

PARLEM DE CUINA

Gingebre confitat

Fa uns dies he inaugurat un grup a la xarxa social Facebook anomenat "Amics de www.cuinant.com", que vol esser un racó per als amants de la gastronomia, on compartir coneixements culinaris, receptes i tot allò relacionat amb el món de la cuina; tot com a complement de la web www.cuinant.com. Us convido a participar-hi.

Un dels primers temes que ha sorgit en aquest nova proposta gastronòmica ha estat parlar del gíngebre, una espècia poc coneguda i emprada a la nostra terra, però molt usada a l'altre costat del món.

El gíngebre (*Zingiber officinale*) és una planta de la família de les zingiberàcies que té una arrel molt apreciada pel seu aroma i sabor. Originària d'Àustràlia, Índia i Jamaica; aquesta planta pot arribar als 90 cm d'alçada amb unes fulles llargues de quasi bé 30 cm.

Però com he mencionat abans, la part emprada de la planta és l'arrel, de fet el seu origen etimològic ve de la paraula "sinabera" que vol dir "corn", fent referència a la forma que assoleixen les arrels del gíngebre.

Molt emprat com a condiment, és ingredient aromàtic de plats de marisc o xot. També és l'ingredient principal de la beguda "ginger ale" i a la cuina asiàtica s'usa quasi exclusivament com a condiment d'elaboracions dolces.

Per comprar un bon gíngebre fresc (ja que també es pot trobar assecat i en pols) hem de triar aquells que tinguin la pell més llisa sinònim de que ser més tendre.

I es precisament per a usar el gíngebre fresc com a dolç, que us deixo aquesta recepta, un poc laboriosa (quasi una setmana de temps d'elaboració) però molt senzilla i gens complicada. A més es pot oferir aquest dies festius



juntament amb els torrons i els altres dolços Nadalencs

Gíngebre fresc confitat.

Ingredients: 250 g de gíngebre fresc, 400 g de sucre, 25 cl d'aigua.

Elaboració: Pelarem el gíngebre a rodanxes fines i el deixarem en remull dins un recipient amb aigua freda per a espai d'una hora. Passat aquest temps li canviarem l'aigua i el posarem a bullir durant 5 minuts. El colarem li tornarem a canviar l'aigua i el tornarem a posar a bullir 5 minuts més. Repetirem aquest operació 3 vegades, així el gíngebre s'hidrata i també es torna més suau dins la boca

Agafarem el sucre i l'aigua de la recepta i el farem bullir fins que agafi un poc de densitat (111°C) i l'abocarem damunt el gíngebre que tindrem col·locat dins un recipient de plàstic. Taparem el tupper de plàstic i ho deixarem madurar de 12 a 24 hores en un lloc fresc i sec.

Passat aquest temps recuperarem el xarop (almívar), el tornarem a fer bullir i el tornarem a abocar per segona vegada i en calent sobre el gíngebre. Tapar de nou i deixarem reposar, aquest cop, 2 dies.

Ja fer a acabar, a les 48 hores de maduració, ho posarem tot a bullir i ho courem a foc fluix 10-15 minuts. Sense treure del recipient ho deixarem depositar 48 hores més.

Passat aquest temps sols quedar colar el gíngebre, assecat-lo un poc sobre un paper vegetal i arrebossar-lo amb sucre. Es pot guardar un parell de mesos dins un pot de vidre ben tancat.

Aquest sistema de confitat es pot aplicar a altres ingredients, com les fruites per exemple

Espero que us animeu fer el gíngebre confitat i que experimenteu aquesta recepta amb pomes, taronges o pastanaga per exemple.

Que passeu bones festes, i ens veiem aquí mateix dintre de 7 dies i abans a www.cuinant.com o al facebook, buscant el grup "Amics de www.cuinant.com".

També podeu enviar les vostres consultes a parlemdecuina@hotmail.com

BON NADAL.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Aminetu Haidar: memòria històrica i drets humans trepitjats

Per a comprendre la decisió de Aminetu Haidar activista del Front Polisario que actualment està dins l'estat espanyol en vaga de fam, debut a què el Govern Marroquí no la va deixar entrar a l'Aaiun, de retornada de rebre un guardó i li requisà el passaport, perquè ella quan se li demanà la nacionalitat afirmà que era de Sahara Occidental; i per tant fou retornada a terra espanyola, cal fer una mica la vista enrere, em refereix a històricament. El 14 de novembre de 1975, després d'haver tingut anys com a colònia el Sàhara, mitjançant un acord (rosant la il·legalitat internacional), anomenat "Acuerdo de Madrid", les facultats i responsabilitats d'Espanya com a potència administradora del territori (aquest eufemisme, traduir-lo com a país colonitzador), es varen transferir a una administració temporal tripartida. Aquest acord no va transferir a cap dels signataris la condició de potència administradora, condició que Espanya, per si sola, no podia haver-ho transferit unilateralment (la primera il·legalitat en dret internacional).

