

## PARLEM DE CUINA

# Les professions de FP, són les que tenen més treball i menys taxa d'atur

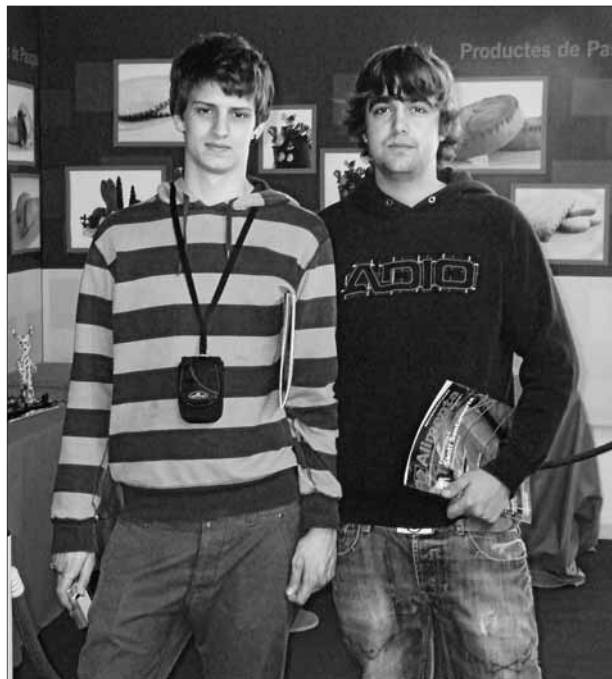
Així ho indica l'informe "Panorama de la educació 2008" de l'OCDE, presentat aquestes darreres setmanes. Podeu veure l'informe complet a la web del ministeri d'educació: [www.mepsyd.es](http://www.mepsyd.es) o directament a [www.mepsyd.es/multimedia/00008952.pdf](http://www.mepsyd.es/multimedia/00008952.pdf)

I és que en temps d'incertesa econòmica, llegeixi: crisis; el tècnics en Formació professional són els treballadors amb millors expectatives laborals. De fet són moltes les empreses que escullen els titulats en Fp per a completar les seves plantilles; com així ho demostra el citat informe que indica que la taxa d'atur entre els professionals de l'Fp es menor al 5%, molt per davall de la taxa mitja d'atur estatal. Administratius, informàtics, cuiners, cambrers i sanitat, són algunes de les famílies professionals amb més demanada. El estudi de Formació Professional passen per un bon moment ja que malgrat el descens demogràfic dels darrers anys l'Fp a aconseguir mantenir nombres d'alumnat semblants. Això es degut a que cada vegada més, empresaris i estudiants, s'ha n'adonen de la importància de la Formació Professional; una formació basada en assolir capacitat d'autoformació, destreses i professionalitat i enfocada la consecució d'un bon lloc de feina.

Malgrat tot la formació ha de continuar i el reciclatge, l'aprenentatge d'idiomes i la adquisició d'una sòlida experiència, segur conjugaran en un bon, i ben remunerat, lloc de feina, que al cap i a la fi, encara que no ens agradi xerrar de diners, n'és un objectiu.

Si fa uns anys els alumnes decidien, en massa, accedir a la universitat, ara els nombres quasi s'ha igualat. Així l'informe ens indica que en deu anys els nombre d'alumnat d'Fp s'ha multiplicat per 10.

Aquest dies s'inicien els terminis de matrícula per als més de



60 cicles formatius grau superior i mitjà que es poden cursar a les Illes, poguent-se cursar a Sóller els cicles formatius de grau mitjà de Gestió Administrativa i el nou cicle de Cuina i Gastronomia, a més del de grau superior d'Administració i Finances.

Per a acabar d'arrodonir la xerrada d'avui sobre l'Fp aquí us deixo una recepta que hem fet enguany, bastantes vegades,

amb els alumnes d'Fp de cuina de l'IES Guillem Colom Casanovas, i que ha agradat molt:

## DONUTS

**Ingredients:** 375 grams de farina, 20 grams de llevat premsat, 250 grams de llet tèbia, 40 grams de sucre, 1 ou, 60 grams de mantega, un pols de sal, pell de llimona rallada, oli per a fregir i sucre en pols per espolsar.

