

PARLEM DE CUINA

Va de gelats (segona part)

Està clar que l'origen dels gelats és molt antic. A l'Imperi Romà (fa més de 2.000 anys) ja usaven la neu mesclada amb mel i fruites com a postres. Pareix esser que Neró feia portar la neu del Alps per a preparar begudes refrescants. També a l'Orient, el xinesos ja feia molts anys que mesclaven neu i fruites.

A l'any 400 abans de Crist, a Pèrsia, realitzaven un plat, tipus puding o flam, fet a base d'aigua de roses, confitures i mel i era servit durant l'estiu a la reialesa. Els Perses havien dominat la tècnica d'emmagatzemar grans blocs de gel a sota terra. Aquests magatzems permetien disposar de neu, convertida en gel, a l'estiu. Aquestes elaboracions amb gel s'anomenaven "Sherbet"... no us sona el nom?

Ja més endavant en el temps grans savis com Fahrenheit (1686-1736), Faraday (1791-1867) y Reamur, van contribuir amb els seus descobriments a crear una indústria gelatera que ha arribat fins als nostres dies... però això ja és una altra història.

Anem per feina:

Gelat de cafè

Ingredients: 1 litre de llet sencera, 1 tassa de cafè (2 dl), 12 vermells d'ou i 200 grams de sucre.

Elaboració: Mesclau tots els ingredients dins una bol i ho pasau a coure al bany maria remenant amb una espàtula fins que agafi textura de crema. Deixau refredar i ja el podeu posar a la màquina de gelats.

Gelat de llet

Ingredients: ¾ de litre de llet, 5 vermells d'ou, ¼ de quilogram de sucre i un poc de canyella.

Elaboració: Idèntica a l'anterior.

Sorbet d'albercocs

Ingredients: 1 quilogram d'albercocs, 1 litre d'aigua i ½ quilogram de sucre.

Elaboració: Netejau, pelau i treieu els pinyols a les fruites. Tallau la fruita a bocins petits i poseu-los dins una olla juntament amb l'aigua i el sucre. Ho feis coure fins que la fruita sigui tendre. Triturau amb el túrmix, colau i un cop fred ja e pot passar a gelar.

Sorbet de síndria i sorbet de meló

Ingredients: 1 quilogram de polpa de la fruita desitjada, 400 grams de xarop (200 grams aigua/200 grams de sucre).

Elaboració: Prepareu la fruita, sense llavors, i la mesclau en calent amb el xarop. Tritureu, colau i refredau. Un cop freda la crema ja es pot pot dins la màquina de gelats.

Sorbet de raïm

Ingredients: 500 grams de polpa de raïm (gelat i sense pinyol), 500 grams d'aigua i ¼ de quilogram de sucre.

Elaboració: Procediu igual que amb l'anterior recepta.

Sorbet de peres d'aigua

Ingredients: 6 peres d'aigua grosses, 600 grams d'aigua i un xarop amb 400 grams d'aigua i 400 grams de sucre.

Elaboració: Pelau i tallau les peres a daus. Feis a part un xarop amb el sucre i els 400 grams d'aigua i li afegiu les peres i la resta



d'aigua. Triturau, colau i refredau. Com sempre acabau l'elaboració amb la geladora.

Que passeu una bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. Podeu enviar les vostres consultes a parlemdecuina@hotmail.com.

Per cert dissabte que ve ja serem al Juny... ara sí que convindrà tenir preparats un quants gelats.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Flipar en colorins, tot mirant les telenotícies

Què voleu que vos digui, que encara hi ha coses que no entenc? Idò, si, encara tinc capacitat d'estorar-me, de flipar en colors; i vos puc assegurar que les diferents forces o partits polítics habitualment em donen prou motius; per no dir de segons quins "polítics professionals", que es fan un sobresou posant mà a la caixa pública.

Escoltau o llegiu, que tant dóna. Esquerra Republicana de Catalunya, donarà suport a diverses proposicions, en total sis, del Pius Pius (llegiu P.P, no pares putatius) que es formularan en el debat de l'estat de la nació. Si això no és un fritt i bullit, mesclar ous amb caragols, o alguna dita semblant, digau-me, si ho sabeu, que és? Ja vaig quedar bocabadat, quan el PSOE i PP, pactaren a Euskadi per a fer-se amb el poder i obligar-li a fer un mutis pel fòrum al Lehendakari (ara ex) Ibarretxe, PNV, la llista més votada.

