

PARLEM DE CUINA

Anam a cercar bolets (II)

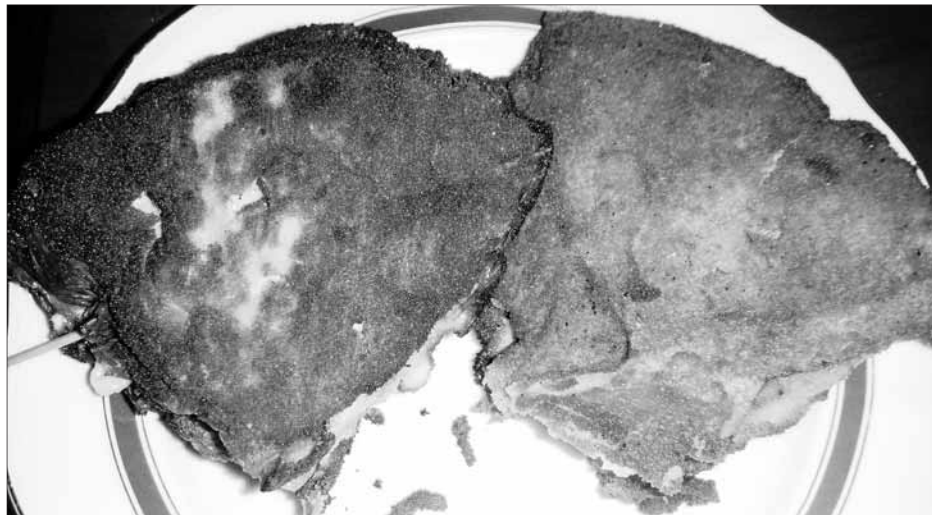
Tal i com vos vaig avançar la setmana passada, aquí us deix algunes receptes per a cuinar els "Apagallums" o "Paraigües" (Macrolepiota Procera) i els Carlets (Hygrophorus Russula).

Amanida tèbia de Carlet
 Ingredients: 250 grams de Carlets (Hygrophorus russula), una bona varietat de lletugues o enciams (Fulla de roure, escarola, cogollos, endívies, etc.), 2 dents d'all, oli d'oliva verge, sal i vinagre. Elaboració: Netejarem bé els bolets, destriant els exemplars més sans i passant-los per un ratxet d'aigua freda per a retirar les restes de terra i fulles que pugin portar. No convé deixar-los en remull ja que poden absorbir l'aigua i fer malbé la nostra elaboració.

En una paella, amb un raig d'oli i l'all picat, els saltejarem a foc viu. Assaonarem bé. Prepararem les lletugues i les tremparem amb l'oli i el vinagre. Abocarem el suc d'haver saltejat els bolets per sobre de la lletuga i repartirem els bolets de forma homogènia pel plat.

Torrades amb Carlets i formatge Mozzarella

Ingredients: 150 grams de Carlets (Hygrophorus russula) 2 dents d'all, 2 decilitres de nata líquida, 1 cullerada d'oli d'oliva verge, 50 grams de formatge Mozzarella, 6 torrades de pa pagès o pa de motlle. Elaboració: Posarem en una paella l'oli juntament amb l'all finament picat i ho ofegarem durant uns 2 minuts. Seguidament,



Podeu conèixer més curiositats sobre aquests i altres bolets visitant la web www.cuinant.com i a parlemdecuina@hotmail.com.

afegirem els bolets nets i trossets. Saltejarem fins que els bolets comencin a agafar color daurat. En aquest punt afegirem la nata líquida i li donarem un bull fort. Baixarem l'intensitat del foc i ho farem coure a foc fluix fins que assoleixi la consistència de salsa. Rectificarem de sal just

altres bolets visitant la web www.cuinant.com. parlemdecuina@hotmail.com.

abans de servir. Repartirem aquesta crema de bolets sobre les llesques de pa, torrat o no, al gust.

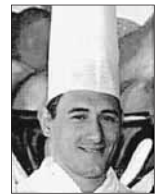
Ja per acabar empolsarem bé totes les llesques amb el formatge i ho gratinarem.

Bolets arrebossats. (Veure fotografia)

Ingredients: 4 macrolepiotas grans, 4 talls de cuixot dolç, 4 talls de formatge, Havarti, sal, farina, ou batut i galleta picada. Per a arrebossar: oli d'oliva per fregir. Elaboració: Netejarem els bolets raspant la cutícula superior del capell, sense banyar-los si no és estrictament necessari. Tallarem els capells d'aquests bolets grossos en 4 talls iguals i els esclafarem lleugerament pressionant-los amb el palmell de la mà.

Entre dos bocins de bolet hi posarem una llesca de cuixot i una de formatge i passarem aquestes peces per farina, ou i galleta. Podem enganxar els extrems amb un escuradent per a que no se'ns desmuntin. Ho fregirem amb oli ben calent uns 2 o 3 minuts per cada costat, aproximadament. Escórrer i servir.

