

PARLEM DE CUINA

“Azúcar con amor” (II)

(Ve de la setmana anterior) Continuem les jornades dolces de la ma de Conchín Requena Martínez del blog www.azucarconamor.es.

La setmana passada vérem un del seus pastissos la “IPAD TARTA”. Doncs avui en coneixerem la seva elaboració: la base del pastís és el bescuit MSC, farcit amb crema de formatge i decorat amb fondant totes tres receptes molt aptes per fer aquest i qualsevol pastís. Aquí en teniu les receptes:

Bescuit MSC- Madeira Sponge Cake

Es un bescuit ideal per a treballa amb el fondant, ja que és resistent, es pot tornejari i el més important es que es pot congelar i queda genial un cop descongelat.

Ingredients:

4 ous
200 grams de margarina
200 grams de sucre
300 grams de farina
1/2 sobre de llevat tipus Royal
1 pessic de sal
25 grams de xocolata en pols,

Preparació:

(Els ingredients han de estar a temperatura ambient).

Passarem per un sedàs la farina, el llevat i la sal. Apart batrem la margarina amb el sucre, seguidament afegirem els ous un a un. Si sembla que es talla la crema podem afegir un poc de farina per a lligar-ho de nou. Un pic que estigui ben batut afegirem la farina poc a poc (amb el llevat i la sal) i la xocolata en pols. Ho enforbarem a 160 °C uns 40 minuts. Deixarem refredar-lo fora del motlle i damunt una reixa per tal de que no es condensi humitat

**Crema de formatge**

Ingredients:

1 terrina de crema de formatge
3 cullerades de margarina
1 cullerada de essència de vainilla o sucre de vainilla
Sucre en pols

Preparació:

Posarem tots els ingredients a temperatura ambient i els

batrem tots junts afegint-hi sucre en pols poc a poc fins a aconseguir una crema densa que ens vagi ben per a untar el bescuit.

Fondant de “nubes” o marshmallows

Ingredients:

Una bossa de *nubes*
Sucre en pols (el doble del pes de les *nubes*)
Essència (la que vulgueu, però incolora)
Mantega.

Elaboració:

Encalentirem les *nubes* al microones (anant alerta ja que es cremen fàcilment), afegirem un poc de mantega i un cop fosses anirem afegint el sucre en pols, fins a aconseguir una massa que no s’aferrí la taula ni a les mans, però que sigui bona d’estirar i modelar.

No sempre hem d’emprar tot el sucre, es preferible quedar-se un poc curts de sucre. Sempre en podem anar afegint durant el procés de modelat. Si li posam massa sucre es ressecarà en excés. La pasta la podem guardar dins la gelera ben embolicada amb film i a l’hora d’utilitzar-la li podem donar un poc de calor.

A partir d’aquestes elaboracions i amb molta traça i paciència podem fer coses com les de la fotografia: “Tarta Winiee the Pooh”

Juan A. Fernández
parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com
<http://cuinant-blog.blogspot.com>



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Escola, educació, transmissió de coneixements i de saviesa

Quan surti publicat aquest article, farà dues setmanes que s’haurà realitzat la concentració organitzada per APIMA C.P TRES MARJADES (Associació de pares i mares dels alumnes de “Ses Marjades”) sol·licitant a les autoritats pertinents, que aquesta escoleta i la de l’Horta (escoletes infantils unitàries) tinguin continuïtat i no les tanquin com pretenen fer. Han passat moltes coses, inclosiu una proposició no de llei al Parlament de les Illes Balears per part d’un partit polític perquè no es tanquin i a més siguin subsanades algunes carències: menjador, sala de psicomotricitat.

El que em llegiu, sabeu que jo vaig ésser a les acaballes de la dictadura franquista un lluitador en favor de la democràcia.

Dir-vos que estic decebut d’una gran part de la classe política, que en algun moment hem hagut de patir, no és novedós.

En el seu moment no em vaig incorporar a cap dels partits polítics que estaven en la clandestinitat, i si vaig donar suport a totes les iniciatives que creia justes. Com és ara la que s’ha generat en favor de la continuïtat de les escoletes, que han funcionat donant una educació de qualitat.

