

Si pens és perquè visc



## Ens manquen doblers: estrenyeu-vos la corretja

**S**i el que veim ens fa pensar, i, si pensam el que vivim, no us puc parlar d'altra cosa sinó del que fa dos dies el Govern de Madrid ens ha dit, i del que fa anys va fent damunt la debilitat de la gent major, els pensionistes: “Ens manques doblers, no us podem donar la pensió que us mereixeu i us prometérem, sinó no arribarem a l'any 20....., i les pensions s'hauran acabat...”

Sempre paguen els plats romputs que rompen els golafres, farts de tenir la menjadora tan alta que els hi cau, se romp i se n'han de comprar una altra de nova amb els nostres doblers.

Els que hem nascut pobres i humils no som res més que una peça d'un engranatge gegantí, forçada a donar voltes dins un sistema, controlat i dirigit per lladres sense ànima, en cara i paraules de bons al·lots, de dimensions mundials, sense fronteres, que s'ha de mantenir sempre i, a qualsevol temps, dins un rendiment total a favor seu, on l'home dissortat és l'obrer, és el motor, és la roda, és la corretja, és el combustible, és l'energia, el cagaferro, és el fems i, com és de suposar, el femeter que s'ha de menjar la merda (perdó) que defecuen anant de ventre. Pels qui ens manegen, pel governs, (governi qui governi), pels polítics de tots els partits, pels poderosos, la seva voluntat és, sobretot i per damunt tot, que s'ha d'arribar a dalt de tot per poder ells asseure-s'hi, i dominar totes les futures situacions i circumstàncies imprevisibles, possibles o impossible.

Hem de preparar els nins, estidians, joves, qui sigui, per fer doblers. Qui no produeix riquesa no ens interessa.

Aquesta meta actual del món actual m'irrita i me damana rebel·lar-me. Crec que això és la cosa més greu que pot succeir a l'home i, potser, que sigui la pitjor desgracia que l'home ha patit, ja pasada la prehistòria. Un esperit maligne – com deia Descartes-viu entre nosaltres.

Aquest mal esperit ens ha dividit, els pobles ja no són els que eren, la convivència respira aires de malestar. Un llamp ha pegat a casa i ha remanat els seus fonaments. Les famílies se desfà en trossos; no ens fiam uns amb els altres, queden pocas amics; l'Església ja no és la que era, qui l'ha vista i qui la veu; el nomde política ha devingut a sinònim de corrupte i corruptor; els jutges a manipuladors de la justícia; els Tribulans

Supremes ja són tenguts per favorables o enemics seguins l'imputat que se seu a la cadira dels acusats; els carrers, les cases, els Banc dels nostres estalvis són insegurs, les escoles polititzades, controlades, maquinitzades: la nostra gramàtica repartida a parts desiguals contra la voluntat dels docents; la TV, vigilada i tenguda com a arma per enganyar el públics.

A on hem arribat: a on arribarem anant per aques camí. Ens estrellam amb la irracionalitat d'una societat ja constituïda d'aquesta manera, que sembla impossibles de poder-se arreglar. I encara pens més cosa davant el que vivim. Davant perdant tants de fets ordenants i reglamentat pels qui mouen el món, somniant amb un canvi qualitativ a favor del poble débil, ens lleva del mig la il·lusió, veien la màquina –quasi única de fer doblers- els negocis bruts del qui dominen la situació, que mantenen, a tots els vivells, la dinàmica operativa, més o manco amagada, que mou totes les activitats que donen queviures i per viure al pobles treballador per necessitat, si vol arribar a cap de mes.

Els que no ens deixen viure per viure ells com amos del món están entre nosaltres; i entre nosaltres meditan la nostra ruïna, ens manen, els consentim que ens obrin camins amb clots i perills, els veim en TV, els escoltams i, quan arriba l'hora els votam... Què més volem, que més volen ell. És per això que sempre riuen en les seves reunions i mai se disculpèn dels agravis que, per augmentar-se ells el sou, ens fan a nosaltres. No ho dic, però tenc ganes de dir-ho: “Més ens mereixem. La democràcia està buida de continguts. Què podem fer, que podem dir, qui ens escoltarà si gemegam perquè ens fan pegar la firma de les medicines que necessitam, l'entrada de l'hospital i ens apremen la pensió que, no ens deixa “jubilar-nos” (que significa que passem les velleses contents) sinó que ens obliga a pensar que el gover ens engaña com a “xinos”, de joves i de vells.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## My Lovely Food (i III): Rainbow Layer Cake de xocolata i buttercream de fraula

**A**questa setmana ens posam el davantal i ens deixam guiar per Ingrid Blacha que des de *My lovely Food* ens ensenya a gaudir de la rebosteria.

