

PARLEM DE CUINA

Col·laboració especial Tomeu Caldentey. Restaurant Es Molí Den Bou

Per a la jornada gastronòmica d'avui, tenc el plaer de contar amb Tomeu Caldentey, un bon amic.

Cuiner i propietari del Restaurant es Molí Den Bou (Sant Llorenç), la cuina de Tomeu Caldentey és un referent a tot el territori Nacional, prova d'això és que a l'any 2004 va aconseguir una estrella Michelin, un reconeixement que pocs restaurants de



Mallorca poden gaudir de tenir.

Es Molí den Bou va obrir al públic l'any 2000, amb la filosofia d'una cuina creativa i senzilla, basada amb la cuina Mallorquina, però des d'un angle de visió molt personal. El local es troba situat en un antic Molí, que fa si més no, que augmentar el plaer gastronòmic de la visita a can Tomeu. Precisament fa unes

setmanes vaig poder gaudir d'un meravellós sopar al Molí d'en Bou, i és precisament dels plats que vaig tenir el plaer de degustar, el que en Tomeu ens ofereix avui. Espero que us agradi, i d'avançat vull donar les gràcies a n'en Tomeu per la seva col·laboració.

Arròs venere amb bolets i formatge maonès.

Ingredients: 200 grams d'arròs venere cuit (cocció 45 minuts), 5 cullerades d'aigua de la cocció de l'arròs, 200 grams de bolets variats, 2 cullerades de formatge maonès rallat, 1 culleradeta de matega, sal, oli d'oliva, 1 culleradeta de "ciboulette" picat.

Elaboració:

Netejau i tallau els bolets en trossos grossos.

Salteja els bolets dins una olleta amb un poc d'oli d'oliva.

Incorpora l'arròs venere cuit dins l'olleta i sofregiu uns minuts amb els bolets.

Afegiu l'aigua de l'arròs dins el sofregit anterior.

Coure uns minuts damunt un foc suau sense aturar de remenar.

Treure del foc i afegir la mantega i el formatge maonès.

Remenar l'arròs fins que agafi una textura melosa.

Deixau reposar l'arròs uns minuts tapat amb un plàstic film.

Serviu l'arròs calent amb un poc de ciboulette picat.

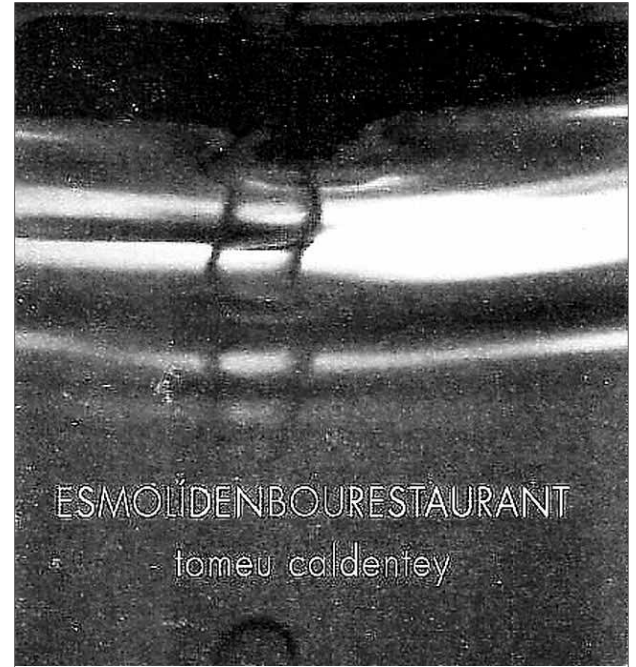
Restaurant Es Molí den Bou

C/ Sol 13, 07530 Sant Llorenç des Cardassar,

Telèfon: 971 569 663/971 569 467

Nota: Podeu complementar aquest arròs servint-lo amb unes coes de gambes saltejades, unes vieires torrades o bé una escalopa de foie d'ànec a la paella. Igualment aquest arròs podria ser la guarnició d'algun tipus de carn feta a la brasa.

L'apunt: L'arròs venere és un arròs negre (integral) molt aromàtic i amb una textura fina i cruixent. Amb una elevada quantitat de minerals i proteïnes és molt adequat per a nins petits i persones



majors.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. Podeu enviar les vostres propostes gastronòmiques a parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Crisi, vacunacions i prioritats

No sé si vos n'heu assabentat que el president de la Reserva Federal, Ben Bernanke, el secretari del Tresor, Henry Paulson, i els líders del Congrés dels EEUU ha aprovat unes mesures legislatives, entre elles destinar, i llegiu-vos-ho bé: **MIG BILIÓ DE DÒLARS** per rescatar els actius contaminats per les hipoteques d'alt risc i evitar que les grans financeres facin fallida. La quantitat correspondria a la meitat de la riquesa que es genera a l'estat espanyol en 1 any. Mai cap govern en el món havia fet una cosa així. Aquest és el Govern que presumeix de liberal.

Socialisme de rics: Els ciutadans financen les pèrdues de les empreses que han especulat amb riscos inassolibles, però mai els hi reparteixen els beneficis en temps de vaques grasses.

