

PARLEM DE CUINA

Granada d'albergínia i menjar blanc d'ametlles

Tal i com ja vaig fer fa unes setmanes, avui us presento un plat mallorquí fet amb albergínies. La meva recomanació és servir-lo fred i amb una amanida trempada amb llimona, però admet múltiples variats, que ben segur ajudaran a augmentar el vostre "repertori" gastronòmic. L'altre plat d'avui són unes postres que acompanyades amb fruites fresques o una confitura (tal com mostra la fotografia que acompanya aquest article), arrodoniran la sessió culinària d'avui.

GRANADA D'ALBERGÍNIA

Ingredients: 8-10 Pax.

1 Albergínia per persona

4 ous sencers

250 cl de llet

½ litre d'oli d'oliva

Sal, pebre bo i nou moscada.

Elaboració:

Pelau les albergínies i posau-les en remull amb aigua i sal, almenys uns 20 minuts, per tal de que perdin un poc d'acidesa.

Seguidament les heu de tallar a trossets petits i els fregiu dins oli ben calent. Escorreu-les bé.

Mesclau amb els ous, la llet la sal i les espècies.

Folrau un motlle de puding amb paper de cuina transparent (també es pot untar de saïm i galleta picada).

Abocau la mescla dins el motlle i l'enfornau al bany maria a 170° C. durant 45 minuts aproximadament.

Aquest plat tant es pot servir fred com calent, guarnit amb una amanida o bé amb una salsa de tomàtiga, respectivament.

Nota:

També es pot folrar el motlle amb les pells escaldades de les albergínies tallades en llarg.

I per a arrodonir la jornada gastronòmica d'avui us proposo de postres un menjar blanc d'ametlla.

MENJAR BLANC

Ingredients: 500 grams d'ametlles crues picades., 5 dl de llet, 250 grams de sucre, 6 dl de nata, 9 fulles de gelatina, oli de gira-sol i una copa de licor d'Amaretto di Saronno.

Elaboració.

Escaldau, pelau i picau les ametlles, i les mesclau bé amb la llet el sucre. Deixau reposar aquest preparat unes 12 hores dins la gelera.

Després colau les ametlles i reservau el líquid que un queda.

Encalentiu-lo lleugerament amb l'Amaretto, i diluiu dins ell la gelatina.

Tornau a mesclar aquest preparat tèbia (llet, licor i gelatina fosa) amb les ametlles que hem colat i afegiu-hi la nata muntada mesclat tot el preparat amb suavitat.

Untau els motlles (per exemple us aniran bé els motlles de flam) amb l'oli de gira-sol, ompliu i refrigereu fins que la gelatina solidifiqui. Aproximadament unes 2 o 3 hores.

Desmotllau i ja podeu servir.

Bon profit i bona setmana.



Podeu fer arribar les vostres receptes a n'aquesta secció als correus parlemdecuina@hotmail.com i parlemdecuina@cuinant.cat

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Dia Internacional contra la Tortura

Passada la revetlla de la nit bruixa i el dia de sant Joan, l'estiu que ja havia entrat dia 21 ho ha fet de manera força calorosa. No n'estaven acostumats i hem passat dels prop de 20° del maig plujós als devers 30 passats. Aquests canvis no hi ha cos que els aguanti i la neurona (al manco la meua) el que desitjaria és prendre la fresca i treballar ben poc.

La nit bruixa la vaig celebrar amb la meua dona al port, fent el ritual de purificació amb un bany curtet.

L'aigua estava prou freda i la platja d'en Repic estivada de gom a gom amb llumeneres repartides arreu i alguna que altra fogatera. No foren massa els valents i les valentes que s'atreverien a ficar-se a l'aigua.

Bé, ara començaran a acursar-se els dies fins que per la tardor ens tornin a desbaratar l'hora i ens tornem adaptar als nous horaris.

Assegut davant la taula del meu estudi, esper la inspiració i em sembla que avui horabaixa ha passada de llarg. I s'està fent hora de sopar, preguntant que a la terrassa hi corri una mica l'aire.

