

PARLEM DE CUINA

Cuina a la xarxa, els blogs

Per a la jornada gastronòmica d'avui us proposo un viatge a través dels blogs de cuina més actius de la xarxa.

Un blog, abreviatura de la paraula anglesa weblog, web (xarxa) i log (diari), són una sèrie de pàgines web redactades a mode de diari personal on es poden trobar els més variats articles i comentaris de forma cronològica. Poden ser redactats per una persona sola, o bé per a una comunitat d'internautes amb el mateix nexa comú. La gran majoria de blogs, a diferència de les pàgines web, admeten comentaris dels lectors, creant així una xarxa activa i viva que s'ha imposat en els darrers anys.

La cuina no ha estat aliena a aquest fenomen i són molts els weblogs que parlen de cuina; avui us en recomanaré alguns que trobo que destaquen per la seva qualitat o contingut.

Una de les característiques més comuns en tots els blogs, és el seu llenguatge proper i fàcil ja que normalment estan escrit per persones no professionals que posen el seu toc personal en les diferents seccions de cada un.

<http://www.blogdecocina.com/>, es tracta d'un blog col·lectiu que ofereix gran quantitat d'informació variada sobre la cuina. D'aquest blog destacaria la secció "herramientas", on podem trobar els estris de cuina més variats i les seves aplicacions.

En castellà

<http://deliciosadas.com/> Un ampli blog de cuina amb receptes i comentaris de cuina d'arreu del món. Descatable és la secció dedicada als aliments, on es presenten la més variada matèria primera per a elaborar la cuina que ofereix.

<http://www.miafrodita.blogspot.com/> Tal i com diu la seva capçalera: la seducció comença a la cuina. En aquest blog destacaria la seva secció de cuina afrodisíaca, malgrat que la resta de seccions en oferiran moltes hores de lectura i cuina



agradable.

<http://www.lasrecetasde la abuela.es/> receptes tradicionals, sanes i fàcils de preparar. Aguisats, sopes i llegums són algunes de les propostes d'aquest blog.

En anglès

<http://www.deliciousdays.com> Un blog de cuina, diguem-ne, molt visual; amb molt cura pel que fa a la imatge i la

fotografia. És un dels blogs de cuina que més usa la gent com a referència per a fer el seu.

En català

<http://entrefogonsillibresdecuina.blogspot.com/> i <http://baixagastronomia.blogspot.com/> són dos bons blogs de cuina escrita en la nostra llengua, que ofereixen moltes receptes de cuina tradicional.

Ambdós darrers blogs que he comentat estan allotjats a blogspot.com una bona aplicació per a que vosaltres pugueu posar el vostre blog de cuina en marxa. Encara que són moltes les pàgines web que ofereixen la possibilitat de crear un blog de forma gratuïta.

I ja per acabar i a mode de presentació de l'article-entrevista de la setmana que ve recomanar-vos el blog:

<http://www.blogolosas.com> i dintre d'ell, la secció **Morgana**, tartas con magia.

<http://blogolosas.com/index.php?blogId=2>, un blog on l'autora ens mostra les més variades tartes decorades amb els dissenys més imaginatius, i això que ella és totalment amateur. Per a l'article de la setmana que ve, tinc la sort de poder contar amb Mari Luz Ortega (Morgana), autora del blog *Morgana, tartas con magia*; que ha accedit molt amablement a una entrevista on coneixerem bé la seva feina, les seves tartes i els seus més variats *hobbys*.

Així que per avui sols hem queda acomiadar-me i desitjar-vos una bona sessió gastronòmica a la xarxa.

Que passeu una bona setmana i ens trobam dintre de 7 dies, aquí mateix.

Podem enviar les vostres propostes a parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

La mort que mai ens avisa

Tenia l'article a punt d'enllestir i la tragèdia ocorreguda a la T4 de Barajas, amb l'accident de l'avió d'Spanair, amb 153 víctimes mortals i la resta de passatgers ferits, molts d'ells amb més del 50 per cent del cos cremat, em va fer decidir canviar-lo. Estic commocionat encara i corprès. Des d'aquí enviaré el meu condol a tots els familiars, amics i amigues que han perdut algun ésser estimat en aquell desastrós accident. Malgrat saber, pel meu treball de terapeuta, ja que han vingut a la consulta persones que han perdut familiars, éssers molt estimats, que el meu gest no el farà minvar el dolor ni el patiment, i que tindran – quan prenguin consciència del que ha ocorregut- a aprendre a viure amb aquesta realitat.

