

Si pens és perquè visc

# Feliç any nou, 2018. Visquem-lo com dins un jardí florit i bell

**N**hem viscuts molts de canvis de temps i retorts en dies curts i llargs, obscurs i groguencs, durant les quatre estacions de l'any, superant-los amb bufanda pel coll fins als ulls o en camisa sense mànigues i calçons curts.

Tempestes i pluges fortes, capvespres i tranquil·les nits!

Tot quant acap de dir-vos per a mi és un símbol del que vivim socialment i políticament.

En aquest any nou, capgirem el caire i visquem una brisa mantenguda i durable, plena d'optimisme i animació, sacsejada per vents saludables per als sembrats i beneficiosos per als conreadors.

Capgirem la cara preocupada del poble, obrint-li camins, carrers i carreteres amb igualtat de condicions per avançar-hi cap a una casa seva a on no hi falti res.

Capgirem els trucatges en què vivim i facem realitat el bell viure que desitjam: complits els deures, cobrar un bon jornal; equilibrada la balança de la justícia en mans de jutges consignes i imparcials,

visquem coberts sense por; i, damunt herba fresca, plens els camps de rosers florits, recoberts per la rosada que ens cridi a un goig d'esperances, visquem feliços.

Prop i lluny, tots els cultius quedin satisfets, abarrotats de guanys per als sembradors; que ningú del món hagi de dormir al carrer per no tenir un ca seva, on abraçar-se els qui s'estimen.

Qui fa que el béns de la terra no siguin per a tots iguals?  
Qui fa que, no tots puguem ensumar de la mateixa manera el perfum de les roses, quan les poncelles s'obrin de pit en ample per a tothom?

La rosada s'escampa per totes bandes; els colors de les roses brillen per totes parts; l'univers allarga els batecs de la seva procreació sense donar prioritat a ningú. Qui s'ho fa seu tot?

Qui inverteix les forces, el coratge, els béns de la terra, les expectatives somniades, les esperances sostingudes, els desitjos cercats..., en desconhorts i desànim?  
El sol és únic i surt per donar vida a tota la humanitat. Per què una tercera part del món viu morint de fam, pesta i guerra, mentre una petita part de protagonistes sense cor, ni seny s'han fet seus tots els béns creats i, més encara, a nosaltres ens fan els seus criats dient-nos el que hem de fer i els que no hem de fer, (tot a benefici d'ells), baldament ens sigui necessari i just?

Obertes ja, gratis, les barreres del túnel, qui hi vengui, hagi de dir: "En quin jardí de pau es viu a la Vall de Sóller?"  
Ai! Quin regal esplèndid ens han fet els Reis Mags obrint-nos gratis el túnel. Moltes gràcies a quants han fet l'impossible per aconseguir-ho. GRÀCIES

\*\*\*\*\*

Un cel blau i lluminós vol la terra feta un verger vestit de gran vegetació, on l'abundància de flors i arbres, amb ombres perfumades i fruits abundants, emparin els nostres pobles i les nostres festes siguin efecte de nostra alegria i pau.



Ha arribat el moment en què les poncelles, a punt de florir, s'obrin i s'instal·lin en totes les branques. Llavors, rosers i arbres aixecaran els seus braços amb fulles i pàmpols a fi de que les nostres mans hi arribin per collir les flors i fer-ne un ram, o agafar la fruita per menjar-nos-la quan en tenguem ganes.

Jo encara record, quan era nin i no tant nin, que anava amb els amics a robar ametllons i l'amo, tancava els ulls i reia, content de veure el gust que nosaltres passàvem i, després ens confessàvem dient: "he robat ametllons". I amb tres "Aves Maries" ens quedava perdonat el furt. En aquell temps, els bancs no contaven ni les nostres entrades, ni sortides de la nostra felicitat pobresa. Amb els veïnats i amics resolíem les nostres complicacions, incloent les econòmiques.

Què bella vida és aquella que, m'entres treballam, ens divertim, o descansam, tranquils, la cabellera verda de les nostres muntanyes se descabella encarant-se als quatre vents!

Què bella vida és poder seure a l'ombra de tants d'arbres en flor, en una primavera sense fred, ni calor!. Sembrar, llaurar o regar, en un estiu calorós, esperançats de com respondran els nostres camps! Respirar profund, collint la sementera, emmagatzemant-la, en una tardor amb sol i pluges! I, què me'n direu d'un hivern, envoltant la foganya o sortint de casa, abrigat, conversar amb els amics, asseguts a la plaça, amb un cafetet damunt la taula!

Mal que, importa molta força refer un camí esfondrat; tornar a confiar en aquell que hem desconfiat amb raó. Emperò, créixer en confiança és guanyar en llibertat i lliures, retornar a les arrels.

FELIÇ ANY NOU, 2018, amb amor i pau arreu del món.

