anys de la nostra jubilació, la gaudíssim d'un bell i gustós viure. Durant tots els anys de la nostra vida activa i laboral hem posat el nostre estalvi dins les caixes de la Seguretat Social, la nostra guardiola, mirant el nostre futur, just, amb l'obligació firmada i admesa dels Govern de complir-ho, amb la finalitat per a nosaltres de poder viure la nostra vellesa, satisfets, amples, tant si tenim salut, com si, per mala sort, l'hem de patir amb malaltia, dependents dels qui estaran devora nosaltres, estimant-nos, atents a la nostra



arribar-hi...".
 En la nostra jubilació tornam a reviure tots els records brillants i diligents o totxos i simples, dins la nostra memòria, assegudetes o assegudets al nostre sofà, als bancs de la plaça, a la terrassa, mirant la muntanya.
 Què hermós és que els nostres fills i néts, ja gran i responsables de les seves obligacions, quan vénen a ca nostra a visitar-nos, ens vegin -ja jubilats- premiats amb una bona pensió pel treball i dedicacions que hem adduït a fer un món millor.
 Jo deman al futur Govern que ens allunyi les injustícies i les males jugades que ens fan i ens han fet amb la guardiola dels jubilats, deixant-nos-la buida i amb deutes; que ens retorni les alegries que ens mereixem els jubilats, per dret i per justícia social.
 "Jubilar-se" ens ve del llatí que significa "viure amb goig, feliços i en pau".
 Mai no volem que un Govern o per la dreta o per l'esquerra, o directament o indirectament ens digui als jubilats, velletes i velletes: "ENCARA QUE HAGUEU TREBALLAT, JO NO US PAG. Vosaltres em votàreu i nosaltres feim els que ens dona la gana.
 Per favor, mai un Govern desgraciat, no faci desgraciat el seu poble.
 Amigues i amics pensionistes i jubilats, una abraçada del vostre amic, pensionista i jubilat com vosaltres. Us he escrit aquesta carta amb molt d'amor i amb els pensaments a favor nostre i el cor damunt la mà. Que els nostres crits per places i carrers per tota Espanya acabin amb aplaudiments i avui mateix es compleixi la justícia que reclamam i plegats ens abracem.

Agustí Serra Soler



arribar-hi...".
 Amb pena em vaig acomiadar d'ell. I més pena encara tenc, quan veig que aquest clam es repeteix entre dones i homes, ja majors, velletes i vellets que han de caminar o anar en cadira de rodes de mans d'un altre i passen la mateixa angúnia, o pitjor.
 Quant al meu parer, refet segons el lema, que presideix els meus articles, "SI VISC ÉS PERQUÈ PENS", el que veig sovint, sovint, són els motius que em fan pensar, i molt. Avui, us en dic un dels meus per què és LA JUBILACIÓ? Consider que la jubilació és la línia llarga dels nostres dies en la nostra vida, dels moments negres i dels blancs, dels èxits plens de fruits, de les d'esperances i satisfaccions; o, per l'altre costat, de les temporades indefinides, de les tristeses i penes, que ens deixen aplanats dins uns d'interrogants, que mai no se saben com serà el seu final.

La jubilació ha d'esser el premi del nostre treball i la conseqüència constitucional de la nostra recompensa als nostres esforços i a les nostres tasques que hem suportat, amb la nostra solidaritat als companys que ens ha acompanyat sempre, de la nostra paciència en les hores bones i dolentes, i de l'amor alimentat per amor a la nostra família i el germà proïsme.
 En la nostra jubilació tornam a reviure tots els records brillants i diligents o totxos i simples, dins la nostra memòria, assegudetes o assegudets al nostre sofà, als bancs de la plaça, a la terrassa, mirant la muntanya.
 Què hermós és que els nostres fills i néts, ja gran i responsables de les seves obligacions, quan vénen a ca nostra a visitar-nos, ens vegin -ja jubilats- premiats amb una bona pensió pel treball i dedicacions que hem adduït a fer un món millor.

Jo deman al futur Govern que ens allunyi les injustícies i les males jugades que ens fan i ens han fet amb la guardiola dels jubilats, deixant-nos-la buida i amb deutes; que ens retorni les alegries que ens mereixem els jubilats, per dret i per justícia social.
 "Jubilar-se" ens ve del llatí que significa "viure amb goig, feliços i en pau".
 Mai no volem que un Govern o per la dreta o per l'esquerra, o directament o indirectament ens digui als jubilats, velletes i velletes: "ENCARA QUE HAGUEU TREBALLAT, JO NO US PAG. Vosaltres em votàreu i nosaltres feim els que ens dona la gana.
 Per favor, mai un Govern desgraciat, no faci desgraciat el seu poble.
 Amigues i amics pensionistes i jubilats, una abraçada del vostre amic, pensionista i jubilat com vosaltres. Us he escrit aquesta carta amb molt d'amor i amb els pensaments a favor nostre i el cor damunt la mà. Que els nostres crits per places i carrers per tota Espanya acabin amb aplaudiments i avui mateix es compleixi la justícia que reclamam i plegats ens abracem.