Els nord-americans estan atemorits. Els seus llocs de treball estan a la corda fluixa, els fons de pensions deixats a asseguradores privades s'han menysvalorat, els valors de les seves cases són menors que les hipoteques demanades.

A USA el preu dels doblers 2%, a Europa, l'Euroibor: 5'30%. El petroli ha baixat fins a 90\$ el barril de Brenn, però els seus derivats (benzina, gasoil, butà) no en la mateixa proporció. Deien que quan el preu del petroli baixa en ascensor, el dels seus derivats ho fa per l'escala.

Les empreses inversores (especulatives) que estan acumulant pèrdues milionàries (no s'han produït en dos dies i que feren els respectius governs? Res de res), tenen com treure-se'l de sobre quantitat de treballadors, plantilles senceres. Exemple, entre tants, **Hewlett Packard**, té previst acomiadar 24.000 treballadors: feu-vos a la idea que és el doble del cens de Sóller, Formalutx, Biniaraix i Deia.

Quina és o serà la reacció de les classes mitges, sobre tot la USA quan comenci a perdre els seus privilegis?:

Radicalitzar-se i possiblement prendre un caire feixista; això els hi podria anar de conya als republicans, però per una altra part, el que estan patint els americans, ho ha provocat un govern republicà: a Bush li han bastat vuit anys, per enfonsar l'economia nord-americana.

Ara també serà el temps en que els grans taurons es

A USA el preu dels doblers 2%, a Europa, l'Euroibor: 5'30%. El petroli ha baixat fins a 90\$ el barril de Brenn, però els seus derivats no

menjaran als peixos debilitats i exhausts. Barclays ja ha començat amb Lehman Brothers. Mal averany, més poder i doblers en mans de més pocs.

Els doblers dels ciutadans i els públics, que provenen del mateix lloc, seran emprats, perquè no s'enfonsin les empreses que han fet de l'avarícia una virtut i la seva gestió ha estat nefasta. Ja n'hi ha prou. Fotuts i Banyutsj.

Botant a un altre tema que demostra la prioritat o l'hora de fer inversions per part dels polítics. Ara que un grapat de CCAA, a través de les Conselleries de Salut, començaran a aplicar la vacuna contra el virus del papil·loma humà, per prevenir (diuen) el càncer d'úter; i que a les Illes Balears la seva implantació costarà 1'7 milions d'€, un es fa un grapat de preguntes.

La primera: la vacuna (comercialitzada baix el nom de Gardasil, per sanofi-pasteur. MerkSharp&Dohme) protegeix de les següents ceps del virus (16-18 i 6-11) hi ha quasi cents ceps més del mateix virus; no seria més assenyat fer unes campanyes, perquè s'apliqués la prevenció: citologies cada cert temps i si hi ha algun problema es podria tractar?. Segona: S'han comprovat escaientment els efectes secundaris de les mateixes?. Tercera, justifica les morts que hi ha hagut per càncer d'úter a les Illes Balears (quantes es demostra que han estat pels ceps que

Si jo tingués una filla d'aquesta edat i em proposessin la vacuna, esbrinaria el màxim d'informació per actuar en conseqüència

protegirà la vacuna?), una vacunació massiva de més de 5000 nines?. La quantitat que s'invertirà, es fa contemplat una vertadera prioritat?. Vull dir, per exemple quants casos hi ha de mort per càncer de mama? Idò de segur que superior que pel càncer d'úter. Perquè aquests doblers no van a la prevenció del càncer de mama o d'altres malalties amb més incidència? Quarta: Ens informen de manera objectiva de la vertadera necessitat, d'aplicar aquesta vacuna? I la quinta: s'amaga qualcuna informació en relació a la quantitat de morts anuals a tot el món, que segons quins informes donen, sens tenir en compte que a segons quins llocs les mesures d'higiene i nutricionals són pessimes? Hi ha massa preguntes sense contestar. Per cert, que la decisió es va prendre en Consell de Ministres (política) a una proposta del ministre de Sanitat actual Bernat Soria, malgrat la seva antecessora no n'era partidària, ni ho considerava un assumpte tan urgent i prioritari.

Hi ha bastants metges i experts que no combreguen amb la visió o versió oficial i que hi estan en contra. Que diuen que és un contrasentit. I aquestes afirmacions són públiques. A la revista Discovery Salut-edició digital (www.dsalud.com/numero99_1.htm), hi queden reflectides.

Un no vol esser mal pensat, però una vacunació massiva de nines de 11 a 14 anys a l'estat espanyol, generarà una facturació (si es vacuessin totes) de: 245 milions d'euros (40.000 milions de les antigues pessetes). No dic res pus. Simplement deix aquesta informació pels pares i mares amb nines en edat de vacunar, perquè puguin, amb la informació pertinent, prendre la decisió adequada.

Si jo tingués una filla d'aquesta edat i em proposessin la vacuna, vos asseguro que esbrinaria el màxim d'informació, per actuar en conseqüència.

Fins la propera.

Josep Bonín

