

PARLEM DE CUINA

Col·laboració especial Carme Rusalleda (I)

Es per a mi tota una satisfacció, presentar-vos una altra vegada una col·laboració de vertader luxe: **Carme Rusalleda**.

Com ja va fer fa uns anys (veure article de l'1 d'abril de 2006 a www.cuinant.com), Carme Rusalleda ens envia unes receptes per a gaudir de la seva cuina i així celebrar el 6è aniversari d'aquesta secció.

Carme va ser Premi Nacional de Gastronomia l'any 1998, i va assolir tercera estrella Michelin l'any 2005. Però Rusalleda compta, a més, amb dues estrelles Michelin més: les del seu restaurant Sant Pau, a Tokio, Japó; essent la primera chef espanyola en aconseguir les tres estrelles i l'única dona del món que compta amb 5 estrelles de la prestigiosa guia.

Sense més dilació us deixo amb la recepta de Carme Rusalleda i donar-li des d'aquestes pàgines, un cop més, el més sincer agraïment a ella i al seu equip, pel seu valuós temps que ha dedicat al Setmanari Sòller.

OFEGAT DE FAVES I PÈSOLS

INGREDIENTS per a 4 persones:

800 gr. de faves desgranades molt tendres.

200 gr. de pèsols també desgranats i molt tendres.

3 talls de cansalada virada.

5 cebes i 5 alls tendres.

Julivert, menta fresca, una punta de llor.

200 gr. de botifarra negra i 50 de blanca.

½ copa de xerès sec i ½ de xerès dolç, sal, pebre negre, 30 ml. d'oli d'oliva verge extra, 30 gr. de greix de porc.

LA PREPARACIÓ i COCCIÓ:

1. Talleu la cansalada a daus regulars i amaniu-la amb sal i pebre.

2. Piqueu també de forma regular les cebes i alls

tendres.

3. Feu un ramet lligat amb les herbes: julivert, menta i llor.

4. Traieu la pell de les botifarres talleu-les a tacs mitjans.

5. En una olla amb l'oli i el greix calents, sofregiu els daus de cansalada salpebrada: ha de quedar ben daurat, uns 8 minuts.

6. Tireu a l'olla el picat de cebes i alls tendres i el ramet d'herbes, saleu i continueu la cocció 5 minuts més: no ha de quedar ros, només ha de sofregir lleugerament.

7. Afegiu-hi les faves i pèsols, la botifarra blanca, el xerès dolç i sec, saleu i continueu la cocció amb l'olla tapada (col·locant a sota la tapa de l'olla un paper de cocció, perquè ajudi a retenir els vapors de l'ofegat); s'ha d'anar sacsejant i remenant durant 10 minuts.

8. Poseu-hi la botifarra negra, tapeu i continueu sacsejant-remenant només 2 minuts més. Ja teniu l'ofegat a punt, és preferible que reposi una estona, perquè així s'intensifiquen els sabors.

PRESENTACIÓ

Cap dificultat, només s'ha de tenir cura de servir-ho ben calent. El plat mescla una colla d'ingredients acolorits i perfumats.

EL RESULTAT A TAULA:

La primavera ens proposa aquest plat, amb uns ingredients que coincideixen en el mateix moment a les parades de les places o la secció de productes frescos



dels supermercats, els alls i les cebes tendres, les faves i pèsols, la menta. Un plat complet i complex de matisos gustatius: aspres, dolços, perfumats, untuosos i picants.

Restaurant Carme Rusalleda - Sant Pau. Restaurant 'Relais Gourmand' Nou 10, E-08395 Sant Pol de Mar (Catalunya) Tel.: + 34 93 760 0662

Fax: + 34 93 760 0950

<http://www.rusalleda.com/>

E-mail: santpau@relaischateaux.com



Juan A. Fernández

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

No és or tot el que llueix

Encetar l'article, amb la quantitat de temes que hi ha parlar avui se'm fa difícil. Però per algun hem de començar i poc a poc aniré esfilegant els altres. Posaré el titular de la notícia, que m'ha arribat a través de "Lamalla.cat" perquè persones que m'han fet alguna objecció en quant a les crítiques que he fet d'alguns laboratoris farmacèutics se n'adonin que no m'he inventat res amb el que he escrit en altres ocasions **"Condemnen un laboratori a indemnitzar 15 dones per un fàrmac contra la menopausa". Aquest tema, ja en el seu dia, el vaig denunciar.**

Segueix: Un total de quinze dones afectades pels efectes secundaris del medicament Agreal, obliguen al laboratori fabricant **Sanofis Aventis** a indemnitzar en 55.600€, ja que no s'informava de totes les contraindicacions. Dir que el jutjat d'instrucció n. 13 de Barcelona rebutjava la demanda de més de cent dones que havien pres Agreal i l'Audiència a estimat en part el recurs de les afectades.

