

Si pens és perquè visc

# Dels transtorns socials actuals, aprenguem-ne lliçó



**A**l meu veure, quan l'home no troba camp lliure per ésser qui és, "home racional"; quan l'home solament s'ha d'entregar al dictamen dels qui dominen, la bona gent reacciona negativament atacant i quasi sempre enganyant els dictadors. L'obliga a fer-ho el deure que té d'haver de resistir allò que no el deixa créixer i allò que l'impedeix treballar per desenvolupar-se com a persona amb dignitat.

L'home en estat de pau pot fer-se gran a ell mateix i a la seva comunitat; en contrapartida, l'home amb les mans fermades, pot pegar potades contra les portes i la paret i poden destruir-les, deixant les coses fetes no res, maleint, atacant i anant contra la llei.

Els ciutadans tenim una meta que se'ns obri molts de camins, en possibilitat que, siguin contraris i contradictoris entre sí: creació i destrucció, amor i odi; alternatives distants però que conviuen entre nosaltres independents per una banda i que d'elles en depenem tots. Les dues se poden trobar en consciències honrades i de bon cor, i les dues cerquen solucionar el mateix problema. El desig de destruir pot sortir quan no es pot satisfer la voluntat de fer anar les coses endavant. En tot i per tot he de dir que, quan la gent no creu amb els que manen i veu que les coses no caminen i, si caminen caminen cap enrera i pitjor, ataca el mal comportament dels qui dirigeixen la comunitat, s'uneixen els descontents, se tornen irreflexius, perden els modals i... els dolents de veres agafen les regnes i..., a les fosques no s'hi veu. Ai! quan els malfactors de naixement, dins els descontent de la gent, se fan amos de la llibertat, se fan bèsties a tómer!

Jo no creuré amb els qui manen fins que no

s'estrenyin la corretja fins al darrer forat, com nosaltres. No crec amb ells, perquè mai no he cregut amb la paraula dels qui prediquen, jo just crec amb els seus fets i amb el seu exemple.

La cara és el mirall de l'ànima i de la consciència. Mirau els seus fets i mirau si se corresponen amb les seves paraules i veureu l'honradesa de la seva persona. "*Omnnes valentes divites, recta consilia aegrotis per*



*paupertatem dant*" "que ho són de bons directors per donar remeis i bon consells als malalts per la pobresa aquells que tenen les butxaques plenes de doblers" (Terenci Àfer, 195?- 159 a. C).

No tots els polítics són iguals, ni aprop fer-hi, però els qui ens mostren la cara i ens retallen la poca roba que tenim i ens fan les llesques més primes, tots tenen una font cabalosa de doblers a balquena que els omple les butxaques.

Ja ho veurem com acaba tot això... Llavors... no voldria que el que pens me doni la raó... I vosaltres què pensau...?

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina



## Aliments de les Illes Balears 2012 /Oli de Sóller

**T**ots els qui aquests dies hagueu passat pel Corte Inglés de les Avingudes, segur que heu gaudit de valent amb les activitats organitzades amb motiu d'aquesta mostra (Aliments de les Illes Balears 2012) de caire anual.

I és que durant més de 10 dies s'han realitzat multitud d'activitats relacionades amb els nostres productes: Tast de vins, elaboració de productes de fang, elaboració d'ensaïmades, tast d'oli i varis *Show Cookings*, entre d'altres propostes molt interessants. Precisament fou el *Show Cooking* de Mestre Benet Vicent (Béns d'Avall/ Club de Mar) un dels qui més expectació aixecà, amb les seves patates amb argila. Una elaboració que no va deixar indiferent a ningú i que si no vau tenir l'ocasió de degustar-les us recomano que us atraqueu a can Benet per a degustar aquesta i altres suggerents propostes d'aquest gran cuiner solleric.

Per avui està prevista la clausura de la fira amb una activitat d'elaboració d'ensaïmada de Mallorca a partir de les 10 del dematí; sens dubte una bona oportunitat per conèixer "en viu" els secrets d'aquest dolç tan Mallorquí.

Cal a dir que aquesta fira enguany ha tingut com a convidats especials als consells reguladors Oli de Mallorca (que enguany compleix 10 anys) i Binissalem. També destacar la presència de la cooperativa agrícola de Sant Bartomeu amb l'Oli de Sóller.

I ja que parlem de productes de la nostra terra i de l'oli de Sóller, què millor per a la sessió d'avui que un parell de receptes senzilles en les que podem usar aquest producte nostre tan bó, aquest "or líquid"

### Calamars amb oli d'oliva

**Ingredients:**  
1 kg de calamars frescos  
¼ l d'oli d'oliva verge  
¼ l de vi blanc  
2 claus, 2 fulles de llorer  
Sal  
Pebre

**Preparació:**  
Es netegen bé els calamars. En una cassola es posen tots els ingredients i els calamars s'hi col·loquen de manera ordenada i que quedin ben coberts d'oli. Ho posarem tot a coure a poc foc. Ho feim coure poc a poc

fins que els calamars siguin ben confitats i tendres. Es recomana prendre el plat calent.

### Taronges amb oli d'oliva

**Ingredients:**  
Taronges de Sóller  
Sucre blanc  
Oli d'oliva verge extra

**Preparació:** Es pelen les taronges, es trosseguen de forma transversal, fent cercles i després triangles, s'hi afegeix l'oli d'oliva per sobre i finalment s'empolvora el sucre per damunt. També es pot preparar aquest plat en la versió agredolça substituint el sucre per bacallà salat esmicolat.

### Gelat d'oli d'oliva

Aquesta recepta ja us l'he donada alguna vegada en forma de sorbet. Aquí la teniu en la versió Gelat.

**Ingredients:**  
200 g de sucre  
100 g de sucre invertit o glucosa.  
10 rovells d'ou  
100 g d'oli d'oliva verge extra  
1 l de llet

**Preparació:** Barrejar els rovells, el sucre i el sucre invertit. Afegir-hi l'oli d'oliva i la llet i emulsionar amb la batedora. Quan la barreja sigui cremosa es fica al congelador o a la geladora. Servir bolles decorades amb una mica de xocolata fosa.

### Oli especial

**Ingredients:**  
1 branqueta de canyella  
1 branqueta de romaní  
1 cullera de gingebre fresc  
1 cullerada de llavors de coriandre  
½ cullerada de llavors de mostassa  
2 claus  
3 tasses d'oli d'oliva verge extra

**Preparació:** S'introdueixen en pot de vidre tots els ingredients i es deixa reposar durant 15 dies en un lloc fresc. Després el podem emprar per a amanides, pa amb olis i moltes més coses. Bona setmana.

**Juan A. Fernández**  
parlemdecuina  
@hotmail.com