Deix a continuació un comentari que m’ha arribat de Gran Bretanya del pare d’uns alumnes que hi anaren, Sr. Clive L.Young: “Un missatge de suport des de Gran Bretanya. Els meus fills Jordi i Jamie van ésser alumnes de Ses Marjades (Jaimie encara) crec que tot dos varen rebre una educació excel·lent”.

No sé si he escrit o no, sobre el meu pas per la vida educativa, estic parlant de fa un bon grapat d’anys. Bé, monges trinitàries, Liceo Espanyol (fins al Ingrés), després tot el batxillerat (elemental i superior) al Lluís Vives i Magisteri: El primer any oient i després oficial, per abandonar-ho els motius que explic: Fart que els professors fossin o militars o de Falange; les professores de la Sección Femenina; vaig ésser incapaç de pensar que en algun moment jo podia transmetre allò que ells pretenien. Ja en aquell moment estava molt més a prop de l’educació que



plantejava Montessori, les escoles Waldorf, l’escola lliure de Ferrer Guàrdia (afusellat i assassinat). Vaig abandonar avorrit i decebut. No seria jo el que impartiria una “educació” basada en els principis despòtics i de manca de llibertat: els mateixos que en el batxiller ens volien incrustar al cervell amb l’assignatura “Educación política y Formación del Espiritu Nacional”.

Sempre he cregut més amb el “micro” que amb el “macro”. Jo sóc dels colmados petits. A ciutat de Mallorca, cada barri tenia el seu colmado, la lleteria, la drogueria, el seus forns, etc., i el mercat gran era, al manco a casa, el de l’Olivar. Palma era més poble que ciutat, i això li donava els seus avantatges: tothom es coneixia.

Son Dureta no era un macro hospital, ben al contrari, i l’Hospital General tampoc. Imperava el metge de capçalera, ara dit de família, que ens va atendre des de nadons fins arribar a l’etapa adulta. Tot era més petit i més proper i per tant s’estimava més.

Sempre he odiat les massificacions, els grans monstres feixucs que tenen un funcionament lent i pesat, com just ara

mateix està demostrant l’hospital de Son Espases, que en dos dies mals contats de la seva obertura, ja ha tingut un col·lapse a urgències, i el personal va mig deprimat. Les baixes per depressió van a balquena. Hi ha carència de material i de personal.

Em direu per què totes aquestes comparances? Idè vos diré que les estructures grans es deshumanitzen, sigui la que sigui: Hospitals, grans supermercats, i també escoles. Jo entenc l’escola a on, a més dels coneixements impartits, s’hauria de lliurar saviesa, sentit crític i analític als alumnes, perquè sàpiguen circular per la vida amb el capet ben moblat, per uns valors necessaris per a convertir-se en uns autèntics éssers humans: Persones. Un apropament a la natura, ja que nosaltres també ho som. Un coneixement de com cuidar-nos, d’un esment per la nostra salut i un coneixement del nostre cos: Físic, mental i emocional.

Per desgràcia no és el cas i el sistema educatiu trontolla, com tots els altres, i es mostra amb la punta del iceberg que és la quota creixent de fracàs escolar. I per més inri, enlloc d’anar al bessó, simplement se li col·loquen pedaços. Unes escoles petites, familiars on l’educació pot ésser personalitzada, com és el cas de “Ses Marjades” o “L’Horta” que persegueixen els principis que he esmentat del que consider que hauria d’ésser l’educació; no tan sols és una gran equivocació intentar tancar-les, si no robar l’oportunitat a uns infants que puguin gaudir un model educatiu que fa més de vuitanta anys que funciona a la nostra Vall.

Un dia vaig dir que la vertadera democràcia es basa en exigir als polítics designats cada quatre anys, que facin la seva feina, que la facin bé i que vetllin per el interès comú. Aquesta democràcia ha de ser veritablement participativa i no de política de despatxos dels gestors elegits, no és la seva feina. S’han d’acostar més a les vertaderes prioritats dels ciutadans.

Em sembla que amb tot el que he escrit, he deixat meridianament clara quina és la meva actitud.

Josep Bonnin