El tribunal diu i simplement ho transcriu, perquè no hi hagi males interpretacions: "El laboratori demandat no pot escudar-se ni en els facultatius sanitaris (metges i farmacèutics) ni en l'administració sanitària, perquè l'indicat deure d'informació li correspon en exclusiva" i la notícia continua, dient que més d'un miler de dones que han pres el medicament, han presentat les corresponents demandes.

Ja era hora que un alt tribunal es posàs al costat del més dèbils quan aquests tenen tota la raó. Això i m'alegra molt, crea un precedent i segur que crearà jurisprudència. Ja estem que la indemnització els hi farà un pet a la vela al laboratori en qüestió. Però el gest queda i la seva imatge també esper que quedi tocada. A tot això, cap programa televisiu, que jo sàpiga, ho ha donat com a notícia, i a mi em sembla que aquestes coses són les que vertaderament s'haurien d'informar i no d'altres bajanades, com fan molt sovint a vegades. Però

ja se sap que qui té el cul venut, no pot mossegar la mà que li dona de menjar.

També vull afegir, que a més de llegir la lletra petita dels prospectes, hauríem de cercar més informació, ja que vist el cas, o al manco en aquest medicament, no la donaven tota i les dones que el prengueren denunciaren que havien sofert: "depressió, crisi d'ansietat, pèrdua de memòria, tremolor, dolor muscular i paràlisi facial, entre d'altres símptomes" Dir que aquest medicament fou retirat, però ja s'havia subministrat a moltes persones. És de vergonya. Al peu de pàgina, posaré la web, on hi ha la notícia sencera, per si qualcú se la vol llegir.

Per una altra part, jo em poso a la pell de professionals de la salut que l'han receptat als seus pacients, sense tenir tota la informació adient i deuen estar que trinen. Jo al manco hi estaria.

Com havia parlat i escrit del papil·loma virus, la vacuna, diuen "contra el càncer d'úter(?)", de la qual a les Illes Balears, ja s'ha subministrat a 4000 nines i ja ha aparegut el primer cas amb "presumptes" efectes secundaris, com a les nines valencianes. No n'escriré més. Però si la causa, que jo crec que sí, és l'administració de la mateixa, em fa més por que una pedregada, els possibles efectes secundaris que puguin sortir al llarg del temps; però el negoci ja estarà fet. (4000 x 460 € = un milió vuit-cents quaranta mil euros- 299 milions i escacs de les antigues pessetes tan sols a les Illes Balears).

Fent memòria, vos recordau de l'anunciada a "bombo i platerets" la pandèmia de la grip aviar. Doncs un cop venuda tota la fabricació del Tamiflu, haver posat a la humanitat en un atac d'histerisme a través dels mitjans de comunicació, "nunca más se supo". **El principal accionista del laboratori era i supòs que ho continuava essent, més milionari encara, En Donald Henry Rumsfeld, Secretari de defensa del Govern USA durant l'època Bush. "Que ho heu vist!!" La mare**

que els va parir? ". A què no és tan complicat fer una fortuna pels qui manegen la informació i poden expandir el missatge de por en el moment adequat?. I això, i nosaltres hi caiem de grapes, es fa contínuament, amb nocturnitat i traïdoria hi podria afegir més agreujants. **Tal volta, els escriptors, articulistes, poetes, i altres escriptors que no hem venut el cul, una de les nostres tasques és ajudar a fer memòria, no sigui que "El gran germà" com en el llibre "Un món feliç" d'Aldoux Huxley; ens capgiri la informació i la història, com i quan a ells, els totpoderosos i mangantes, els hi convingui.**

Com li ha passat darrerament a en Rajoy que té lapsus de memòria, li agradaria que nosaltres també ens tinguéssim i li ha posat en safata daurada a En Zapatero, que en el Congrés de Diputats, arrel de la crítica a la retirada de les tropes de Kosovo, li recordés que el seu partit quan governava, envià els soldats espanyols a la guerra d'Iraq en contra de les resolucions de Nacions Unides; i se la va haver d'envainar ell i la nina, que està "missing". Deu ésser per Georgetow, assessorant al ex cappare honorífic (juas x 275).

I és que quan m'estiren de la llengua, no solc ésser gaire políticament correcte. Que li farem, m'haurien de pastar de bell nou, i ja no ho val la pena. Un altre dia parlaré, si estic inspirat (que costa déu i ajut) de les manifestacions del Papa Benet i sequaços i de la confraria del "sant condó" Que també té delictes. De segur que a mi no em beatificaran; tampoc m'excomunicaran, perquè ja estic defora.

(*)<http://www.lamalla.cat/societat/article?id=250374>

Josep Bonnin

