

Si pens és perquè visc

Lectures subratllades (II)

Si miram el món actual amb exactitud i precisió, ens trobam envoltats d'una crisi greu, no tant -ni molt manco- econòmica, com humana. Presenciam un creixement d'una violència en tots els ordres d'amistats, dins la maternitat, dins la paternitat, en les promeses de parelles d'enamorats, dins la societat, en les escoles, les empreses, les residències de velletes i vellets, en hospitals..., en la política, en les religions..., en les places i carrers; assistim a un aïllament i a un creixement de consum que no satisfà, ni assacia. Com més riquesa es té, més es roba, per extreure d'on no n'hi ha. Com més rics, més necessiten, manco satisfets, més enfrontaments...»

* «Ignorar les enormes i desmesurables diferències que existeixen entre el capitalisme i el col·lectivisme autoritari, seria ser cecs i no descobrir que la riquesa i l'economia organitzada van en la mateixa direcció i amb la mateixa intenció. En eixes agrupacions de celebritats, que s'ajunten amb la mateixa idea de fer-se rics, s'hi engrandeixen i s'hi apleguen experts, dictadors, polítics professionals en dominar països, ciutats i pobles sempre a favor seu. Centralitzen l'home dins un sistema

intent de promoure una conformitat afectiva enmig dels canvis que provoquen malestar i desorientació.

* «La vivència religiosa sempre està en procés de canvi. Avui més que mai. És per aquesta raó que s'ha d'estar atent als signes dels temps.

No és la religió en sí mateixa la que pren noves formes. La religió sempre és la que és. És la vivència que d'ella es té la persona humana, aquella que es veu configurar-se a causa dels canvis mentals i socials que es van produint a través de la història, la història que renova els signes dels temps moguts pel fenomen evolutiu, tan propi de la realitat creada».

* «L'amor enganyós, fingit, de caragirada es pot midar pels números d'aliats i agermanats que necessita per sostenir-se manifest, fingit; al contrari, l'amor de cor pur es pot fer veure, si és vertader, pels números d'enemics als que es veu obligat a resistir per no morir. La capacitat de l'amor per sobreviure a les fatalitats que ens imposa el destí temporal és el signe de la magnitud de l'amor: "TRAJICIT ET FATI LITTORA MAGNUS AMOR". (= "superar els litorals d'una mar perillosa i els penyals de les



totalment organitzat d'empreses i fàbriques coordinades, per acabar formant partits polítics de masses radicalitzades amb idees fixes i concentrades amb els seu poder i riquesa. Un per un dels seus membres ha d'estar baix les seves ordres i obeir en tot i per tot; de no estar-hi "com infidel traïdor" a fora».

* «Aquest traspàs i autoritarisme ens porta a un desequilibri mental i, molts més accentuat de cada dia. Arriba que, la vida no té sentit, que, si es vol diversió i alegria, es necessita desenfrè, vicis, droga, corrupció, llibertinatge; o, per acabar molt pitjor, amb assassinats, homicidis, suicidis...».

* «Una llarga cadena de factors socials, culturals, econòmics, polítics, populars, científics, tècnics... fan percebre que ha arribat una època nova. En el context d'un segle finit i d'una entrada a un tercer mil·lenni, el fenomen econòmic i cultural fa pujar la tensió entre el centre ric i la perifèria pobra, amb un augment progressiu d'amenaques, protestes, revoltes i malestar generalitzat».

* «L'home d'avui, clarament plolifacètic (psicològicament, fisiològicament, espiritualment) exigeix ser tractat des d'una ampla visió de conjunt, des d'una pluralitat de necessitats pedagògiques i des d'un

desgràcies i de les adversitats sols pot fer-ho un amor gran»).

=====

El bes que ens donam a la cara, als llavis, és el frec, és el contacte més tendre que tenim uns amb els altres, els familiars i amics; és la carícia més dolça i agradable amb la qual feim participar-hi els nostres braços amb una aferrada pel coll, demostració de l'amor que ens tenim. Quan ens besan predicam la unió i la bona convivència que ens envolta; el bes ens humanitza i ens demana pau. La sinceritat del nostre bes espera respostes que ens facin agradable la vida, més humana nostra convivència. La pau universal és el bes que esperam tots i tots demanam. (Aquesta darrera lliçió no és una dita subratllada i llegida per mi en un llibre. És un pensament, molt personal, que m'ha vingut i amb ell volgut participar en tan bones lliçons que vaig subratllant).



