

PARLEM DE CUINA

Formació professional. Receptes especials

Avui sóc a Madrid on, com ja us vaig dir la setmana passada, s'està realitzant el concurs nacional d'alumnes de Formació professional, així que haurem d'esperar a la setmana que ve per conèixer quin alumne representarà a Espanya a Canadà, ja que els resultats no es sabran fins a mig dia, i no cal dir que m'agradaria dir-vos dissabte que ve, que és Jordi Cantó el representant balear qui anirà a la final mundial.

Mentrestant esperam, per a anar fent boca i com que aquest darrer articles va de Formació Professional: aquí us deixo dues receptes noves que hem treballat les darreres setmanes amb els alumnes de L'IES Guillem Colom Casanovas.

La primera, és una recepta de llepolies que ens va passar l'Aina Colom, conserge del nostre centre, i la veritat és que han tingut molt d'èxit entre els alumnes i profes del centre: **"GOMINOLAS"**

Ingredients: 1 sobre de gelatina de fraules, gerds, melicotó, plàtan, etc. tipus royal, 2 sobres de gelatina neutra (de cua de peix), en total 20 grams, 200 grams d'aigua i 300 grams de sucre

Elaboració: Posau a bullir l'aigua amb el sucre, fins que agafin un poc de punt (almívar), apart heu de remullar les fulles de gelatina neutra dins aigua freda i un cop afluiades les heu de dissoldre dins l'almívar calent. Tot seguit afegir la gelatina amb sabor i ho heu de coure tot uns 2 o 3 minuts sense deixar de remenar.

Posau-ho dins un plat o safata i deixau-ho refredar. Tallau amb unes tisores o un ganivet amb la forma que vulgueu. Posau sucre dins un plat i anau arrebossant les "gominolas".

Provau de fer-ne de varis sabors, de mesclar-les i fer formes variades. Es pot substituir el sucre per fructosa. Sens dubte una llepolia molt més sana i nutritiva (la gelatina és una font important de proteïnes), que les

industrials.

L'altra recepta d'avui la va enviar en Miquel Estarellas, professor de cuina a l'IES Juníper Serra; que ja la va fer al nostre centre l'any passat i els alumnes l'han volguda tornar a fer. Es tracta d'uns pastissos japonesos anomenats **DORAYAKI**; un dolç que porta de cap a en Doraemon.

Per la massa (per 4 o 5 dorayaki): 100 g farina, 2 ous, 50 g sucre, 1 cullerada mel, mitja cullerada llevat en pols, 80 ml d'aigua.

Elaboració: tamisar la farina i el llevat junts. Batre l'ou i seguidament se li

afegeix el sucre i la mel, barrejant-ho suaument, tot seguit hem d'afegir-li la farina i el llevat i en darrer lloc, i poc a poc, l'aigua. Deixarem reposar-ho durant 30 minuts a temperatura ambient.

Coure en forma de cercle dins una pella i com si féssim creppes, però d'aproximadament de 10 cm de diàmetre; en començar a bombollejar, donar la volta i deixar coure uns minuts més.

Pel farciment anko: 100 g mongetes vermelles azuki, 80 g sucre, 4dl. d'aigua i un poquet de sal.

Elaboració: Les mongetes vermelles azuki, després de rentar-les es deixen una nit en l'aigua. S'escorren be i amb els 4 dl. d'aigua es posen a coure a foc fort fins que arrenqui a bullir. Una vegada que bulli, anirem escumant i



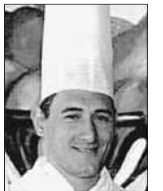
ho deixaren coure una hora remenant de tant en tant. Si mentre es cuina li falta aigua, se li afegeix, esperar fins que la mongeta estigui tova, se li agrega el sucre i la sal, barrejar aixafant la mongeta. Vigilar bé aquesta pas ja que en aquest moment es pot cremar.

Si ens agrada més dolça, ni podem afegir més sucre. Es col·loca l'anko entre dues peces de massa cuita. També es poden omplir de crema de xocolata.

Bona setmana i ens trobam aquí dintre de set dies

Bon profit.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Primavera, coses extravagants i la mort d'una amiga

Quan em decideix a posar-me per feina, estem a l'equador d'aquest mes d'abril, no gaire primaveral a dir, degut a les temperatures. No és gaire estrany que ens trobem amb el cos destremat. **Vull dir, que de passar d'un dia a l'altre a una diferència de deu graus centígrads, dies de més a menys i altres a la inversa, no hi ha organisme que ho aguanti.** I per afegir les pressions, uns dies per sobre els 1030 hecto-pascals i els altres sobre els 975, fa que el nostre estimat cosset s'hagi d'adaptar a aquests canvis a corre-cuita, amb tot el dispendi energètic que això significa. I qui ho passa més malament són les persones amb problemes mentals, les que han entrat dins d'una depressió i les que tenen problemes emocionals greus. **Venia a dir això perquè a mi em sembla que a vegades, hi ha administracions públiques que tenen goteres al cervell.** M'explicaré a continuació.

