

Parlem de cuina

oli-serra-tramuntana.blogspot.com.es (I)

Aquesta passada fira presentarem la part del projecte APS (Aprentatge i servei) que jo coordin sobre l'oli d'oliva. En una activitat que férem a plaça amb els alumnes, un *showcooking* amb tres elaboracions, posava el punt i final a tot un seguit d'activitats realitzades a l'institut al voltant de l'oli d'oliva.

El títol de l'article d'avui és l'adreça web del bloc on trobareu tota la informació d'aquest projecte.

Per si algú no va poder venir, aquí us deixo (i la setmana que ve) les receptes que férem divendres dia 11.

CRUIXENT DE PA AMB OLI

Ingredients per a 2 persones:

- 4 tallades fines de pa. (Podem tallar el pa amb una màquina de tallar carn freda).
- 2 tomàtigs de ramellet i 1 per a decorar
- 1 ceba picadeta ben fina.
- Un poc de romaní (o una altra herba aromàtica) picat.
- Oli d'oliva Verge DO «Oli de Mallorca».
- Sal fina i sal de Cocó.
- Pebre bo negre.
- 100 grams de formatge maonès (o un altre tipus de formatge).

Elaboració:

Tallarem unes llesques fines de pa i les posarem entre dos papers de cuina i amb l'ajuda d'un corró les apimarem tot el que puguem. Si volem tallar-les fines, directament podem posar el pa dins el congelador per tal de que s'endureixi una mica (amb una hora basta) i passar-ho per la màquina de tallar carn freda.

Aquestes llesques primetes de pa les assaonarem i les regarem amb oli d'oliva.

A part, sofregirem un poc la ceba picada i la tomàtiga picada. Ho posarem bé de sal i pebre bo.

Untarem el pa amb el sofregit, li posarem un bocí de formatge i ho enrodillarem sobre si mateix, subjectant-lo



amb un escuradents. Val més embolicar el pa tot d'una i no deixar-lo massa temps amb la tomàtiga untada si no volem que se'ns reblaneixi.

Tot d'una fregirem, durant un parell de segons, els rodets de pa i els servirem calents, amb un poc de sal gruixada per sobre i acompanyat amb les tomàtigs a rodanxes.

Si volem reduir el greix a l'elaboració podem fer-los al forn. Decorarem amb unes fulles verdes i una punteta de confitura

de tomàtiga, que farem posant a coure 100 grams de tomàtiga, 75 grams de sucre, un poc de canyella en branca i una pell de llimona.

Tot ha de coure fins que es confiti a foc fluix (més o manco 20 minuts).

La recepta del pa amb oli fou documentada per primer cop al segle XVIII pel capellà mallorquí Jaume Josep Bernat Martí i Oliver. En el seu origen, el pa amb oli, pels ingredients que porta, podem deduir que es tractava d'un menjar tradicional d'estiu, de pagès.

Suposo que amb la idea de reblanir el pa més dur, s'hi fregava un poc de tomàtiga i es regava amb oli. I també és fàcil deduir que, en funció del poder econòmic de la família, el companatge devia variar bastant.

És un plat simple i de tal senzillesa, que per això aviat es degué esdevenir habitual dins la cultura mallorquina.

Si bé és cert que altres regions espanyoles elaboren algunes receptes, que s'hi podrien semblar, el pa amb oli sols ha arrelat fermament a terres dels països catalans.

No cal dir que, el resultat d'un pa amb oli depèn 100 % de la qualitat dels productes que hi posem, així, si el pa és de forn de llenya, les tomàtigs del nostre hort i l'oli de les oliveres de la Serra de Tramuntana, assolirem un plat digne de Reis.

Bon profit i fins la setmana que ve.



Juan A. Fernández

Si pens és perquè visc

Construïm un món on l'home no anihili la dona

Tota realitat universal, que marqui cruelment la humanitat, admet un símbol que representi aquesta realitat inhumana. Per a mi, la revolta feminista contra la sentència judicial, que minora la gravetat de la violació a una jove de 18 anys comesa per la «MANADA», és una imatge que expressa la derrota d'una dona víctima de la força escaròtica de l'home mascle, sense seny. Aquests crits desesperats, cada dia, arreu per totes bandes, de les dones contra l'home prepotent sobre la dignitat femenina, em fa dir, de cor i d'ànima, l'estima que tenc a la dona; afegint-hi que no tots els homes pertanyem a aquest bàndol i que, per contra, pensam que amb aquestes barreres masclistes, no només hi perden les dones; hi perd tota la humanitat, ja que la dona - agradi o no agradi - es dedica a l'humanitarisme i fa avançar la humanitat.

No valorem la dona per les feines, que a més del treball fora, dedica a casa nostra. En la ciència, la política, l'art, l'ensenyança, la tecnografia, més per la cultura, la recerca dels remeis a totes les malalties, la poesia i..., la dona aconsegueix, amb la mateixa categoria de l'home, progressar en la pau i el bon viure de la societat. Tota societat necessita de la mateixa manera la dona que l'home.

Dones i homes siguem tractats iguals i gaudim dels mateixos privilegis i prerrogatives, avaluats amb iguals criteris, amb les mateixes obligacions en els nostres deures. Fugim d'una cultura a on hi hagi una doble moral, una per les dones més feixuga i una altra pels homes lleugera. No consentim que les nostres ninetes i joves cresquin contaminades per imposicions i demandes a on les dones han de tenir el doble, o el triple, de qualitats que l'home. Pensam amb el valor de les nostres mares i padrines i sobreurem la virtut de la dona.

Ser feminista (vocable que a mi no m'agrada gens, més me satisfaria «amor a la dona»), és deixar de col·laborar en un sistema masclista que imposa les seves lleis i judicis quan les dones reclamen obtenir justícia.

Ser feminista és deixar d'ésser descarat davant la dona i mirar de trobar sistemes de seny perquè l'home per ésser mascle no domini la dona.

Ser feminista és lluitar a favor de la dona contra les



relacions, violentes, violadores, assassines de l'home. Ser feminista és estimar la dona, no com un objecte que es necessita, sinó perquè és amor que es fa estimar. Facem un món humà, igual tant per la dona com per l'home, construint nous camins vers ideals de llibertat,

justícia, democràcia. No afeixuguem la càrrega de la dona, traginant sempre el transport de l'home, amb un impost afegit d'haver «de ser guapa», com a flor en un gerro, en mans capritxoses, o... del seu amo. Així crearem formes educades i justes de pensar i viure. Reformem totalment nostra societat que, durant segles, ha estat patriarcal, pensada, dirigida, investigada essencialment per i per als homes.

Aquesta igualtat és un ideal que no es construeix amb violència obligada de feministes contra masclistes. Necessari és que els homes comencem a alliberar-nos de la mania que tenim que la dona és més fluixa que l'home: «el sexe dèbil».

La meta actual a aconseguir és un món a on cap home per satisfer la seva sexualitat de bèstia ha d'humiliar, o abusar, o violar, o assassinar la dona.

Ens queda una tasca dura sobre tants d'homes que veuen el seu orgull segons és la seva virilitat i sexualitat bestial.

Obrim les nostres portes tancades a l'equitat de gènere en què dones i homes siguem una unitat unida per l'amor, l'amor que descobreix els coneixements científics que ensenyin i creïn una nova ciutadania humana, en què tots els ciutadans amb cor net ens donem les mans.

A Sóller, LES VALENTES DONES són un símbol que ens diu ben clar i fort, que la dona al costat de l'home i l'home al costat de la dona, valents els dos a favor del poble, és la «palma» de la victòria.



Agustí Serra Soler