

PARLEM DE CUINA

Va de bolets

Tal i com ja vaig fer fa dues setmanes (veure article de dia 24/10), avui us tornaré a donar una recepta per a cuinar aquest regal del bosc. Avui, però, l'elaboració podem dir que no és convencional, ja que el més habitual per als bolets és cuinar-los a la brasa, a la planxa, saltejats o incloure'ls dins una aguiat, arròs o un altre cuinat. Deixem de xerrar tant i passem a la cuina amb una crema de bolets amb profiterols farcits de paté de Sóller amb tòfones.

Ingredients per als profiterols:

250 grams d'aigua.
200 grams de farina.
100 grams de saïm
6 ous.
Un poc de sal.

Ingredients per a la crema de farciment dels profiterols:

Una llauna de paté de Sóller.
Un pot de tòfones.
Un quart de copa de cognac.

Ingredients per a la crema (10 comensals):

2 litres de brou d'au.
200 grams de nata.
250 grams de xampinyons.
250 grams de picornells i cames grogues.
500 grams de gírgoles.
1 manat de cebes tendres.
6 patates.

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Dedicat als conreadors d'esperances i d'il·lusions

Després d'haver tocat tantes vegades el tema de la corrupció, intoleràncies, dobles morals, un ja en comença a estar ben embafat i li ve de gust escriure sobre el seu oposat o contrapunt.

Escriure no sobre les persones que amb uns càrrecs de confiança i havent estat triats per una gestió en concret, se n'han aprofitat per treure un rèdit personal, robant de manera fastigosa els doblers de milers i milions de ciutadans que han anat aportant religiosament a mida que han pagat els impostos pertinents. Estic fart d'escriure sobre aquests impresentables i per la meua salut i en part per la dels meus lectors i lectores, canviaré de terç. No abans, sense afegir la darrera del Sr. Millet, de la que me n'he assabentat. Resulta que les despeses de les noces d'una de les seves filles, les va carregar al Palau de la Música. Això en si no té més importància vist el vist. Però va tenir la santa barra de cobrar-los el 50 per cent de les despeses (quaranta mil euros) als seus consogres. Li varen sortir de balda les noces i encara hi guanyà dels parents quaranta mil euros. Ho deix aquí, perquè qualsevol comentari n'és sobrer.

Al que anava, escriure sobre persones que són capaços d'aportar-nos el contrari: bellesa, esperança, saviesa i que han deixat un llegat que ho testimonia.

Persones, algunes, que han ofert la seva vida, perquè així ho han triat, al servei dels demés, dels més dèbils, dels exclosos per part d'una societat mesquina que a vegades es mostra cruel cap als més desfavorits negant-los el pa i la sal, com els marginats.

Don gràcies a Déu que aquestes persones existeixen, han existit i ens han deixat un llegat d'un amor incommensurable, del que s'ha anomenat, realment, com l'únic amor fiable: L'incondicional. El que no en sap ni formula cap tipus de contracte d'intercanvi: "Jo et don si tu em dones". El que es dona simplement per plaer d'entregar-lo. El que donen persones, ja que sense el fet de compartir-lo d'aquesta manera, no tindria gaire sentit la seva vida. Va escriure Saint-Exhuperi, l'escriptor de "El petit



Sal i pebre bo.

Elaboració:

A) Per als profiterols: Encalentiu l'aigua amb el saïm i la sal, Un cop fos el greix, afegiu-hi la farina i sobre el foc coure uns 2 minutets. Després fora del foc afegiu-hi els ous un a un sense deixar de

remenar. Escudillau sobre una placa de forn i ho feis coure uns 5 minuts a foc fort.

