

Si pens és perquè visc

Llegir les dites dels clàssics llatins és com llegir els periòdics d'avui

* «*Moles discordiarum exorta est inter divitias, ubi fortiae molestiae fuerint contra populum*». Ciceró, (106-43 abans Crist). Ha sorgit una gran muntanya de disconformitat entre els jerarques capitalistes de riqueses fabuloses; les desavinences són tan rigoroses que posen amb perill el país amb malaltia greu.

* «*Nec diutius unquam tenent idem reipublicae modus; sed incipere multos quam impetare facilius. Incipite: frumentum plebi dari instituitis*». Vel'lei Patèrcul, (s. I a. C. - s. I després C). No es manté indefinidament la mateixa manera de governar. Els canvis són necessaris; ara que és més fàcil posar-se a fer coses que aconseguir allò més profitós pel poble. Començau, idò: heu promès que mai no faltarà blat al poble (és a dir, compliu el que és més profitós al poble).

* «*Tantum momenti in uno viro fuit: posse nos pueri verbere in sede moneri*». Corneli Tàcit (55 ? anys abans Crist - 113 després).

Com la tardança de formar govern ja resulta sospitosa, s'afanyen en entendre's entre ells, escoltant les esdevinences profètiques dels bruixots del nostre temps.

* «*Vitia nobis sub virtutum nomine obrepunt: tacitos nos obrepent famae et discrepationes arbitrarium*». Séneca. (4 anys abans de Jesucrist, 65 després). Els vicis ens sorprenen baix les aparences de la virtut; i, nosaltres amb la boca tancada, callats, som víctimes de tota classe de necessitats i de les discrepàncies dels qui ens governen.

Sobre els foners de les Illes Balears

«Els foners balears, tan prompte veieren, a mar llunyana, la flota romana, es donaren en coratge de córrer al seu encontre, i, en la primera sobatuda varen encobertar tota l'armada amb un cel negre de núvols carregats de pedres enormes. Cada soldat té tres fonos i amb elles lluita. La seva tirada és segura, ja que el poble de les Balears les úniques armes que té en les seves mans són les fonos. Sols juguen els infants amb la



Ha arribat l'estupidesa d'un sol home a un punt tan exorbitat, que ens avisa, ens adverteix, ens obliga a creure que «els governats» ens governem, amb paraules tant d'infant, que es creuen que som infants.

* «*Facias ut mones*». «*Monendi est mihi tu obstrues quod mones*». Ciceró. Tu, molt millor que els altres, fes el que obligues fer. Ha arribat el moment que m'obligues a dir-te a la cara que amb la teva conducta obstrueixes tot el que manes als altres.

* «*Plurima cladis occurrent obstacula tibi; conferre manum pudor et sciencia*». Virgili (70-19 abans Crist). Trobareu nombrosos desastres a corregir: siguin l'honra i la intel·ligència que us moguin a treballar de bo.

* «*Cum jam directionis mora suspectior fieret, iussa Sibyllae haud mora festinant*». Ciceró.

fona, i de petits i de grans és l'afició del tirs amb la fona que entretén el poble: als nins no se'ls dona gens menjar, han de menjar de la manduca que ells mateixos han fet caure de l'arbre amb la fona». Anni Florus (segle I - II després de Jesucrist).

Expressions llatines que ens hem fet nostres

«*Altius, citius, fortius*» = Més alt, més ràpid, més fort. (Lema dels Jocs Olímpics).
«*A priori*» = Amb antenoritat.
«*A posteriori*» = Amb posteoritat.
«*Plus ratio quam vis*» = Val més seny que força.
«*Nosce te ipsum*» = Coneix-te a tu mateix

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Postres d'estiu (II). Gelats i sorbets especials

(ve de la setmana anterior)

Per a aquests dies tan calorosos dels mesos de juliol i agost us deixaré un seguit de receptes i consells per a fer unes bones i fresques postres, a base de gelats, Biscuits glacés, sorbets, granissats i altres elaboracions ben adequades per a minvar la calor i oferir uns bons moments de relaxació a la calor estiuenca. Avui us propòs un seguit de gelats que surten d'allò normal i que ben segur us encantaran.

Gelat de clavells (dolç)

Ingredients per 6 persones
- 400 grams de fulles de clavells roses amb olor (no de floristeria i ben netes).
- 2 tasses d'aigua (+/- ½ litre) i 2 tasses de llet (+/- ½ litre).
- 2 bancs d'ou.
- 400 grams de sucre.
- (optatiu) Unes gotes de colorant alimentari vermell.
- (optatiu) Unes gotes d'essència comestible de clavell. Es pot substituir per una cullerada de mel.

Elaboració:
Fer un almívar amb l'aigua i el sucre, afegir-hi les fulles de clavell, coure uns minuts i deixar en infusió 3 o 4 hores (fora del foc). Colar el líquid i mesclar-lo amb la llet, el blanc d'ou ben batut i l'essència i el colorant.
Finalment posar dins el congelador o dins una geladora.

Gelat de mel (dolç)

- 5 dl de llet
- 250 grams de mel
- 4 rovells d'ou
- 300 grams de nata.
Elaboració:
Bullirem la llet amb la mel (72 °C), emulsionarem els dos rovells d'ou. Afegirem un poc de llet calenta als ous (a poc a poc) i després afegirem aquesta mescla a la llet restant. Deixarem refredar i ja el podem gelar.

Bombons gelats de ricotta (salat)

Hem de picar alfabetuera i afegir-la al formatge Ricotta, juntament amb uns grans de pebre rosa i sal. Mesclam bé fins a aconseguir una crema homogènia i omplim uns motlles de silicona amb forma

semiesfèrica. Introduïm al congelador un mínim de dues hores.

Gelat de pebres del piquillo (salat)

Ingredients:
- 40 cl de llet fresca
- 10 cl de nata fresca
- 75 grams de sucre de canya
- 5 grams de farina de garrova
- 100 grams de pebres del piquillo
- 1 gra d'all
- 1 cl d'oli d'oliva verge extra.

Elaboració:

Posarem en una olla al foc la llet, la nata i el sucre. Alhora que s'encalenteix, remenarem amb una cullera de fusta, fins que arribi a uns 85 °C. Fet això, baixarem el foc i afegirem la farina de garrova. Quan estigui ben dissolta, apartar del foc i colarem en un recipient; deixarem refredar a la gelera. En una paella, posarem a sofregir l'oli d'oliva verge amb l'all; quan tingui color, apartarem del foc, afegirem els pebres del piquillo i triturarem. Afegirem el triturat a la crema de llet i ja el podem posar a gelar.

Sorbet d'oli d'oliva (salat)

Ingredients:
- 1 litre d'aigua
- 200 grams de sucre normal
- 100 grams de glucosa (si no en tenim afegirem 100 grams de mel, però li donarà sabor)
- 3 fulles de gelatina de coa de peix
- 1 litre d'oli d'oliva verge de poc grau.

Elaboració:

Fer un almívar amb els sucres i l'aigua i dissoldre dintre la gelatina. Deixarem refredar i passar a la sorbetera. Quan comenci a gelar, hi afegirem l'oli d'oliva (que ha d'esser fred de gelera) a filet fi. A la foto d'aquesta setmana podreu veure una imatge d'uns dels plats servits enguany a l'institut amb gelat fet nostre. Aquests tres darrers gelats es poden servir com a aperitius o en un còctel.
Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies, aquí mateix.
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