Bon profit i fins d'aquí a 7 dies. Podeu conèixer més curiositats sobre aquests i



Juan A. Fernández

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

La visita del Papa Benet XVI: Un insult pels desfavorits del món

Començ l'article afirmant que la despesa milionària que costa la vinguda del Papa Benet XVI a Santiago de Compostel·la i després a Barcelona, és a totes llums insultant per a les persones que: No arriben a final de mes; han perdut la seva casa per no poder pagar la hipoteca; han anat a engrossir les llistes de l'atur; els han rebaixat el seu sou un 5%; i podria afegir molt més persones, famílies per les quals consider que és un insult detestable que s'emprin doblers públics per aquesta ostentosa visita. Més endavant continuaré amb aquesta manera d'insultar als que moren de fam en el món.

Se'ls hauria de caure la cara de vergonya, això si presumptament la tinguessin, que em sembla que no van gaire sobrats, per no dir totalment minvats. Com es possible que es facin pressupostos de despeses, que es retallen en temes socials, amb la incommensurable excusa de la crisi; quan després si tenen partides per a cobrir la visita papal, a bombos i platerets?

Podria dir que m'indigna que es tinguin dues vares de midar. I el que em resulta autènticament increïble és que el personatge del summe pontífex, auto atorgat representant de Jesucrist i del seu missatge; encara es pugui moure d'aquesta manera i que hi hagi un grapat de persones, no amb els seus doblers que ja m'estaria bé si així ho volen –eminentment sóc demòcrata i respect totes les opcions– amb doblers dels impostos dels ciutadans, en un estat aconfessional, financin la vinguda d'una persona que no representa en absolut a tots els ciutadans de l'estat espanyol. No crec que faci cap volta pels albergs de nit on els exclosos i marginats hi van a cercar un aixopluc i m'encantaria veure en quin hotel ell i el seu seguit s'aixoplugarà i amb quines condicions.

Diuen i n'estic convençut que els éssers humans ens podem fer els escàpols de la justícia humana en aquesta vida. Depèn de la fatxenderia i habilitat que tingui cada un dels farsants que ens toca veure movent el seu negoci. Però de la justícia divina ningú es pot fer escàpol i més prest o més tard s'ha de passar comptes.

Ja vaig escriure una altra vegada que Benet XVI, com molts altres papes, passaran un mal tràngol quan hagin de retre els comptes pertinents.

En el nostre món t'om més de tres quartes parts de persones passen fam. Que hi ha una ingent quantitat d'infants que moren, perquè els hi manca, el que el primer món sobra: quan existeixen més de trenta conflictes armats, on s'ha fomentat la misèria i la ignorància a través d'un



colonialisme que els hi ha tret el suc i els ha deixat amb unes condicions econòmiques, no ja deplorables sinó misèrrimes; que per la visita d'aquest "Bon home" ho pos entre cometes; es gastin les fortunes que es gastaran que bastaria per a cobrir les necessitats bàsiques de moltíssimes persones. Això em provoca una sensació de rebuig i mal estar que no puc amb ella.

Al darrer suplement que porta el Dbalears "Presència", a la pàgina central apareixia aquest requadre: "Persisteix l'ajuda alimentària inadequada". En el text s'afirmava que entre tres milions i mig i cinc milions de nens moren a l'any per

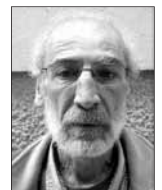
causes relacionades amb la desnutrició. I que malgrat l'eficiència dels aliments terapèutics preparats; cinc milions i mig d'infants presenten desnutrició i dinou milions d'infants estan a punt de morir (Ho escric amb majúscules i amb negreta). El que també em demana, si el màxim representant de l'església catòlica coneix aquestes xifres, fent el que fa, de quina manera pot dormir tranquil o si té la tauleta de nit plena de somnífers? O als tallers artesans ultra delicats, on li confeccionen la seva roba que val un ull de la cara; ja que el senyor és de bon gust i millor paladar; li han fabricat una cuirassa, perquè els crits i gemecs dels que estan morint de desnutrició i de fam, no li arribin?

Jo també, malgrat trobar-me en una situació relativament còmode, em sent insultat. Si insultat pels germans meus que han estat insultats per la supèrbia, i el descaro dels que traeixen el missatge de Jesucrist.

Sabeu quantes racions de menjar per a quasi tota una família, ja que a molts llocs del món s'alimenten amb un euro al dia, bastaria amb tot els que s'han gastat; doncs fais el càlcul. Els tres viatges a Santiago, Barcelona i Madrid pugen a quasi trenta milions d'euros i les aportacions ens especies de diversos Ajuntaments i la Comunitat de Madrid, entre vint i vint i cinc milions. Tradueix a les antigues pessetes: vuit mil, cent trenta nou milions (Veis l'insult o no?)

Entre els casos de pederàstia dins aquesta Institució i aquests absurds, cada viatge n'és un, els hi haurien de ploure els actes d'apostasia (Donar-se de baixa definitivament d'estar a l'església catòlica. Renunciant per escrit a seguir dins d'ella) a balquena.

Tot això a càrrec dels contribuents de l'estat espanyol, que devem anar sobrats de tots i formem els cans amb llonganisses. Jo també li diria si em trobés a Barcelona, al summe pontífex: "Jo no t'esper".



Josep Bonnín