

PARLEM DE CUINA

Assortiment de petites receptes per a “picar”, tapes pinxos o cuina en miniatura

Avui us proposo un ventall d'elaboracions senzilles i variades per a que pugueu presentar-les a les vostres taules com a tapes, aperitius o fins hi tot entrants i sorprendre als convidats amb idees noves i que tampoc impliquin massa feina dins la cuina.

Mini amanides de lletuga amb salsa de formatge

Agafau fulles de lletuga variades (escarola, francesa, iceberg, endívia, etc.) les trocejau a bocins i les presentau regades amb un assortiment de cremes/ salses de formatge que realitzareu mesclant amb el túrmix 1 dl de nata i 50 grams de formatge (per cada tipus de formatge que tingueu). Podeu jugar amb sabors diferents (rocafort, maonès, brie) o amb colors (blau, cabrales, cheddar). Una altre forma de presentació és fer-ho aprofitant la forma de recipient que tenen les fulles de les endívies i omplir-les amb les salses i anar alternant-les dins els plats.

Broquetes vegetals amb pollastre

Ingredients: ceba, pastanaga, pebre vermell, pebre verd, pebre groc, albergínia, pitrera de pollastre, sal, pebre bo negre i herbes aromàtiques (moradui, orenga, julivert, etc.)

Elaboració: netejarem totes les verdures i les tallarem a daus iguals (el més aproximat possible) i de la mateixa mida tallarem la pitrera de pollastre. Tot ho deixarem una hora ben adobat amb l'oli, la sal, les espècies i les herbes picades. Alternarem aquests ingredients als pals de les broquetes, jugant amb els colors, els regarem amb un ratxet d'oli d'oliva verge i els enforbarem a uns 170-180°C uns 15 minuts (vigilant-ho que no es cremi i girant-ho si és necessari).

Servirem regant els plats amb una mica de suc de la cocció. Com a variació d'aquest plat podem substituir les broquetes per escuradents i fer mini aperitius.

Gambes marinades

Ingredients: gambes crues i pelades, sal, julivert (també es



poden emprar altres herbes aromàtiques), pebre bo dolç, llimona i oli.

Elaboració: Posarem 3 o 4 gambes juntes sobre un paper de parafina o film alimentari i les assaonarem bé (sal, herbes picades, pebre bo dolç i un poc d'oli), les taparem amb un altre paper i amb l'ajut de la fulla d'un ganivet ample les anirem colpejant suaument fins a aconseguir un capa fina de gamba. Repetirem aquesta operació amb la resta de les gambes, fins a aconseguir un grapat de làmines de gambes que regarem generosament amb el suc de la llimona abans de servir-les.

El fet d'usar el paper per a fer el carpaccio ens permet una millor manipulació del gènere ja que si ho fem directament sobre la post de tall o una palangana després no es poden moure de lloc. Pot parèixer obvi però no està de més

recordar que s'ha de retirar el paper abans de servir...

Aquest plat permet múltiples presentacions:

- Cobrir el fons del plat amb el carpaccio de gambes i en el centre posar-hi un bouquet (muntet) de lletuga variada.
- Amb l'ajut d'un talla pastes fer un cercles de gambes que anirem alternat amb verdures crues tallades a juliana molt fina, com si fèssim una lasagna.
- Podem fer aquesta mateixa elaboració amb una altre marisc (llagosta), o fins hi tot peix (salmó o lluç per exemple) i jugar amb combinacions de colors i sabors.

Picadeta assortida

1) Torrades d'all i oli: Tallarem rodanxes fines de pa de baguette i les torrarem fregades amb all. Servirem ben calentes regades amb un poc d'oli d'oliva verge. Senzill però efectiu...que més volem.

2) Bocadets de mini embotits: Dins una pella saltejarem a foc flux mini xoritots i mini morcillas i les servirem agafades amb un escuradents damunt tallades de pa de baguette torrades i regades amb el mateix oli de la cocció d'aquests embotits.

3) Salmó fumat amb mantega d'herbes: preparem una mescla de mantega amb un poc de ceba picada, herbes aromàtiques picades, sal i llimona, hi ho mesclarem bé. Untarem aquesta mantega sobre unes tallades de pa de baguette o pa integral i ho completarem amb un bocí de salmó fumat a sobre i agafat amb un escuradents. Posarem unes escates de sal Maldon a sobre el peix.

Les fotos que acompanyen a n'aquest article pertanyen al convite del bateig de la meva fillola Paula. Una bona besada a tota la família. Bona setmana. Podeu enviar les vostres consultes a parlemdecuina@hotmail.com.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA RELFEXIÓ

Un món farcit d'incoherències: Festes o vandalisme?

