

PARLEM DE CUINA

Aplicacions gastronòmiques i terapèutiques de les plantes de la Serra de Tramuntana (i II)

Tal i com vàrem començar la setmana passada, avui continuarem el nostre recorregut per la Serra descobrint i cuinant algunes de les plantes que podem trobar a les nostres belles muntanyes.

La primera planta que analitzarem, a n'aquesta excursió virtual, és el ginebró (*Juniperus communis*); un arbust present a molts indrets de la Serra i que les seves baies ofereixen propietats diürètiques, anti reumàtiques i adequades en casos de pedres als ronyons; sense obviar que és imprescindible en l'elaboració de la ginebra. Els seus fruits són apropiats per a fer-los servir per a aromatitzar salses de carn.

Com a curiositat d'aquest arbust destacar que al nord d'europa és emprada la seva fusta per a fer mànces de ganivets i caixes per a la comercialització de productes làctics i formatges.

La següent planta que analitzarem, i que en aquests moments està en flor és la camamilla (*Santolina chamaecyparissus var magonica*).

Crec que poques coses que no sapiguem puc dir de les propietats terapèutiques de la camamilla: diürètica, digestiva, relaxant, indicada en casos de neuràlgia i com a netejant per als ulls ens processos de conjuntivitis entre d'altres propietats. Pel que respecta a les seves propietats a la cuina, apart del plaer de prendre'n una infusió, també la podem usar per a aromatitzar rostits de carn o foie, per exemple, infusionant les flors dins el propi suc de la cocción. Cal remarcar que la camamilla més apreciada és la de l'Ofre i la de la Mola (Menorca), no obstant, ambdues gaudeixen d'un pla especial de protecció, ja que es tracta d'espècies amenaçades degut a la sobreexplotació. Ja per a acabar, avui, enlloc d'entrar a la cuina a passar calor us proposo fer uns canapès senzills i una sangria ben freda i sortir a la terrassa a gaudir del bon temps i la fresqueta (si en fa).

"Foie" d'ànec glacejat amb romaní

Ingredients: 50 grams de bloc de foie per persona, una cullerada d'oli d'oliva, unes branquetes de romaní, sal, un poc de sucre i unes torrades de pa.

Elaboració: dins una paella amb oli ben calent daurarem les fulles de romaní i seguidament marcarem el foie pels dos costats, l'assaonarem lleugerament i afegirem un poc de sucre, que amb el calor caramel·litzarà el foie. Servirem tot d'una damunt les torrades i regades amb el mateix suc de la cocción.

Com a opcional es poden saltejar dins la mateixa paella unes llamines de mango i servir-les damunt el fetge.

Sangria de taronja amb ginebra.

Ingredients: 1 litre de vi negre, 5 dl de suc de taronja, 100 grams de sucre, 1 copa de ginebra, la pell d'una llimona i d'una taronja, 1 taronja sencera, 1 melicotó, 1 poma, un pols de canyella..

Elaboració: mesclarem el suc de taronja amb el vi i li afegirem el sucre i la ginebra hi ho barrejarem be fins que el sucre es dissolgui. Hi afegirem les pells i les fruites tallades a daus petits. Afegirem un poc de canyella, ho provarem i si està be de gust (si no hi manca ni sucre ni espècies) ho deixarem reposar en fred



unes 2 hores i ho servirem ben fred.

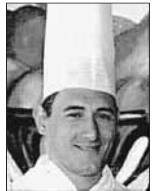
A la fotografia que acompanya a aquest article podeu veure una bella imatge de la nostra Serra amb l'embassament del Gorg Blau al 100%. Agrair als companys de CMES la informació i la inspiració per a fer aquest article.

MOU UN DIT PER LA SERRA A:

<http://www.serradetrabantana.net/es/>

Bona setmana hi ens trobam d'aquí a 7 dies, gaudint de la cuina i de l'estiu.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Ambició, luxe i figurera

Corria la dècada dels 70 i a Ciutat de Mallorca corrien un batibull d'activitats: Trobades de gent d'art, xerrades, manifestacions conferències, reunió de conspiradors en contra la Dictadura Franquista (qui més qui manco o tenia antecedents policials, - els "socials" anaven de bòlid- o havia passat alguna temporada a l'hotel "las rejas".

Les zones dalt ciutat: Cova del sol, la Gàbia, La Cumparsita, el Che Boinas, a la part davall plaça drassanes: Charli Braw, La fiera mosca, - entre mig El colgado i El espero, més tard es va incorporar El fanal, prop la travessia comercial i molts altres que ara mateix no em venen al cap. La plaça dels coneguts i feixistes "Jinetes de Alcalà" ho dominava el Trui Center amb el seu lloc de menjar, pa amb olis, tapes, etc on podies fer una espipellada abans d'entrar a la sala on es feien els distints advents. També recordar "La bodega Stop" on ex artistes retirats muntaven el seu show.