Dos exemples, que com a ciutadà planer, i no gaire especialista en pactes rocambolescs, i no sé si escriure maquiavèl·lics, no puc entendre, ni tan sols comprendre. Com tampoc entendre ni comprendre que hagin rebut tres caps de turc, els quals executaren ordres de dalt en quant a la repatriació dels cadàvers des de Turquia, dels militars que moriren quan es va estavellar el Yak 42. Qui entén, si algú, em dóna un llum li agrairé, que no hi hagi cap responsabilitat de l'ex ministre de defensa d'aquell moment Federico Trillo, i conseqüentment del President de l'estat espanyol Jose Mari Aznar. Penes tres anys de presó pel militar de més alta graduació, indemnització als familiars i una multa de 1800 € i any i mig pels altres dos militars.

Un es fa preguntes i difícilment obté respostes plausibles i teòricament ens trobem dins d'una democràcia, en la que crec que és imprescindible la claredat, la diafanitat de moltes qüestions que per a mi estan prou tèrbols. Ara ens tornaran a demanar que anem a votar a les

eleccions parlamentaries europees. Ja han iniciat una campanya per animar-nos a anar a votar (s'ensumen una alta abstenció). Motius per ella, idò que tampoc ens arriben les coses massa clares quan legislen, ni amb la transparència necessària; a més hom dubte si quan legislen ho fan tenint en compte les prioritats dels ciutadans europeus. Tinc la sensació de què els parlamentaries europeus trepitgen poc el carrer i fan, més bé, una política de despatx. O es dediquen a cercar na Maria per sa cuina, com quan legislaren amb el tema de les festes de foc i les mides de seguretat.

La campanya per promoure el vot, podeu estar ben segurs que també la pagarem nosaltres, tots els ciutadans europeus. I debut al grau d'abstenció que hi ha hagut a altres eleccions, a mi em sembla que al ciutadà europeu n'està fins al monyó d'institucions que ens costen un ull de la cara i part d'un ronyó, per a sobre no resoldre els problemes realment importants.

Em permetreu una llicència, botant a un altre tema que em cou, llavors continuaré amb el bessó de l'article?. Gràcies.

L'OMS (Organització Mundial de la Salut?), està estudiant amb distints Laboratoris farmacèutics més importants del món, la fabricació, i no vos poseu les mans al cap de 5.000 milions de vacunes contra la grip: Porcina, A, Nova. Ha tingut tots aquests noms; triau el que vos vengui en gana.

Veieu algun indici de negoci sucós i rodó?. Jo sí. Inclusiu com el virus pot mutar, ara també diuen que hi podria haver una fusió del virus de la grip aviari i l'altre de la grip, empraré el terme actual, nova. A lo llarg de la història mèdica ha estat impossible treure una vacuna al cent per cent efectiva contra la grip, ja que cada any el virus canvia. A mi em sembla que l'important per les multinacionals no és exactament que funcioni, sinó que es vengui. Ara l'alarma ja està prou creada i servida. Ara trauran la panacea i tornarà passar el mateix que amb el

Tamiflu. Riure? A mi hi ha coses que em fan o plorera o peguera.

Si treuen la vacuna contra l'esmentada grip al mercat al mateix preu que tragueren la del papil·loma virus (vacuna contra el càncer d'úter), no tinc una calculadora amb prou espai per fer el compte. Hauria de multiplicar 5000 milions x 463 €).

Segueix amb el bessó de l'article com havia promès. Com encara no han començat o al manco no he vist els eslògans de la campanya per convèncer-nos que hem d'anar a votar, no puc escriure sobre el tema. Ja sabeu que no sóc de generalitzar, però m'ho posen com a complicat, Déu meuet. Lo darrer, casos de corrupció dins del parlament britànic. Hom també es demana, que passa amb tots aquests personatges de mà llarga, o dels que presumptament cobren amb obsequis i altres prebendes, o amb el que fan estalvis dins pots de colacao, i un llarg etcètera, que em du a pensar que la decència campa poc dins del món polític. Si fes, la llista dels polítics, tant nacionals com europeus o internacionals, amb causes de corrupció, no sé si em bastaria la plana. M'encantaria que algú es dediqués a escriure un llibre amb els casos destapats en els darrers 20 anys i tornariem flipar en colors. *Que no pasa na*, una temporadeta per "L'hotel las rejas" i després sortir al carrer com si no hagués passat res. Que la vida són dos dies i mig i cal viure'ls. Quina santa barra i quanta poca vergonya.

Em sembla que no estic massa fet pel temps que corren i que em toca viure; em costa molt pair tantes barroeries. Vos puc assegurar, que malgrat els moments difícils, l'humor sempre és terapèutic.

Josep Bonnin