Tal volta comentar notícies i fets que arriben al sùmmum de la incoherència, i que a més em donen matèria primera per escriure, no ens hauria d'esser tan estrany dins del món que ens està tocant de viure, en aquesta dècada del segle XXI que encara no ha acabat. Segueix amb la meua manera d'informar-me del que passa i l'altre dia de pagès, la notícia de què Lula da Silva, President del Brasil, en el qual tenia certes esperances que actués d'una manera diferent dels altres, em va decebre i molt. Resulta que comprarà material militar a França per valor de 8700 milions de dòlars. Un es demana, si la situació econòmica del Brasil, permet una despesa d'aquest calibre, per convertir-se en el país més ben armat de latino Amèrica?

Veient, cada dos per tres, els reportatges dels barris de faveles, on infinitat d'éssers humans viuen i moren en condicions infrahumanes, no té sentit.

Quantes polítiques socials d'afavoriment als més desvalguts, es podrien fer amb aquesta burrada de milions, que a més d'anar a parar a les fàbriques d'armes franceses, sucós benefici, serviran per matar més i millor?

I qui paga aquesta despesa exorbitant? Els de sempre, tots els ciutadans brasilers amb els seus impostos i també amb la carència de mitjans per la salut, educació, treball i molts d'altres, arrel de què les prioritats del seu president no sembla que siguin aquestes.

Anant cap a un altre lloc, fa estona vaig escriure un article que es titulava “Al·legat a favor de la joventut”, i a més curiosament m'arribà la notícia a través d'un company d'una de les pàgines on més escric, relats en català, que l'ajuntament de la Garrotxa, estava repartint aquest article a les llars on habitaven joves, de segons quines edats. A l'article acusava d'intentar dimonitzar la

joventut, ben igual com si qui ha procedit al seu procés educatiu: Pares, mares, mestres, mitjans de comunicació, televisions, no tinguessin res a veure en el comportament i especificava d'una minoria. Dic d'una minoria, perquè jo conec bastants joves i adolescents que no actuen de la manera en que ens volen fer creure que tots actuen. Ho dic per la batalla campal que es va muntar a Pozuelo d'Alarcon durant les festes. Són una minoria aquests violents, i al mateix temps no són raspallats pels altres.

El percentatge d'aquesta genteta que té el terrat molt mal moblat i que a més sembla que pretenen imposar el seu ordre absurd dins d'un estat de dret, no es pot consentir per part de les autoritats que han estat triades perquè tots pugem viure en un espai de pau, tolerància i convivència. Que el pes de la llei caigui sobre ells, ha d'esser de debò i no es pot tolerar cap tipus d'impunitat. Està clar, que a partir d'una edat queda ben clar, que és una gamberrada o que és un delictes amb un enfrontament a les forces d'ordre públic i una destrossa de mobiliari urbà, l'incendi dels cotxes d'una pobra gent que igual el necessita per anar a fer feina, mentre aquesta colla de vàndals, arriba a aquestes situacions, perquè s'acurçà el temps de la festa, ja que les altres persones tenen dret a descansar a les seves cases.

És normal i lògic que hi hagi un espai per la joventut per celebrar festes, per passar-s'ho bé, jo també he estat jove i he viscut moltes festes, però mai hem arribat a aquests extrems. I encara el que més em fa al·lucinar, és que quan pels menors es dicta una sentència de tenir-los tres mesos a reixa sense poder sortir de marxa, essent l'hora límit les 10 del vespre, siguin els pares que facin un recurs en contra de la decisió del jutge. Tal volta creuen que els actes vandàlics comesos han de quedar en plena

impunitat?. És aquest el principi educatiu que han seguit, ja que si és aquest anam ben arreglats.

Parlant d'això i encara no ho havia escrit, el dia del Firó (em refereix al passat) amb la meua dona vàrem agafar el cotxe per anar a fer una volta, sortint cap a la carretera del port, un autobús carregats dels moros, es posa davant i varen baixar; la majoria d'ells passadíssims i vàrem haver de tancar les finestres, ja que estaven sacsejant el cotxe, un altre pretenia carregar-se el neteja parabrises, ens vàrem veure insegurs i al mateix temps se'ns estava faltant totalment el respecte com a persones i com a ciutadans de Sóller. Els va aturar el que era l'encarregat de la colla, que anava una mica més clar que els altres. Això no és el que jo consider com a festa; o més bé si, un aldarull descontrolat al que han volgut batejar com a festa. Em va semblar indignant i he aprofitat aquest article, ja que el tema va per aquests derroters, per exposar-ho. No és pot “normalitzar” el vandalisme, la manca de respecte, l'agressivitat i el tot val.

Tots tenim els nostres drets i no perquè sigui un dia de celebració, es confongui tot i d'assimilar per part d'uns vàndals, la celebració o festa en beure fins engatar-se fins als topes i després perdre el control de la mesura. Esper que el proper Firó, no hagi d'escriure res semblant al que jo ara faig. Al mateix temps també demanaria que es prenguessin unes mesures perquè actes com el que em va passar a mi, no tornin passar.

Per avui tanc la paredeta, que la meua neurona sembla que té una mica d'estrès postvacacional; a tot dir que no n'he tingut de vacances llargues. Un viatget a Astúries i prou.

Josep Bonnín