Com ja he escrit jo en aquell temps passejava amb la meva guitarra: "glop de foc" la meva harmònica per blues i les flautes, i anava fent música a on em deixaven, incluisi una vegada que no hi havia actuació marcada, *gratia et amore* vaig fer un petit recital a Trui. Enteneu que coneixia a Miquel Jaume i mai se m'hagués ocorregut, ni passat pel cap, veure'l entrar, engrillonat, als jutjats de Via Alemanya, passar dos vespres als calabossos de la policia nacional, imputat després pels delictes de: Falsedat en document mercantil, suborn (aquest és més gros) i frau (aquest també té delictes) i sortir al carrer amb una fiança de quinze mil euros per evitar la presó.

M'he demanat, moltes vegades, què pot fer girar el comportament de les persones, que tenien unes iniciatives empresarials que els anaven funcionant, prou feina, un cert estatus, per arribar a botar-se la barrera de la legalitat quan realment no ho necessitaven en

absolut, ja que menjaven cada dia i moltes més altres coses. Si aquests delictes es demostren, també m'he demanat: Pensaven que es podrien mantenir per sempre en la impunitat? I per un altre costat, també m'he demanat si podien dormir amb la consciència tranquil·la?

Quan s'està parlant de tota una casta de delictes de corrupció, està clar que segons quins polítics, empresaris, han robat descaradament els doblers públics (de tots els ciutadans que moltes vegades han/hem de fer un sobre esforç per poder pagar els impostos) i com podien circular pel carrer, dirigint-se als mateixos, sabent de valent que els/ens estaven robant? Hi ha coses com aquestes que no em caben dins del cap.

Podria arribar a trobar una certa justificació en una persona, o a l'atur, i que no troba feina i es troba que no arriba a final de més, que no pot pagar la hipoteca, que li ve just donar menjar a la seva família, que mires d'accedir a uns doblers que no són seus. La desesperança i/o la desesperació són molt males conselleres. Però la major part d'aquests polítics i empresaris imputats en casos de corrupció, no era el cas, tenien uns bons càrrecs, gaudien de bons sous i d'un estatus econòmic del que no s'havien de preocupar. I malgrat tot, sembla que no els hi bastava, volien més i més i més i amb aquest sentiment arribaven justificar el posar mà a la caixa dels doblers ciutadans, i arribaven a robar els doblers de tots. També m'he demanat, i les seves famílies, no se n'adonaven que amb els seus sous exclusivament no arribava per viure dins d'un dispendi i luxe? O simplement no ho volien veure, i ara s'han trobat amb un drama i una tragèdia, de la que no en volien ésser conscients.

En el fons, vos puc assegurar que m'ha sabut greu, malgrat feia molts anys que no havia tingut cap

contacte amb Miquel Jaume, veure'l d'aquesta manera. I més greu em sabrà si uns dies després del judici, el veies entrar a la presó, ja que els delictes que se li imputen són prou greus, i estan castigats en penes de presó que difícilment són eludibles.

I no per aquest motiu excús gens ni mica el seu comportament i estic d'acord amb les mesures dels fiscals anticorrupció i dels jutges corresponents que estan lluitant, perquè s'acabi l'època de la impunitat. Però és que aixequen una pedra de l'apoca del govern de Jaume Mates, i es destapa un cas de corrupció o alguna trama, de totes maneres està arribant a un punt, en que va com una mica d'oi, veure la quantitat de persones implicades i imputades en aquests casos; i a més sembla que estirant els fils: Operació passarel·la amb Iatur al darrera, Cas Gurtel, i altres estan començant a tenir fils comuns, nexes d'unió, i la gran majoria són de governs del PP. Però el que ha ocorregut a Mallorca, és que vessa.

No obris un noticiari, sense adonar-te d'unes noves detencions i posada a disposició judicial d'uns presumptes delinqüents. Sembla que des del màxim càrrec: ex molt honorable President del Govern de les Illes Jaume Matas passant per tota la gamma de consellers - tant del Govern com del Consell Insular- càrrecs de confiança, alguns empresaris, hagin muntat una espècie de trama per fer-se amb els cabdals públics, vista la quantitat de persones implicades i casos judicials oberts. I això li deien governar? Doncs hem anat llestos durant molts d'anys. I així tenim les arques de la major part d'administracions públiques: Buides.

Josep Bonnin