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina

# Feliç Any Nou, regals gastronòmics i isomalt

**M**olts d'anys a tots! Esper que l'any que ara comença us sigui de profit i que els vostres objectius s'assoleixin tots. Sempre que arriben aquestes dates, amb el primer article de l'any nou, no puc evitar emocionar-me, ja que aquesta secció fa anys i enguany en fa 15... 15 anys..., que es diu aviat, dissabte a dissabte parlant de cuina.

Quasi 850 articles que no serien possibles sense el vostre suport com a lectors. Moltes gràcies de tot cor.

També vull donar les gràcies als que heu col·laborat aquest passat 2017 en aquesta secció: Víctor Perrote, Aleix Viada, Lluís Cardell, Kiko Martorell, Toni Pinya, Tomeu Arbona i Loli Mafé. I si hem deixat algun que hem perdoni, ha estat sense voler. Gràcies a tots de tot cor, també.

Com a primer article de l'any, i posats que demà són els REIS i per si algú li manquen alguns regals, aquí us deixo algunes idees gastronòmiques per a regalar:

1) Un llibre sempre va bé, així que segur que l'any començarà molt bé amb el llibre Macarons Pierre Hermé. ISBN: 978-84-943388-4-7 de Montagut. Un llibre editat ja fa un temps però que encara és bastant bo de trobar, on el cuiner Francès ens explica com fer macarons de caviar cítric, de regalèssia i violeta, de xocolata i whisky, compota de fruites o, fins hi tot, de crema de wasabi. Puc dir que és la bíblia del macaron. El trobareu a <http://www.libriagastronomica.com> o a Guindalia (Guillem Massot, Palma).

2) Si sou frikis i gastrònoms alhora a parts iguals, no us podeu deixar de perdre el joc de guants i davantal d'R2-D2. Sí, ja sé que sempre que xerro de regals us recomano alguna cosa relacionada amb Star Wars, però no ho puc evitar. Disponible a <https://www.curiosite.es>.

3) Posant-nos un poc seriosos, i si sou per Ciutat, no deixeu de visitar Cocinaria (Costa i Llobera nº 5 de Palma.). Dia 5 obert. Allà trobareu tota casta de productes, eines, llibres i regals gastronòmics. Us recomano el Rice Cube. Un motlle per a fer presentacions d'arròs en forma de cub. Us sortiran uns Uramakis perfectes (com els makis, però en forma de cub).

4) Però no cal sortir de Sóller; a Can Toni Reia trobareu de tot i molt. Tant de cuina tradicional, noves tendències o cuina industrial. Si us agrada la rebosteria, tenen un ventall de motlles i altres estris dignes de veure (Carrer de Sa Lluna, Sóller).

Aprofitant el motlle de silicona de la foto, aquí us deixo la recepta per fer "piruletas" de sucre. Una llepolia que agrada tant a grans com a petits.

"Piruletas" ( 20/25 unitats)  
- 1 motlle de silicona per a fer "piruletas" com el de la fotografia.  
- 1 termòmetre de sucre  
- 500 grams de sucre isomalt i 100 grams d'aigua

- Una punteta de colorant alimentari vermell  
- Unes gotes d'aroma de fruites del bosc.

En primer lloc, posarem el sucre i l'aigua al foc i ho farem coure fins a 170°C. És important, durant tot el procés, no convé remenar-ho. Simplement agafant l'olla pel



mànec anam sacsejant suaument. Si veim que les voreres us agafen color, amb un pinzell banyat en aigua podem anar desferrant el sucre que s'adhereix als costats de l'olla.

És important arribar a 170 graus centígrads per a què el sucre, quant solidifiqui, no adsorbeixi la humitat.

Quant arribi a 170°C aturau la cocció i esperau que deixi de bullir i, tot seguit, li donau color i sabor. Podeu remenar amb una broqueta de fusta grossa que després llançareu al fons.

Omplir, amb molt de compte els motlles i, abans de que solidifiquin, pensau a posar els pals. Si us sobra sucre, el podeu abocar dins una palangana amb un paper de forn i reservar per una altra ocasió.

Aquest sucre reservat no caldrà pujar-lo a 170°C de nou. Basta fondre'l al microones i omplir els motlles desitjats.

Ara sols queda embolicar les llepolies amb paper de cel·lofana i deixar-les devora els regals d'anit.

Sucre isomalt: És un substitut del sucre (sacarosa) que, de forma curiosa, prové exclusivament del sucre, té el mateix perfil de sabor que aquest, així com la mateixa aparença, però només té la meitat de les calories del sucre, és apte per a diabètics, i no s'enganxa un cop fos i solidificat, és a dir, és hidròfug i per llepolies és millor que el sucre normal. Aquest succedani no és una cosa artificial, ja que està fabricat exclusivament a partir de la remolatxa sucrera, per això la seva dolçor és pura, sense cap regust estrany.

Bon any nou!

**Juan A. Fernández**

