

## PARLEM DE CUINA

# Formació Professional, una eina de futur. Mostra de Formació Professional a Mallorca

Des del passat dimecres 21 de gener fins al dissabte 24, es va celebrar al recinte firal de Palma la Mostra de Formació Professional organitzada per la Conselleria d'Educació i Cultura, des de la Direcció General de Formació Professional i Aprenentatge Permanent. La finalitat principal d'aquesta Mostra ha estat la de donar a conèixer l'oferta de formació professional a Mallorca i promocionar-la entre els diferents col·lectius: comunitat educativa, professorat, famílies, empresarial, sindicats, i públic en general.

Es considera que la Mostra és una bona eina per a l'orientació del futur professional dels joves, ja que serveix per donar a conèixer l'oferta de formació professional a les Illes Balears i els centres educatius on s'imparteix aquesta formació i informar als alumnes sobre el ventall de possibilitats de formació que la formació professional els ofereix, les formes d'accés, els continguts i les diferents sortides professionals.

A la Mostra es realitzaren tota una sèrie d'activitats als diferents stands de les famílies professionals i també hi va haver un complet programa d'activitats dirigides als professors, tutors, així com els pares, empresaris i societat en general, que va fer que més de 30.000 persones visitaren el recinte firal durant aquests dies.

El **Departament d'Hoteleria** i el **Departament d'Administració** de l'IES Guillem Colom hi varen ésser presents com a participants, donant informació des dels seus respectius stands i realitzant activitats en directe davant el públic assistent a la fira.

El Departament d'Administració va voler donar a conèixer el programa SEFED Simulació d'Empreses amb Finalitat Educativa a on participa des de la seva empresa simulada **Sefed a Sóller, S.L.S.** que comercialitza diferents productes de la Vall com per exemple sobrassada, paté, gelat, confitura, oli, taronges o

l·limones. En aquest apartat es va optar per oferir una mostra d'aquests productes per poder fer més atractiu l'estand de la família professional d'Administratiu i és per aquest motiu que hem de donar les gràcies a les empreses de Sóller que ens varen deixar els seus productes per mostrar i per degustar com ara Embotits La



Luna que ens va deixar sobrassada i paté; el Taller Ocupacional Estel Nou que ens va deixar les seves confitures i la Cooperativa Sant Bartomeu que ens va deixar oli, olives, taronges i llimones. A tots ells moltes gràcies per la seva col·laboració.

Per altra banda el departament d'hoteleria va oferir un seguit d'aperitius, canapès i altres delícies que combinat amb demostracions de cuina en viu; varen fer que fos un dels stands més visitats de la fira. Un dels aperitius que es varen poder degustar a la mostra foren unes panadetes de tonyina i pebre torrat, que aquí us deixo la recepta per

a que pugeu provar-les.

## **Panadetes de tonyina i pebres torrats**

### **Ingredients per a la massa:**

400 grams de saïm, 400 grams d'aigua, 200 grams d'oli, un poc de sal i la farina que agafi.

**Elaboració de la massa:** empastau tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia, fluixeta, però que no s'aferra a les mans. Deixau-la reposar una hora i llavors estira-la en discs finets d'uns 8 cm de diàmetre.

### **Farciment:**

Cebes, pebres vermells torrats, alls, oli d'oliva verge, sal i pebre bo negre, vi blanc, tonyina i tomàtiga. Les quantitats aniran en funció del gust de cada un i de la quantitat de panadetes que vulguem fer.

### **Elaboració:**

Dins una pella amb oli ben calent sofregirem els alls i la ceba, tot ben picat, i el pebre torrat i pelat tallat a tires fines. Un cop hagi agafat color afegirem al sofregit unes tomàtiques pelades i picades que courem uns 4 o 5 minuts fins que s'evapori l'aigua que amollin.

Seguidament afegirem la tonyina (sense l'oli de la llauna) i una copa de vi blanc (2dl). Rectifiquem de sabor amb un poc de sal i alguna herba aromàtica.

Sobre els discs massa estirada, repartirem el farciment en una meitat i doblega l'altra meitat damunt ella mateixa. Pintarem els costats amb ou batut per a que s'aferrin bé i procedirem a la seva cocció per espai de 40 minuts a 170°C.

**Bona setmana i ens trobam aquí mateix dintre de set dies. Podeu enviar les vostres propostes gastronòmiques a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)**

**Juan A. Fernández**



## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

# Egoisme, situacions dramàtiques i esperpents que passen pel món

Habitualment, ja que mir poc la televisió, hi ha dos programes del Canal 33 que no em solc perdre: Karakia que el fan els dimarts i tracta de la manera i menjars de persones d'arreu del món que viuen a Catalunya; i l'altre Thalassa que tracta sobre tot temes relacionats amb el mar. No fa estona a Thalassa, varen parlar d'un greu problema que pateix Islàndia. Resulta que aquest país s'ha vist afectat greument per la cèlebre "crisi" respecte al seu producte bàsic de producció i comercialització: El bacallà. Islàndia, quan les vaques anaven grasses no va voler entrar a la Unió Europea, perquè no els obligassin a compartir la seva riquesa (el peix en qüestió). Fou un país d'alta renda per càpita. Ara mateix, la moneda se'ls hi ha enfonsat, hi ha gent que ha perdut la casa (no poden pagar la hipoteca) i just ara es volen acostar a Europa. Serà l'egoisme els que els ha aportat a aquesta situació?