L'administració britànica que sempre ha estat molt especial, com no els hi sortien els nombres a l'hora de substituir professors i mestres que estassin de baixa; ha contractat, i vos asseguro que és ben de veres, porters de discoteques, ex militars, perquè guardassin els/les alumnes. El sindicat de mestres s'ha alçurat, ja que sembla que aquestes persones contractades, a més i sense tenir cap capacitat pedagògica, sembla, que per afegit hi donen classe. Jo em deman que deuen ensenyar?

Hom no deixa de flipar en colors. S'ha de dir que imaginació si que en tenen, però hom també es demana, si a les llistes de l'atur del Regne Unit, no hi ha mestres que puguin fer aquestes substitucions; tal volta és que el sou dels mestres és bastant més car que els de porters de discoteques o ex militars; **i ja se sap que ara amb la puta excusa de la crisi,**

tot el món se n'aprofita. "A rio revuelto, ganancia de pescadores" diu una frase castellana. I això és el que es contempla. No tornaré insistir altra vegada amb la barroeria dels executius d'unes entitats i empreses, a qui els governs respectius, han ajudat amb "doblers ciutadans" i llavors ells han cobrat uns abonaments i comissions que posen el pel de punta i mentre les llistes de l'atur s'incrementen.

Vaig per incoherències, que sembla que darrerament, no vos puc dir per quines cinc-centes, però de cada dia les albir més aviat. Serà del temps de rodar pel món i veure. Sembla que seré una mica ca vell.

Vaticà, transcriu i tradueix: **"El Papa veta a Caroline Kennedy com ambaixadora de EEUU". Motiu, sembla que aquesta dona està d'acord amb l'avort. Ara imaginau-vos si per casualitat es posés a favor de la utilització del condó, ja no tan sols la veten, sinó que la intenten fumigar per perversa i pecadora.** No escriure més de la seva doble o triple moral; però aquí queda la notícia per a reflexionar sobre d'ella.

I ara ens tocan les eleccions europees. Sembla que el Pius Pius ha començat a escalfar motors, sense la nina d'en Rajoy, ja és clar, que encara no té el carnet de conduir.

No sé com continuar l'article, ja que avui estic de mal cos. Una amiga meva ha mort de càncer. I ha estat d'una manera fulminant i a més tenia tot un grapat de projectes endavant. La darrera vegada que vaig parlar amb ella, tenia els ànims molt alts.

L'únic que em consola, és saber que va morir dolçament sense patiment. He de dir que des que vaig tenir les noves de que havia empitjorat molt, fins a la notícia de la seva mort, he estat malament.

M'ha costat acceptar-ho, però no queda més remei. Quan escric això no fa ni vint-i-quatre hores que ha fet el traspàs. Per respecte a la seva intimitat i al de la família que deixa, no escriure el nom, ja que molts que em llegiu la podríeu relacionar i pens que el respecte, en aquests moments és importantíssim. Jo també voldria, si arribés el cas, que se'm tingués. I aplic la màxima: "No facis als altres, el que no t'agradaria que et fessin".

El que m'ha sortit, ha estat fer una pregària per a ella, desitjant-li que continuï amb el procés evolutiu. Ja he escrit altres vegades que crec amb la reencarnació i que aquesta creença meva que parteix de la fe, no admet polèmiques. I pens que quan deixam el cos físic, retornem a l'estat de l'esperit; retornem a la casa del pare i després continuem. L'esperit, per a mi és la part de la divinitat que tots posseïm (malgrat alguns no ho sembli) que és immortal.

La veritat és que davant de casos així, tornes una altra vegada a replantejar-te la teva manera de viure. **La importància de valorar les coses petites (que no ho són tant) que tens el privilegi de viure. Pensar que quan toca l'hora, tot el que no hauràs aprofitat, ni valorat, ja no tens temps de fer-ho.** Torn recordar el poema reflectiu de Borges "Momentos", del que n'he escrit altres vegades.

Acab aquest article, **desitjant a aquesta amiga que descansi en pau.** i malgrat no posi el nom, ni crec que llegixin l'article, **don de cor el condol a la seva família i a totes les persones amigues que la varen estimar.**

Josep Bonnin

