

Si pens és perquè visc

# No és “unió” entre partits, és “la unitat del món sense fronteres” que volem

Quan tot un poble, un país, té plena consciència de que se viu un temps sobrat de mentides, d'una sistemàtica corrupció governamental, aparentment correcta, virtualment enganyosa, la pregunta obligada que surt de boca de tothom és: “Què ens passa?”, “a on arribarem?”. Vivim en un estat mundial de confusió, vivim tanta foscor que sembla que estem atrapatats, dins quatre parets, sense tenir ni una finestra oberta per sortir-ne. La inseguretats i la inestabilitat fa que els pobles se manifestin al carrer, avui per un motiu, demà per un altre, en revoltes, vagues, crits tumultuosos, desesperançats, demanant el pa de cada dia, justícia i pau. Entretant, el Govern en funcions, callat, amb cara de vinagre, espera que el temps ho curi tot, i els altres partits, acondicionant-se amb línies vermelles, per un canvi de

conveniència, tot de naturalesa immoral. La complicitat, en tantes porqueries, que vivim actualment, ens ve per “la únió” de cenacles (si, “re-unions” i sopars), formant un cos de corrupció, per arribar a on hem arribat. Tot el contrari de “la unitat”. La unitat és l'essència entre “un tot”, natural, com ho és “la unitat” del nostre cos, de tot l'univers. La unitat perpetua els pobles, les famílies, els matrimonis, les amistats, l'amor; és estar tu amb jo i jo amb tu; és estar jo, tu, ell, nosaltres, vosaltres, ells formant una “unitat” per anar endavant i fer que el món de cada dia sigui millor. “La unitat” està reservada a l'amor que com més diferències s'interposen, més forta és fa la capacitat per enfrontar la fam, la pesta, la guerra, la corrupció, el primer, el segon, el tercer món i el món dels refugiats que cerca lloc a on poder viure en aquest món.

La “unió” de partit no arreglarà el món. Si, la unitat de l'amor sense fronteres. El món viu una inseguretats que ens fa estar en “estat d'alerta”. Brussel·les ens assenyala els quatre punts cardinals d'on ens poden atacar i matar-nos a la vegada, ja en una plaça, ja en un hotel, ja en un aeroport... L'experiència ens diu que “Partit Unit” no arregla casa nostra i, si, casa seva; i, així com nosaltres no tenim escrúpols en posar mans, a grapades, dins el calaix de casa nostra, i, com més rica és la caixa, més grossa és la grapada, perquè els doblers són meus; així, segons ells, no roben al poble posant-se sacs de milions d'euros dins les caixes negres de bancs, escampats per tot el món, perquè són doblers ben seus.

Se'n foten del poble, encara que se mori de fam.

El fet de crear i d'augmentar el nombre d'exclusos, en el “mapamundi” d'èssers humans que cada dia, mirant la TV, ens fan plorar i renegar dels nostres governs, se fa més cruel com més avança la tècnica i les millores dels poderosos.

Si la “unió de partits” no ens dona una educació humana i justa per tota la humanitat; si el Nou Govern no ens retorna el “dret de tots els homes i dones” a viure en justícia i pau; si “la unitat” de la Humanitat no se viu com la “unitat de l'Univers” que perpetua per tothom vida; si la vida no és bella per a tots els homes per tota la terra; quina necessitat tenim de que uns quants ens governin?

El que volem tots és que la intel·ligència individual d'uns pocs sigui superada per la intel·ligència col·lectiva universal.

Agustí Serra Soler



Governament polític, s'entretenen, ens maregen, discutint-se qui té la nota més alta en l'assignatura de vots, per un dia fer anar el país allà a on ells vulguin.

Se demanen entre ells “unió” dins el partit, perquè en ells sols s'hi veuen “tants de caps, tants de barrets”. No saben que la “unió de partit” és traïdora, tenint en tot el país divisions de partit, divisions de partits.

La “unió dins el partit” sempre és trencadissa, d'aparença exterior; uneix, sí, però de tal forma que, prest o tard, es romp i se fa trossos; i, encara més, la “unió” se converteix en una cadena que te ferma de manera que, si vols desfer-te'n, te deixa fet pols.

No importa mirar enfora, tenim a dues passes Andalusia, Madrid, València...; i, dins ca nostra, Mallorca, que n'hem fet de la “rampa del jutjat de Palma” prototipus de lladres, víctimes d'unions en grup, que davallen per ella, per entrar, després, dins la presó.

La “unió” és una forma imperfecta de moments assenyalats, que depenen directament d'interessos o deures, sotmesos a canvis, inclosos robatoris, testimonis de

Parlem de cuina

## L'hora del adéus

Cada any quan comença el mes d'abril em poso una mica trist perquè arriba l'hora dels adéus. L'hora d'acomiar al grup de segon de cuina, que durant dos cursos hem compartit alegries, feina, bauxes i moltes experiències a les cuines de l'institut. Durant 2 anys s'han anat format com a professionals de la cuina i ara posen el punt i final a la seva formació amb les pràctiques d'empresa. Una estada que s'esdevé la porta d'entrada en el món laboral.