**No pretenc moralitzar sobre el tema, però la situació és allisonadora, no tan sols pels Islandesos sinó pels habitants de molts de llocs del nostre món. Per casa nostra, es diu que: "Qui tot sol menja, tot sol s'ofega".**

Botant a un altre tema i aquest no és de cap dels programes esmentats. Em va esgarriar la notícia. A Nairobi un camió ple de benzina va caure a la cuneta de la carretera. Els habitants que ho varen veure, varen sortir a corre-cuita a cercar garrafes i botelles de plàstic a casa seva per intentar fer-se'n amb una part, malgrat el risc que allò suposava. Sortia una mare que els havia prohibit als seus fills fer-ho, però no li feren cas. No se sap, perquè el camió es prengué foc i esclatà. Més de 100 persones moriren carbonitzades i moltes altres ferides. **Vaig reflexionar, com faig sovint. El risc de la misèria és increïble. Aquestes persones, d'aquests països rics en recursos, però que ells no ens gaudeixen de cap, es troben intentant sobreviure a diari; arriscant inclusiu la vida per algunes coses que en els països del "primer món" serien impensables.**

Fa estona que vaig escriure sobre els femers que es troben devora Manila; on nins recerquen pel mig de les

muntanyes de brutícia, objectes que llavors aniran a vendre als mercats. Ells també s'hi juguen veure'ns enterrats per les escombraries i la brutícia.

També vaig escriure sobre l'esclavatge d'infants que fan tasques absurdes i cobren sous de misèria, alguns també arriscant la seva vida. I per casa, que? Jo vos ho diré. Fais una visita als grans magatzems i per triar un iogurt natural, haureu de fer un curs i una recerca entre desenes d'opcions. I això passa amb quasi tot. A nosaltres ens preocupa els problemes d'obesitat i aquestes persones dels països "desenvolupats, a consciència i per interessos" no els hi arriba ni la quantitat necessària nutricional diària i a altres llocs es moren literalment de fam. És d'autèntica vergonya.

**Fa estona vaig escriure sobre els que ens governen des de Brussel·les i que les seves legislacions ens cauen molt enfora i ara afegeix que fan política de despax i no se n'adonen del que ocorre al carrer.**

Tot això ho dic en relació a la directiva que vol regular els espectacles amb foc. Els dimonis van més que cremats que un misto, ja que si l'estat espanyol, l'aplica d'aquí a un any; totes aquestes festes, correfocs quedaran totalment desvirtuades (pretenen que es facin a 15 metres del públic) i això duria a què deixarien d'esser participatives.

Per un altre costat em deman, que cony els pica ara com si no hi hagués molts d'altres problemes a Europa i a la resta del món per a resoldre.

Srs. polítics de Brussel·les deixau d'una vegada de "cercar na Maria per sa cuina" i tingueu el sentit de les prioritats. Amb el que ens costau als ciutadans europeus és lo mínim que podem demanar-vos. Deixau de tocar allò que no sona. Les bombes, les guerres que no sabeu aturar i que fa anys que creen molt més morts i víctimes que tots els correfocs del món.

No sé a qui se li ha encès la bombeta per aquesta directiva; tampoc sé si ha estat votada per majoria de la comissió, però jo, humilment, ho trob una pixada fora de test.

Pel mateix es podrien aficar amb les darreres animalades

feixistes d'en Berlusconi.

La primera un decret urgent perquè els metges que atenen a en estat de coma irreversible a Eluana Englaro des de fa 17 anys, no deixin de subministrar-li els aliments (intubada) i la hidratació; contradient una sentència del tribunal suprem a favor de permetre-ho. Que no hi veis aquí darrera la mà negra i bruta de l'alta jerarquia del Vaticà, que atia als ultradretans i fonamentalistes catòlics? Idò jo sí.

**El president de la república italiana Giorgio Napolitano ha manifestat que es nega a signar el decret. Al manco un polític amb llums i un mínim de compassió.**

I l'altre, en la que acabaré l'article. **Un decret que obliga als metges italians a denunciar a la policia als immigrants sense papers que vagin als centres de salut i hospitals. Em venen negres records de Mussolini i de l'aparell repressiu (llegiu SS i Gestapo) nacionalsocialista de la bèstia negra d'en Hitler i sequaços.**

Els metges ja han dit que ells no són espies. La segona vegada en poc temps que escolt la concebuda paraula. Sembla que per la *Villa y Corte*, han aparegut **"agents de la TIA (recordau Mortadelo i Filemón?) amb llicència per defenestrar"**. **Artífexs en dossiers secrets. Aguirre, la colera de dios** i la guillotina de Gallardón i Rajoy si no van vius; ja ha aixecat l'espasa, mentre s'intentava anomenar els qui formarien la comissió d'investigació. Per llogar cadiretes.

**L'altre dia li deia a la meva dona que moltes vegades la realitat supera a la literatura, incloent la ciència-ficció. Altres vegades, és més semblant als espectacles de "El empastre".**

(El empastre, era un espectacle de pallassos que es feia a les places de toros amb una vaqueta, no record si antes o pel mig de la corrida de toros).

**Josep Bonnin**