B) Per al farciment dels profiterols: Mesclau dins un bol la llauna de paté, el cognac i les tòfones picades, mesclau-ho be i farciu els profiterols, amb l'ajud d'una mànegua pastissera. (Com a opcional podem afegir-hi algunes herbes aromàtiques picades i un poc de ceba picada)

C) Per a la crema de bolets: Netejau i tallau a daus tota la verdura i els bolets. Dins una olla soffregiu la ceba tendre i les patates. Quan comencin a daurar afegiu-hi els bolets i deixau coure a foc fluix uns 5 minuts. Afegiu-hi el brou fins a cobrir i deixau-ho coure fins a la total cocció. Triturau i rectifiqueu de textura i sabor. Al final i fora del foc afegiu-hi la nata

Foto: Cantharellus Lutescens (Cat. Cames grogues, picornells. Cast. Rebozuelo). Un bolet de mida petita, molt característic per seu peu de color groc o ataronjat intens i un capell amarronat. És sol trobar en grup formats per nombrosos exemplars. El podem trobar a la zona de Lluch. És un bon bolet comestible i emparentat als picornells (Cantharellus Cibarius) de mida un poc més grossa.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. Si teniu dubtes o suggerències podeu adreçar-les a parlemdecuina@hotmail.com. Trobareu més receptes de bolets a www.cuinant.com.

Juan A. Fernández



príncep": "L'amor és l'únic que creix quan es reparteix" i estic plenament d'acord.

Vos demanareu, perquè encara no he posat cap nom. Doncs perquè n'hi ha que els seus noms, jo mateix, i altres mitjans de comunicació, ens ho han fet saber sobre la seva tasca; però també n'hi ha hagut d'altres que fent el mateix, no han tingut gens de ressò i mai apareixeran en les telenotícies ni a cap documental, ni tan sols a la premsa escrita; i jo que en conec alguna d'aquestes persones, també sé que poc els importa. I és a ells i a elles a qui els vull oferir aquest article com un homenatge silenciós per si qualcun d'ells o elles el llegeix, sàpiguen que existeixen persones que valoren i estimen el que fan.

Aquestes persones, gran part d'elles políticament incorrectes i que no són gaire ben vistes per les diverses estructures (polítiques, econòmiques i religioses) -ara estic parlant dels més coneguts, i encara no pos noms- perquè tenen una escala de valors que va directament en contra del que prediquen elles. A més per més inri, ho estan mostrant diàriament amb la seva manera d'entendre i de viure la vida.

Són els que jo anomen, tant a ells i elles, tant amb que tenen ressò mediàtic com als que no, "conreadors d'esperances i d'il·lusions", malgrat no tenen cap mania, ni pels a la llengua per denunciar les situacions injustes que veuen i perceben. Inclusive denunciar als màxims cap pares institucionals i no van de verbes, tant així que les seves paraules poden esser tan punxegudes com a sagetes ben esmolades.

Alguns hi han deixat la pell, vull dir la vida per defensar el que creien just i han estat vilment assassinats per uns sicaris d'un poder corrupte que no vol perdre cap dels seus privilegis fonamentats sobre la misèria i la ignorància dels més dèbils, traient-los i furtant-los les condicions mínimes per una existència humana digna; i inclusiu comerciant amb la seva vida. Basta donar una ullada, no tan sols a les quasi trenta guerres "ètniques" diuen, escampades arreu del món, sinó als barris més degradats de les prosperes ciutats d'arreu del món.

Torn repetir que no pos noms, ja que en altres articles els hi he posat, tot vosaltres en coneixeu d'aquestes persones, algunes vives i d'altres que ja han fet el traspàs.

Avui, i en record de la seva partida, dia 11 de novembre, que farà sis anys, tan sols posaré el seu nom, el de Miquel Martí i Pol, i afegir que el llibre homenatge, projecte que vaig començar a engegar el 2006, ja s'ha materialitzat a través dels poemes de vint i cinc poetes i poetesses. Que el llibre es troba enviat a l'editorial Can Sifre, pendent d'acabar les galerades i llavors impressió. Que sortirà al carrer amb el títol: "Flaires d'enyor" En memòria de Miquel Martí i Pol, un poeta del poble". I el seu llegat com de mols d'altres, a qui va dedicat aquest article, no tan sols quedarà viu dins les seves paraules, sinó també amb el seu llegat de vida.

Josep Bonnin