L'annexió encoberta del Marroc d'aquest territori, creant un mur de més de dos mil quilòmetres de llarg, que divideix de nord a sud el Sàhara occidental. La zona oest del mur de protecció marroquina, és el territori ocupat per Marroc (la zona més rica) anomenat "Sàhara marroquí", la zona est del mur, són els anomenats pel Polisario (Front Popular per a l'Alliberament de Sakia-el-Hamra i Río de Oro) "territoris alliberats" i pel Marroc "zona defensiva del Marroc" vos podeu donar per vosaltres mateixos dels distints continguts de les paraules per expressar segon el que li convé al País colonitzador. El Mur o Berma del que he escrit, perquè vos faceu una idea de la situació, es troba vigilat per cent cinquanta mil soldats de l'exèrcit marroquí i el seu manteniment costa, i no vos poseu les mans al cap, un milió i mig d'euros diaris.

A 1976 el Front Polisario, que és qui combat l'ocupació del Sàhara per part del Marroc, constitueix la República Àrab Sahrauí Democràtica (RASD). Que vindria a esser

com un govern a l'exili, malgrat ha estat reconeguda per molts països. Més endavant incidiré sobre aquesta qüestió. L'estatus actual del Sàhara occidental que es troba a la llista de les Nacions Unides de territoris no autònoms (Altre eufemisme, enlloc d'anomenar-los països colonitzats en ple segle XXI) es troba ocupat quasi en la seva totalitat pel Marroc, està reivindicat per la RASD i baix l'administració colonial espanyola de Jure, malgrat és exercida de facto pel Marroc.

A l'any 1979 Sàhara occidental és annexionat totalment pel Marroc, debut a la renúncia de Mauritània de la zona ocupada (la més pobre i no li compensava els mals de cap que els hi donava).

De quina manera més sibil·lina va provocar Hassan II (amic, a qui el Rei d'Espanya D. Juan Carlos, anomenava "germa gran"), planificà una marxa pacífica (marxa en fins colonialistes) anomenada "marxa verda" on és reivindicà la seva hegemonia històrica del Marroc sobre el territori del Sàhara encara ocupat per Espanya. Espanya encara no reconeix el govern a l'exili (RASD), quan la mateixa ha estat reconeguda per 82 països de tot el món, el darrer fou Zimbabue a l'any 1980. Com és lògic ni Espanya, ni França ni EUA, l'han reconeguda, perquè hi tenen interessos polítics i comercials a la zona. Un es demana si el no reconeixement de la República Àrab Sahrauí Democràtica, com el govern legítim del Sàhara Occidental, segueix el full de ruta d'uns governs jacobites i centralistes, que no volen donar peu, ni consentir, una consulta popular al Sàhara sobre la seva autodeterminació.

Qui regui que la colonització s'ha acabat, podeu visitar la pagina on hi ha la llista de Nacions Unides de Països no autònoms (o sigui colonitzats), son 17 i la major part d'ells colonitzats per França, Regne Unit i EUA. Gibraltar inclòs, com és clar.

Fa més de trenta anys, i dins d'una zona d'Argèlia, es troben més de dos-cents mil persones sahrauis que foren desplaçades durant els enfrontaments del Polisario en

contra de l'exèrcit marroquí. Moltes persones han nascut dins d'un campament han crescut dins d'ells i s'han fet adults, sense conèixer res més. Aquests campaments sobreviuen a través de l'ajut internacional, en quant al territori on haurien d'estar- colonitzat pel Marroc, està controlat amb mà dura, repressió i tortura contra els activistes que reivindiquen la seva independència (aquesta paraula no tan sols fa por a les dictadures, sinó als governs de model jacobita i centralista)- és ric amb petroli i fosfats (fou una de les mines més importants del món).

Gràcies a la pressió exercida per Aminetu Haidar i la seva vaga de fam, que quan escric això ja dura vint i cinc dies, la situació s'ha tornat posar públicament sobre la taula internacional i els governs implicats, l'han de resoldre, ja que les Nacions Unides (com tantes vegades, llegiu Kosovo, on enviaren el suport de la OTAN, un cop s'havia realitzat el genocidi dels bosnis-musulmans), ha deixat ben clar que no intervindrà, ja que podria esser considerat una ingerència en assumptes interns dels dos països que ho han de resoldre.

Ara la situació s'ha fet crítica dins Espanya i la sortida és complexa. Acabaré amb unes declaracions de Cayo Lara, de Izquierda Unida, que ha dit que el Rei Juan Carlos està disposat a intervenir a la mediació; així i tot el Govern Espanyol, ha considerat que de moment no és necessària aquesta intervenció.

Dia 10 de desembre passat fou el 61è aniversari de la Declaració Universal dels Drets Humans per part de l'ONU el 10 de desembre de 1948, per desgràcia encara queda moltíssim tasca a fer.

Acabaré donant suport al coratge i valentia d'Aminetu Haidar, i recordant unes paraules de Dolores Ibarruri "La pasionaria": "Vale más morir de pie, que vivir de rodillas".

Josep Bonnin