El buit que hauran deixat aquelles persones mortes d'una manera tan intolerable, serà impossible omplir-lo i els que han quedat no els hi quedarà més remei que aprendre a viure amb ell. Passant tot el procés de dol.

El temps, no és cert que tot ho curi, però deixa una certa distància de l'instant i sembla com si el fes més tolerable. Sé del que estic xerrant.

No tornaré a escriure, malgrat la temptació, sobre la nostra fragilitat. Cert és que caminam sobre una corda fluixa que en qualsevol instant, quan ens arriba l'hora – que desconexem completament- es pot trencar. I el mateix passa quan encara no ens ha arribat la crida, com a aquelles persones que no pogueren embarcar en el vol per haver arribat tres minuts tard; i aquells tres minuts, malgrat la tocada de nassos, els salvaren la vida.

De totes maneres, crec que aquestes tragèdies ens haurien de fer reflexionar, ja que tots tenim la roba a l'estenedor, i tal volta prendre'ns la vida amb una mica més d'humor, fora tanta transcendència i deixar més espais lúdics per ésser capaços de viure el que de moment la vida ens ha regalat: Vida.

Hi ha hagut un gest que m'ha impressionat i d'altres que m'han posat de mala llet. Vull dir com segons quins mitjans de comunicació tracten el cas i empenen la morbositat per



anar ampliant notícies que no tenen res que veure amb l'accident.

El gest que m'ha corprès ha estat que 50 treballadors d'Spanair de la seu a Palma, s'oferiren per anar-se'n a Madrid i ajudar amb el que fes falta. Aquest gest, per a mi molt noble, m'ha commogut més que les paraules dels directius. Aquestes 50 persones que han pres aquesta decisió, algunes d'elles o la majoria, tal volta seran acomiadades quan es tornin a seure treballadors i directius de la companyia per negociar la regulació i reducció de la plantilla.

Ésser capaç de passar per sobre del problema personal, per anar a donar una mà, on la companyia els necessitava per ajudar amb el que sigui davant del desastre, vos puc assegurar que és de lloança i que aquests tipus de gest, són els que em conhorten enfront de tantes altres bestieses. No sé quan acabaré l'article, ni quan l'enviaré al setmanari. Em prendré un temps necessari per reflexionar i meditar

sobre els sentiments que han fet brollar dins mi aquesta tragèdia, ben igual els que he expressat respecte a altres tragèdies i aberracions, com ara, la guerra de Rússia contra Geòrgia! i d'altres que a hores d'ara romanen dins l'oblit com el brutal tsunami de l'any 2004.

No vull caure en cap tòpic per respecte als que han quedat, als ferits i a tots el que estan ajudant-los per intentar fer més lleuger el mal tràngol, entre molts d'altres, els psicòlegs voluntaris de Madrid. Hi ha segons quin tipus de periodisme que a més de no estar permès, hauria d'estar penalitzat. Tot el que s'adelita amb una certa morbositat, que realment no és notícia, però que sembla que ven. No posaré noms ja que els hi podeu posar tots vosaltres i no vos he de donar tot paït.

També esperaré les comprovacions judicials sobre les futures responsabilitats

de qui permeteren que l'aparell s'enlairés. I no pens fer cap tipus d'especulació, com les que habitualment, ens tenen acostumats, segons quins mitjans de comunicació.

Per acabar l'article voldria destacar el que va passar dia 23 a l'acte en el qual es va anomenar fill adoptiu de Sóller a Joan Miró i els lliuraments dels escuts d'or del municipi. De l'acte en si no n'escriuré ja que ho faran altres companys del Setmanari. El detall: en primer lloc que el batlle de Sóller Guillem Bernat va demanar un minut de silenci en solidaritat per les 153 víctimes mortals de l'accident aeri; i a la finalització de l'acte, el refrigeri que estava preparat, amb un grau de coherència que altres vegades i en altres polítics he notat a faltar, fou suspès. Aquesta sensibilitat, avui en dia és d'agrair.



Josep Bonnin