Agustí Serra Soler

Parlem de cuina

ERASMUS +, Fira de la Taronja '19 i show cooking romà



Aquesta setmana hi ha tantes activitats en marxa que no sé si em bastarà la secció per donar cabuda a totes. Però com que per molt llarg que sigui el camí, sempre es comença amb la primera passa; doncs anirem poc a poc.

Si la setmana passada, en aquest mateix diari, trobàveu la notícia de què alguns alumnes de l'Institut havien de partir d'Erasmus + a Itàlia, aquesta és de rebut que també facem menció a un altre alumne de cuina que ha partit d'Erasmus+ a Portugal. Més concretament a Guimàres on el Chef Solleric Cristian Rullan dirigeix el Restaurant «Le Babachris».

Doncs en Mateu Pons, alumne del cicle formatiu de cuina i gastronomia, va partir cap a Portugal acompanyat del seu tutor Carlos Morales, on ràpidament ja va incorporar-se a l'equip de cuina d'en Cristian i on s'hi quedarà un mes. Sens dubte una gran oportunitat laboral i personal. Agrair des de l'Institut a Cristian per acollir alumnes nostres.

Així també volem agrair a l'Hotel Aimia, Can Pintxo, Luna 36, Hotel Arabella Golf, Hotel Mardavall, Hotel La Residència, Santi Taura, las Olas i Hotel Valldemossa que acullin els nostres alumnes.

Dins un altre ordre de coses, us vull convidar a venir avui mateix (dissabte 30/3) a la Plaça de Sóller a les 12:00 on podreu degustar un Show Cooking dins el marc de la Fira de sa Taronja. I també convidar-vos el proper 5 d'abril a una altra activitat gastronòmica a la biblioteca municipal, aquest pic enmarcarda dins les jornades de cultura sobre la Roma Antiga. Serà a les 17.30 del capvespre. Us hi espero.

I per aquells que no hi pogueu assistir, aquí us deixo un tast de cada una de les activitats per a fer boca.

Escuma de taronja i xocolata

Ingredients: el suc d'una taronja, 4 ous, 80 grams sucre, 3 làmines gelatina, 250 grams de xocolata negra, 50 grams mantega, una mica sal

Elaboració:

En un recipient al bany maria posarem la mantega, el sucre i la xocolata. Remenarem bé fins que es desfaci completament la xocolata.

Quan estigui llest, hi afegim el suc de la taronja (preferiblement colat), així com les

làmines de gelatina prèviament hidratades en el mateix suc.

Deixarem que es refredi durant mitja hora. Mentrestant podem anar muntant les clares a punt de neu. Per a això, haurem separat prèviament les clares i els rovells. Afegim una mica de sal i les muntam molt bé, fins al punt que, si li donem la volta al bol, no se'ns desprèn la clara.

Una vegada que s'ha refredat la xocolata, hi afegim els rovells, les quals haurem batut una mica prèviament. Barregem bé amb la xocolata i l'afegim a les clares muntades. Un cop haguem fet la barreja anterior, ja estarà a punt per refredar. El disposarem en gots de presentació, o bé en el bol, i ho fiquem a la nevera un mínim de tres hores. Es serveix fred.

Salsa Garum (S-I al IV d. C.) (Recepta original):

A distintes poblacions d'arreu d'Espanya s'han trobat varies àmfores amb restes de la salsa típica romana, el Garum: traballes a Adra (Antiga Abdera), Fuengirola, Puerto de Santa María, etc.

Aquesta salsa, bàsicament, es preparava dins piques de pedra on es col·locaven els peixos (principalment tonyina i verat) entre herbes, sal i espècies. (També s'empraven despulles de peixos). Aquesta mescla es deixava al sol que l'assecava.

Aquesta salsa resultava ésser indispensable a totes les famílies acomodades de l'imperi Romà.

Salsa garum (Recepta actualitzada):

Ingredients: Olives negres sense os, anxoves salades i desespinaades, oli d'oliva, llimona, vermells d'ou cuits, tàperes i espècies (comí, gingebre, coriandre, etc)

Elaboració: Picau tots els ingredients dins un morter i afegiu-hi oli en funció de la textura que desitgeu.

Assaoneu-la bé i serviu-la, per exemple, sobre una torrada, amb un rostit de peix i per als més valents provar-la amb les postres, us sorprendrà.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies



Juan A. Fernández