**Elaboració:** Pastar la farina, la meitat de la llet, el llevat i un poc de sucre. Un cop la massa estiga un poc treballada, afegir-hi el sucre que ens quedava, la sal, la mantega reblanida, la llimona i l'ou. Treballar fins a aconseguir una massa homogènia i deixar-la tovar fins que dupliqui el seu volum. Després rompre la massa, tornant a treballar-la i afegir-hi la llet que quedava (vigilar que la massa no es torni excessivament fluixa. Si es així no addicionar tota la llet. La quantitat de llet pot variar en funció del tipus de farina que emprem). Tornar a tovar uns 30 minuts. Després, sense pastar, estirar la massa a una gruixa de 3cm i amb l'ajut d'un talla pastes fer les formes (dos cercles concèntrics). Deixar reposar 10 minuts més i fregir amb abundant oli calent per les dues cares. Per a finalitzar espolsaren els donuts amb sucre en pols. A la fotografia que acompanya aquest article podeu veure a Joan Alemany i Carlos Frau, alumnes d'Fp de Cuina i Gastronomia, que juntament amb els seus companys de classe visitaren la Fira Alimenta 2009; com ja he dit abans la formació ha de ser contínua i el visitar una fira d'alimentació n'és un bon exemple. Podeu enviar les vostres propostes gastronòmiques a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) o bé visitar [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)

Juan A. Fernández



## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

# Passes perdudes esperant la mort

Avui quan comencen a escriure, dia 2/6 la meva sogra ja ha entrat dins del procés d'agonia, i hi ha manifestacions externes d'ella.

Estava a l'hospital Joan March amb la meva dona i he sortit a caminar pel passadís. M'he trobat a la infermera que també prepara la teràpia floral de Bach, amb qui en el seu dia, la meva dona i jo, vàrem consensuar quina seria la més indicada i avui horabaixa n'hem tornat a parlar i ens hem tornat posar d'acord.

Li he explicat que jo escrivia i que m'havia vingut la idea d'escriure un poema. I li he explicat. **També li he dit que per a mi escriure és com un acte terapèutic en dos sentits. Sobre tot la poesia. No et queden sensacions i sentiments dedins que llavors si no has sabut treure'ls amb el temps t'arriben a fer mal. I l'altre és compartir les meves experiències mitjançant la paraula i que les persones que ho llegeixin, tinguin el sentiment de que una altra persona també ha passat per una situació semblant de dolor. Deixant sempre una porta oberta cap a l'esperança.**

El poema que m'ha inspirat la caminada sense rumb, i li he comentat a la infermera, que em semblava que als hospitals s'hi feien moltes passes. Unes passes sense objectiu i que no

**És en aquests moments en que has de ser fort i t'has d'enfrontar a la situació i complir amb el compromís que has adquirit -ja farà cinc anys de col·laboració al setmanari- amb els lectors i lectores que sé de veu pròpia que em van seguint i esperen el meu article setmanal**

portaven en lloc, però que ajudaven a fer el procés de l'espera.

Per tant, malgrat no ho solgui fer, escriuré a continuació el poema, pels motius abans dits.

Afegir que estava a punt de telefonar al director del setmanari en Lluç i dir-li a veure si aquesta setmana, hi havia manera de posar algun que altre text enlloc del meu article. **Llavors m'he dit, no. És en aquests moments en que has de ser fort i t'has d'enfrontar a la situació i complir amb el compromís que has adquirit -aquest més ja farà cinc anys de col·laboració al setmanari- amb els lectors i lectores que sé de veu pròpia que em van seguint i esperen el meu article setmanal.** També de tots els amics i amigues de Sóller i altres pobles de Mallorca que ens han donat el suport, i als que via internet els hi envio l'article que també l'esperen a alguns de Mallorca, Catalunya, País Valencià.

Per tant, ara que he sortit de l'hospital per fer una sèrie de coses i una cosina de la meva dona, es troba amb la mare d'ella, m'he posat a escriure.

El poema l'he titulat: "Passes perdudes" i els transcribo a continuació.

### Passes perdudes

Aquestes passes perdudes  
transitant sense objectiu  
i reflexionant l'espera  
de qualcú que està morint.

Milions de passes perdudes  
empremtes de l'hospital,  
curtes, llargues, sense mesura  
no et porten a cap portal.

Passa rere passa fan  
quan la mort pren possessió

del que ultima el camí  
sense tenir comprensió.

Manual per a l'agonia?  
encara no s'ha trobat  
qui fa la passa final  
es troba desorientat.

No sempre les pors són seves  
malgrat el morir fa pors  
on no hi caben més paraules  
que les que neixen del cor.

Els s'acomoden de tot  
i amb la maleta ben buida  
començaran el retorn  
que mai serà una fuita.

Ans bé, se n'adonaran  
de que la mort no existeix  
sempre queda l'esperit  
quan el final succeeix.

Ara que cloc l'article, dia 3 a les sis de la matinada, ha mort la meva "sogreta", com li agradava li digués. **Per fi, descansa en pau.**

**També vull donar les gràcies a tot l'equip mèdic de cures pal·liatives de l'hospital Joan March, per la seva humanitat, suport i respecte cap a ella i cap a nosaltres. Així mateix, també vull donar les gràcies als voluntaris que donen suport, sobre tot als familiars. És realment admirable la tasca que fan, tant els uns, com els altres i he sentit que els hi havia de fer aquest reconeixement.**



Josep Bonnín