

Si pens és perquè visc

Nous governants: governau junts amb el poble. Això es diu "Democràcia" (I)

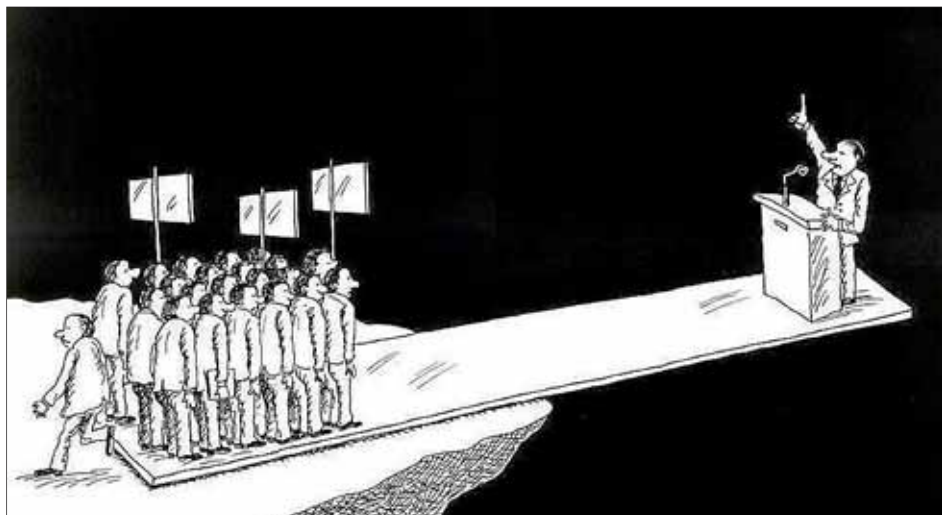
Tots sabem que, molt més enllà dels atributs que pertanyen als ciutadans, els governants passen d'ells i se'n foten, no atenen ni a la voluntat, ni a les necessitats vitals del poble. Diumenge passat, 24 de maig, va estar dins les nostres mans elegir els qui ens han de comandar dins ca nostra; a final d'anys -més fosc el cel- ho farem votant els mandatari que ens faran els comptes des de Madrid. A quasi tot l'Estat, a les Balears, a Sóller, ha guanyat el qui ha perdut; millor dit: ningú ha vençut a ningú, perquè tots necessiten dels altres per presidir. Això vol dir molt sobre la desconfiança que té el poble amb els polítics.

Als nous governants del nostre redol, i als de més enllà de la nostre Roqueta, els dic: La veritat és que la gent està empenyadíssima contra vosaltres per la mala política que fins ara s'ha practicat. Avui, veure una autoritat política és recordar-nos una persona "non grata", i això que hi ha polítics, que essent bones

greu; Governants que s'han fet d'or, fent-nos creure que la Mare de Déu nom Joana. Amb ganes de que el nous Governants serveixin el poble i no se'n serveixin d'ell per fer-se més gran casa seva, per escrit i ben en públic els dic el que d'ells esperam:

1- La política dona deures i drets al poble

Jo no som cuiner, però m'importa allò que els cuiners fan dins la cuina, ja que d'ells em ve damunt la meua taula el menjar, bo o dolent, saborós o amarg, saludable o verinos. La política és un dret de tots els ciutadans. Si nosaltres no ens comportam de forma políticament correcta, deixam d'ésser uns bons ciutadans, conscients i responsables. Els governants no poden fer política donant l'esquena al poble. El poble hi ha d'intervenir. Els governants no tenen dret de fer-ne de les seves, dient-nos: "Nosaltres som els amos, vosaltres ens hi heu fet".



persones, paguen les conseqüències dels polítics dolents.

Aquest és el motiu pel que miram els polítics amb desconfiança. Any darrera any, hem aguantat unes polítiques que -de no invertir-les en altres més nobles i honestes- viurem dins un infern, ja que el poble estarà cada dia al carrer, demanant els seus drets, amb manifestacions que donaran peu, ocasió i disfresses als malfactors de naixement per destrossar tot quant tinguin davant, inclòs per mal ferir les persones que no hi participen.

Haurem encertat amb les eleccions del passat diumenge? Els elegits per nosaltres mateixos seran polítics honorats? Dins les promeses, que ells ens han fet en aquests dies, hi trobarem males intencions amb egoismes amagats i amb mentides que mai no ens imaginàvem? Ho haurem fet bé fiarnos d'ells? D'ells n'hi haurà que es portaran com "rates", que es mengin les sobrassades que tenim penjades dins el rebost, obrades amb les nostres mans, per, cada dia, tot l'any, poder-ne menjar amb pa fresc? Supòs que m'enteneu, que enteneu que no parlo de "rates", sinó dels mals "Rato's" que passam, a causa d'uns Governos que ens han portat a una crisi gravíssima, vergonyosa,

2- La política és la vida del poble

Governants i ciutadans hem de mirar i treballar pel bé del poble. Fer bé al poble és donar-li aliment, ple el plat; salut, sense "copagos"; Seguretat Social, com sentir-s'hi a casa seva; educació, saviesa i sensatesa popular, escolar, universitària, neta d'ideologies alterades políticament; pau i amor sincer; casa digna per viure-hi; treball íntegre i paga justa; jubilació amb pensió generosa; exemple, felicitat; horitzó per un futur segur per als infants i joves. Per bé o per mal tot depèn de la política. La política és participació, és lluita, és canvi, ajustant-s'hi activament totes les mans del poble, i no són bona "política" les ordenances, solament firmades per un decret, un decret pensat en benefici propi dels que s'engoleixen acossant i retallant les reserves de cada família, sense les quals no arriba a final de mes.