“Gairebé no publico receptes noves per al blog des de fa molt temps. Si és que cuinar, cuino, però entre la botiga, la revista, i els cursos, em falten forces per a alguna coseta més. Però per algun miracle que no m'explico, de tant en tant tenc una estoneta de tranquil·litat i hem puc posar a preparar i decorar alguna cosa, com aquest *layer cake* tan divertit, de colors vius, i que vaig descobrir fa uns dies navegant per la web. És tan colorit que té vida pròpia i més està tremend!!! que d'això es tracta no?

La base de xocolata és infalible! és del famós llibre “La Bíblia dels Pastissos”,

del que m'hen vaig quedar un exemplar res més de portar-lo a la botiga. La majoria de receptes no tenen fotos, però quan vaig començar a llegir les descripcions d'introducció de cada recepta, vaig començar a col·locar post-it i al final va quedar el llibre tot amb adhesius de colors, així que tinc feina .... no sé quant trigaré, però les faré gairebé totes!! De moment us deixo amb aquestes bases de pa de pessic cremós de xocolata totalment americà amb un buttercream de maduixa ..... boníssim”

### Pa de pessic cremós de xocolata

(Per a 3 bases de besicuit de 15 cm de diàmetre)

Ingredients:

63 g cacau pur sense sucre, 236 ml d'aigua bullint, 3 ous grans tipus L, 2 cullerades de pasta de vainilla, 300 g de sucre, 236 g de farina de rebosteria, 15 g de llevat en pols, 1 mica de sal, 227 g de mantega a temperatura ambient.

Ingredients per al *buttercream* de maduixa: 500 g de mantega a temperatura ambient, 500 g de sucre glas, tamisat, 2 cullerades de pasta concentrada de maduixa, colorants rosa, groc, verd, blau, violeta i taronja

Preparació : Preescalfem el forn a 175 ° C, batem bé el cacau en pols amb l'aigua bullint fins que quedi ben fi i sense grums. Deixem refredar a temperatura ambient. En un bol mitjà batem lleugerament els ous amb un 1/4 de tassa de la barreja de cacau i la vainilla . Al bol gran remenem els ingredients sòlids i batem a velocitat baixa durant 30 segons. Afegim la mantega i la barreja de cacau restant. Seguim batent poc a poc fins que els sòlids estiguin rehidratats. Augmentem la velocitat a mitja durant uns 2 minuts per airejar i desenvolupar l'estructura del pa de pessic . Recollim la massa de les parets . Afegim la barreja d'ous en 3 temps, batent bé després de cada afegit per incorporar els



ingredients i reforçar l'estructura. Tornem a recollir la massa de les parets del bol.

Aboquem la barreja en els motlles prèviament engreixats amb espray de mantega i allisem la superfície amb una espàtula. Els motlles han d'estar plens fins a la meitat aproximadament. Coem uns 25-30 minuts o fins que al punxar un escuradents al centre, aquest surti net i la massa recuperi la forma quan es pressiona lleugerament al centre.

Deixem refredar els motlles completament sobre una reixeta. Un cop freds, els traiem del motlle i procedim al muntatge del pastís. Preparació del *buttercream* de maduixa: En un bol, batem a velocitat mitjana la mantega amb el sucre uns 5-8 minuts fins que la barreja ens quedi suau i sense grumolls. Separem la crema en bols diferents i tenyim dels colors desitjats . Col·loquem cada massa de color en una mànega pastissera sense filtre.

### Muntatge del pastís:

Col·loquem la primera capa de pa de pessic de xocolata sobre una base de cartró dur. Untem amb el buttercream i col·loquem la segona capa de pa de pessic. Repetim el procés i cobrim totalment el *layer cake* amb *buttercream*, i l'ajuda d'una paleta allisador, raspador, perquè quedi ben llis. Procedim a la decoració amb el buttercream de colors. De dalt a baix del lateral del pastís, realitzem punts grossos de buttercream i amb l'ajuda d'una espàtula desplaçem el buttercream cap a la dreta. Seguim així fins que cobrim tot el lateral del pastís. Finalitzem de la mateixa manera al top del *layer cake* i a gaudir!!! Espero que us agradi!

Juan A. Fernández