Voldria aprofitar aquest espai per a donar les gràcies a totes les empreses que enguany acullen els nostres alumnes i que sense elles no podríem posar aquesta “cirereta” al pastís de la formació:

- De Sóller; Can Pinxo, Luna 36, Jumeirah, Randemar i Hotel Minister.

- De Ciutat; Adrián Quetglas, Ombu, Casa Maruka, Taronja Negra, Bite, Iberostar Cupido, Iberostar Cristina.

- De Calvià; Iberostar Jardín de Sol.

- De Consell; Hotel Rural S'olivaret.

- D'Inca; Joan March i Es Ginebró.

- De Llubí; petit Hotel Daica.

- De Selva; Miceli.

- De Lloseta; Santi Taura.

També remarcar, que com ja és habitual, any rera any, també tenim els seleccionats que gaudiran de la seva beca Erasmus+ durant 1 mes a Itàlia i França. Allà realitzaran part de les seves pràctiques formatives FCT i podran gaudir d'una experiència inoblidable:

- Tècnic en gestió administrativa: Catalina Maria Mateu Borràs, Josselyn Misshell Vivanco Rio i Victoria Abril Vidal Arias.

- Tècnic en cuina i gastronomia: Llorenç Coll Gual, Aida Oliver Valladolid, Raúl Linares Pinzón, Gabriel Alexander Arias Salas, Rafel Torrens Vidal i Antoni Jiménez Dols.

Amb tot això, ja us podeu imaginar lo emocionant que són els darrers dies de classe, abraçades, nervis, fotografies i com no podia ésser d'una altra manera... un bon dinar.

A tots ells els hi desitjam lo millor per al seu futur professional.

Però a l'institut no ens aturam i el nostre restaurant segueix obert cada dijous, a partir d'ara presentant les elaboracions del grup de primer que ara queden com a amos i senyors de ses cuines. Esperam veure-us i col·laborar amb el procés educatiu dels alumnes de cuina i gastronomia.

Per a acabar la jornada d'avui, aquí us deixo la recepta, podríem dir “estrella”, que feim a l'institut... una altre cosa pot ser que no... però de cremadillos... alguns si que n'hem fet.

**Ingredients per a la crema pastissera:**

(per a fer uns 20-30 cremadillos del diàmetre d'un tassó d'aigua): 1 litre de llet, 7 rovells d'ou, 200 grams de sucre, 100 grams de farina, llimona, canyella.

**Elaboració de la crema:** Posau la llet amb el sucre i els aromes a encalentir, i un cop bullida la deixau reposar fins que sigui tèbia. Apart, i dins un bol, posau els ous i la farina (però no ho mescleu). Ara a poc a poc anau afegint la llet tèbia a la mescla d'ous i anau remenant amb suavitat, fins afegir tota la llet i obtenir una crema sense grums. Posau-ho tot sobre el foc i ho encalenti (no ha de bullir). Un cop espessa, deixau refredar la crema dins un recipient diferent del que hem emprat per cuinar-la. (Així escurçam el temps de refredat).

**Ingredients per a la pasta de fulls:** 1 quilogram de farina, 5 dl d'aigua, 50 grams de mantega, una cullerada de suc de llimona o vinagre, i 950 grams de mantega.

**Elaboració:** Realitzar dues masses diferents: una amb tots els ingredients, menys els 950 grams de mantega i l'altre amb aquests 950 grams de greix (ben empastat). Ambdues elaboracions han de tenir la mateixa textura, és a dir igual de fluïdes un cop amassades. Estirau la massa d'aigua amb forma d'estrella de 4 puntes i



embolicau amb ella la mantega feta un bloc. Estirau-ho amb suavitat fins aconseguir una massa rectangular d'un cm de gruixa i doblegau la massa sobre si mateixa en tres plec. Deixau reposar uns 15 minuts.

Llavors repetiu aquesta elaboració 3 vegades més. La darrera vegada ja la podeu deixar estirada (½ cm) per a tallar uns discs del diàmetre d'un tassó.

Posau aquests discs, d'un en un, sobre un paper alimentari (parafina o estrassa) espolvoretjat de sucre i estirau-los ovalment amb l'ajut de l'aprimador. En el centre de la massa disposau-hi una cullerada de crema i doblegau les peces sobre si mateixes (ha de quedar mitja circumferència). Pitjau una mica els cantons i enforneu-los a 200°C uns 10 minuts.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí en 7 dies o abans a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com), [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) o <http://cuinant-blog.blogspot.com/es/>

Juan A. Fernández