(Continuarà)

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Més cuina amb flors

Fa un parell de setmanes ja vàrem parlar de com fer algunes receptes amb flors. Avui seguirem descobrint aquest plaer gastronòmic.

Encara que pugui semblar una extravagància més de la cuina avantguardista, l'ús de les flors en gastronomia està més que inventat. La tendència, que ha recuperat l'alta cuina, té les seves arrels en la tradició culinària andalusina, on es fan servir els pètals de les roses, del gessamí o de la flor del taronger en nombroses receptes. Per no parlar de les flors de carbassa o carbassó, molt populars en la tradició culinària espanyola, especialment arrebossades i fregides. No obstant això, aquestes no són les úniques opcions possibles: calèndules, pensaments, lavanda, violetes o caputxines poden convertir les receptes més tradicionals en tota una explosió de sabor, color i olor.

A l'hora de posar-se a experimentar, s'ha d'anar amb compte perquè no totes les flors i serveixen. No totes les flors són comestibles; les d'una floristeria, per exemple, estan tractades amb productes químics, i les del camp poden contenir residus en el seu interior. Es recomana que només es mengin les etiquetades com flors comestibles que avui en dia ja és habitual trobar-les als comerços. O aquelles flors nostres cultivades amb cura per al seu consum.

Amanides, aguiats de carn o peix, cremes, sopes, salses, pastissos, sorbets... Són molts els plats que admeten les flors com a ingredient. Una recepta amb flors és sempre una recepta amb imaginació: aquestes aporten frescor, aroma i color als plats. Però, com? I quines podem utilitzar a la cuina?

- Les violetes són fantàstiques per a les postres. Es poden confitar o preparar amb elles salses per acompanyar productes de rebosteria i pastissos.
- Les roses es presten a la perfecció a la aromatització de tot tipus d'amanides. Els pètals de roses i pensaments es poden confitar amb sucre: una delícia sols o acompanyant a qualsevol altre postres. També vàlides per a la carn de caça.
- Les caputxines ofereixen un matís picant a les preparacions: el seu sabor és semblant al del pebre. Molt bones per plats saltejats de carn o verdures.
- La flor de carbassó es converteix en irresistible quan s'omple de marisc, carn o verdura. Arrebossada i fregida.
- Les flors de les plantes aromàtiques, com el romaní, poden servir per elaborar guarnicions que acompanyin les aus i la caça. Quasi totes les espècies es poden menjar crues, ja sigui en amanides o en salses triturades, igual que en pastissos o sorbets. No obstant això, també admeten una cocció lleugera i no perden les propietats que contenen.

Amanida vegetariana amb flors

Ingredients: enciam, pebre verd, ceba, panses, sèsam, pipes, flors variades, oli d'oliva, vinagre.

Elaboració: Rentar l'enciam i el pebre. Tallar la ceba a juliana, el pebre en forma de cercles i l'enciam a juliana. Posar els ingredients en una font, afegir l'oli d'oliva, sal i un raig de vinagre al gust. Escampar les llavors de sèsam, les pipes i les panses. Finalment afegirem les flors variades: clavells, dents de lleó, pètals de roses i flor de borrajia i servir.

Dolços pensaments

Ingredients: pensaments, blanc d'ou, sucre en pols.

Elaboració: Pintar les flors amb blanc d'ou i cobrir-les amb sucre en pols. Deixar-les en un lloc sec i ventilat durant 24 hores. Conservar en un pot amb tapa hermètica si les volem guardar uns dies.



Xocolata amb gelat de violetes confitades

Ingredients: 600 ml. de llet, 4 rovells d'ou, 2 cullerades de sucre, 100 gr. xocolata negra, 200 grams de llet, 150 ml. de nata muntada, 6 violetes confitades.

Elaboració: Les violetes han d'estar netes. Si cal, cal rentar-les i assecar-les amb molt de compte amb un drap de cuina net. Posar a bullir una mica d'aigua amb sucre per elaborar un almívar. Afegir les violetes i apagar el foc, deixant que es faci una infusió durant 20 minuts. Si el gust és massa tènue, posar de nou al foc i, just quan arrenqui el bull apagar, deixant que reposi 5 minuts més. Abocar en un bol, afegint el suc de llimona, remenar bé i deixar que es refredi. En aquest punt, es pot optar per treure les violetes del xarop o deixar-les. Deixar el xarop al congelador fins que estigui gairebé congelat. Batre el blanc d'ou a punt de neu i mesclar-lo amb cura, amb moviment suaus i sense batre massa, amb el xarop de violeta mig congelat. També afegir-hi la nata muntada. Tornar a congelar 1 hora. Servir una *quenelle* sobre una copa de xocolata desfeta (coure la llet amb la xocolata) i decorar amb violetes fresques i confitades. Us recordo que encara queden places per al curs de cuina amb flors de dijous que ve. parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com

Juan A. Fernández