Bé i anant per feina. Que dia 26 del més passat fos el "dia internacional contra la tortura", em porta a fer-me bastants preguntes.

Que sapiguem la humanitat porta molts anys de camí, ara tan sols em situaré en aquests més de 2000 anys. Pensar que amb tot aquests temps encara no hem sabut o volgut emprar un altre llenguatge que la guerra per arreglar els conflictes col·lectius, és més que trist i vergonyós.

Que haguem arribat a cotes de violència, agressivitat i ignorància (en estats democràtics i no democràtics); que per exemple, pugui permetre l'existència d'un Hitler que ideï "la solució final" i extermini amb el vist i plau de molts altres, més de sis milions de persones, em dona a pensar que tenim una malaltia molt greu. No afegiré totes les altres aberracions que durant els meus 55 anys han ocorregut, perquè m'he de cenyir a la

llargada de l'article, però que estan en la memòria de tots. I no vull tornar a recordar la guerra incivil per devers casa nostra i els quaranta anys de dictadura franquista amb tota la repressió, humiliació, i **tortura**. Com perquè encara hi pugui haver "genteta" (quasi tots del mateix partit) que els hi molesti recuperar la "memòria històrica", que crec imprescindible per garantir la dignitat dels assassinats pel règim del Dictador (no vull ni posar el seu nom).

També em deman, si féssim una enquesta a tots els ciutadans del món, individualment, una ampla majoria estaria en contra de la tortura, la guerra i qualsevol

Comencem per el nostre entorn, i revisem-nos quina és la nostra manera d'actuar: si des de la concòrdia, el saber escoltar o des de l'agressivitat

mena d'agressió i vexació contra un altre ésser humà. En canvi sembla que no és el que realment sentim, ja que basta veure les relacions més properes, entre veïnats, laborals, parelles, on s'empra el poder sense més miraments per imposar la santa voluntat. Aquesta és la violència que després generarà les altres. Per contra, cada vegada que som capaços de crear harmonia en el nostre entorn, estem posant el nostre gra d'arena perquè la violència mundial s'acabi. Comencem per el nostre entorn, i revisem-nos quina és la nostra manera d'actuar: si des de la concòrdia, el saber escoltar o des de l'agressivitat. Si no som capaços de modificar aquestes petites coses, no cal omplir-se la boca per intentar modificar les altres: En el fons és mentida.

L'article d'Isabel Clara Simó "la xacra de la tortura" publicat al diari "Avui" del passat 26 de juny, no té

tara.

Parla de la denuncia dels torturats que han superat la por i parla dels torturadors (dels quals alguns en sortiran impunes); "... estimulats per un sistema que té el cervell a l'actualitat i el cor i el ventre a l'edat mitjana" paraules textuales de l'escriptora, en les que jo hi combrego plenament.

I per acabar aquesta referència, ho faig amb unes paraules seves: "... la condemna a la tortura ha de ser un clam". I jo hi afegiria que ciutadà i de totes les persones que treballen per a modificar un món moltes vegades absurd i sens sentit. Per les persones que no ens conformem amb les píndoles que dia rere dia volen que ens enviem sense ni fer una sola carussa.

Que a l'estat Espanyol encara hi hagi casos de tortures segons un informe d'Amnistia Internacional, després de més de trenta anys de democràcia és d'autèntica vergonya, per tots els demòcrates de debò. N'hi ha es diuen "demòcrates de tota la vida", bon *pedigree*, que tan sols empen la democràcia pel seu profit individual, però mai han cregut amb ella, hereus del Generalísimo). No vull parlar d'ells perquè em ve l'agrura a l'estómac i no ho valen la pena en absolut. Acab per avui, i com vaig dir fa estona a un article, celebraré el dia que no hi hagi dies internacionals de res. Això voldrà dir que no es necessari celebrar cap dia especial perquè s'haurà resolt i la seva desaparició, ens senyalarà que el que es celebrava o commemorava, o ja està dins la normalitat o ha desaparegut.

Fins la propera, que fa massa calor, tanta que he hagut d'afegir un ventilador extern al meu ordinador perquè deixi de petar i em permeti fer feina.

Josep Bonnín