Parlem de cuina

Cuina de Pasqua (receptes)



Aquí teniu algunes receptes del que vàrem estar xerrant la setmana passada.

Crespells (per a unes 100 unitats)

1 kg de farina fluixa
 400 grams de saïm i 400 grams de sucre
 2 rovells d'ou.
 Una tasetta de suc de taronja i una tasetta d'oli
 Dues taronges ratllades i dues llimones ratllades (pell)
 Una cullerada de llevat químic (tipus canari) i oli per a pintar la llauna.
 Mesclar bé tots els ingredients i els pastarem fins que quedi una massa homogènia. Posarem farina sobre la taula i amb l'ajut d'un aprimador farem làmines de mig dit de gruixa. Amb motlles podem fer estrelles i figuretes diferents. Ho posarem damunt una llauna untada d'oli i els enforbarem a 160 °C uns 15-20 minuts.
 Després de cuits es poden ensucrar.

Panades de xot i cabell d'àngel (per a 12 panades)

Per a la pasta:
 250 grams d'oli d'oliva, 250 grams d'aigua, 125 grams de saïm de porc, 1 rovell d'ou, sal i la farina fluixa que agafi.
 Pel farcit:
 800 grams de carn de xot, bocinets de xuïa salada, 150 grams de cabell d'àngel, sobrassada a pessics, moradux, sal, pebre bo i oli d'oliva.
 Pastau tots els ingredients de la massa, i formau les cassoles per a la carn (pensau a reservar pasta per a les tapadores).
 Tallau la carn a daus, assaonar, posau-hi unes gotes d'oli i les fulles de moradux.
 Afegiu-hi el cabell d'àngel. Ompliu les panades i repartiu-hi la xuïa i la sobrassada.
 Tòrcer les puntes en la forma clàssica per a travar les tapadores. Foradar aquestes, un poquet, amb una forqueta; perquè surti el vapor de dintre durant el procés de cocció, que serà a 190 °C uns 20 minuts (segons la mida).

Rubiols de brosat

125 grams de saïm, 100 grams de sucre, 20 grams d'oli d'oliva, 60 grams de suc de taronja, 1 rovell d'ou, 25 grams de vi dolç, 500 grams de farina
 Farcit: 200 grams de brosat, 40 grams de sucre, llimona ratllada, canyella en pols.
 Elaboració. Pastau tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia i que es

pugui estirar. Tallau uns rotllos i les farciu amb el formatge trempat. Enforneu a uns 175° uns 25 minuts.

Rotllos farcits (Recepta de Tomeu Arbona)

Ingredients: farina de xeixa (la que agafi), 1 xicra d'oli, 1 xicra de sucre en pols, 5 vermells d'ou (ecològics).
 Elaboració: Mesclau bé tots els ingredients i pastau-los fins a obtenir una pasta manejable. Després, feu tantes bolles com rotllets vulgueu fer. Amb l'aprimador, feu unes tires d'un pam de llargària i cinc centímetres d'amplada i farciu-les de dalt a baix de confitura, cabell d'àngel o pasta reial. Enrotllau amb el farciment dedins, ajuntau els caps dels rotllos i col·locau-los sobre una llauna amb un paper de forn a damunt. Pintau-los amb vermell d'ou i ensucrau-los. Coeu-los amb el forn preencalentit durant uns trenta minuts. Han de quedar daurats.

Frit de Pasqua

Ingredients: 1 freixura de xot, fonoll fresc, alls, lloer, pebre de banyeta, 2 cebes tendres, 6 patates, 200 grams de xíxols i 200 grams de favetes tendres, 2 pebres vermells, sal i pebre bo negre, i oli d'oliva verge.
 Elaboració: Netejau la freixura i anau tallant cada un dels seus components a daus petits (no els heu de mesclar). Feis el mateix amb la verdura.
 Seguidament dins una pella amb oli ben calent anau sofregint tots els components del frit en l'ordre indicat més endavant, de forma que la carn i verdura més forta, i que per tant precisa més temps de cocció anirà sa primera.
 1) Alls, lloer, cor, ronyons i parts més dures de carn
 2) Pebre vermell, pulmons, cebes tendres, fetge, xíxols, assaonament, fines herbes i condiments.
 3) Apart fregireu les patates i les afegireu al plat moments abans de servir.
 El frit de la foto, segur que més d'un el reconeix.
 Enviau els vostres comentaris, a parlemdecuina@hotmail.com o visitau la web www.cuinant.com

Juan A. Fernández

