

Divulgació

Com podem ser tan porcs?

No faig mai articles d'opinió, ja que penso que cada una té sa seva, i totes són respectables, i que la veritat absoluta no existeix. Cada un pensa com pensa, i ni ningú té tota sa raó, ni ningú està equivocant al cent per cent.

Però aquest pic ja no he pogut més. Estic cansat d'anar per les nostres muntanyes i veure residus de gent que es pensa que EMAYA pujarà fins a damunt des Galatzó per agafar aquella coca-cola que s'ha begut i ha tirat a terra per que no hi havia un poal de fems a mà; o arribar a s'olivar que tanta feina ens du cuidar-lo tot l'any a tota la família, i descobrir que una guarda d'animals de dues cames ha decidit dinar damunt el nostre esplet d'olives, i a més m'han deixat la llauna de favada asturiana tirada en mig de la marjada. Demostrant amb això que no en tenen ni idea del què és una oliva i de com es cullen, o que senzillament no tenen ni el mínim respecte pel pagès que lluita tot l'any per aconseguir

a veure un petit bufador que hi ha per allà. El que a priori tots estarem d'acord que és una forma boníssima de relaxar-se i passar un bon capvespre d'un diumenge d'estiu. Però no va ser tan guapo com pintava, més que poder gaudir d'aquell preciós paratge, la constant que es va complir tot el trajecte va ser: "Han de ser bruts per deixar ses compreses tirades enmig del camí!". "Està molt bé que mengin cacauets, però no fa falta deixar sa bossa!", i comentaris per l'estil.

A més, quan sortírem a la carretera, on em vaig trobar a na M^a de Lluc Fiol (que molt amablement m'ha cedit les fotografies), férem el comentari de com era possible que a tan sols 15 metres d'un poal de fems hi hagués tanta porqueria. Però la cosa no va quedar aquí, sinó que quan obrírem aquell poal estava completament buit. Ningú dels que han deixat tot això tirat ha tingut la decència de caminar 15 metres per no deixar tot allò a terra.



aquest esplet, sinó que a més no tenen ni un mínim de dignitat humana per no deixar la seva merda (i disculpau-me la paraula, però és que ja no sé com dir-ho) tirada allà on l'hi ha passat pels oremus d'entrar i seure. Crec que als mallorquins no ens sap greu que la gent vengui a gaudir dels nostres magnífics paratges, de les nostres muntanyes i de les nostres cales i platges. Ens agrada que la gent d'aquí i de fora pugui gaudir del paradís on tenim la sort de poder viure, però també crec que ens agradaria, i fins i tot que tenim el dret, de quan nosaltres estem gaudint de tot això que compartim, i ens asseim damunt una roca per veure el vol d'una milana, no tenim per què descobrir en aixecar-nos que ens hem assegut sobre la merda que va deixar el darrer que va passar per allà. Doncs això és un poc el que em va passar aquesta setmana. A mi personalment no m'agrada molt nedar, i per tant feia molt que no anava al port, però aquell dia quedàrem amb els amics per pegar una sota i passejar tranquil·lament per la platja artificial, anar a veure aquells racons on anàvem de nins, i com que hi havia un poc de mar, atracar-nos

No estic dient que el problema sigui una manca de neteja per part de les autoritats competents, ja que netejar les platges és possible, però netejar tots els quilòmetres de litoral de roques de Mallorca és completament impossible. Tan sols que no som capaç de comprendre com hi ha gent d'aquí (ja que això és un racó on tradicionalment som els sollerics els que hi anem) que estima i valora tant poc el paradís on vivim, i per no caminar 15 metres, o senzillament agafar-ho amb la maneta i tirar-ho al contenidor que hi ha a tots els accessos a la platja. Perdonau el rotllo que acabo d'amollar, però és que aquest pic ho deia o rebentava, i estic ben segur que tots estam d'acord. I davant això només ens queda divulgar-ho, intentar educar a la gent que fa aquestes barbaritats, o almenys intentar tocar-los el coret, amem si deixen de fer tals bajanades.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Fa calor, i que millor per la calor que un bon gelat (I). Parfait

Dins aquest grup que denominam "gelats", trobam moltes altres varietats apart dels gelats: sorbets, granissats, biscuits glacé, carlotes, tartes gelades, semi freds, bombes, *parfaits*, entre d'altres. En anteriors articles ja he xerrat de gelats i sorbets, així que per a la sessió gastronòmica d'avui us proposo preparar un *parfait*.

La paraula "*parfait*" és una paraula francesa que significa literalment "perfecte" i ve a denominar a un tipus de postres gelats inventats a França a finals del segle XVII. Aquesta elaboració és similar a la bomba gelada, però s'elabora dins un motlle específic. Aquest motlle recorda als motlles de puding, però són molts més estrets. El típic *parfait* està fet d'una base de "*pâte à bombe*" (preparació francesa consistent en vermells d'ou més almívar a 121 °C) i crema batuda (nata). Pot portar altres ingredients per a donar sabors, tals com licors, cafè, xocolata, praliné, etc. La utilització de gelatina és opcional, però generalment s'evita.

Espero que us agradi.

Parfait de fruits secs a l'aroma d'herbes mallorquines sobre raïm confitat i coulis (salsa) de fruites de temporada

Ingredients (per a 10 persones)

Parfait: 8 rovells d'ou, 200 grams de sucre, 2 dl. d'aigua (200 gr.), 1/2 litre de nata, vainilla natural, la pell d'una llimona, 25 grams d'ametlles pelades i torrades, 25 grams de nous, 25 grams de pinyons.

Pel sabaione: 3 rovells d'ous, 75 grams de sucre, 100 grams d'herbes mallorquines semi (licor).

Pel raïm confitat: 1/2 quilogram de raïm, 25 grams de mantega, 15 grams de sucre.

Altres ingredients: 1 dl. de salsa de fraules, 1 dl. de salsa de mora, 1 dl. de salsa de kiwi. (que farem amb almívar i la polpa de les fruites).

Elaboració

Del parfait: Posau a bullir l'aigua amb el sucre, la canyella i la pell de llimona, quan arribi a 121 °C retirar del foc. Afegir aquest almívar als rovells d'ou, a mesura que anam batent, (fer aquesta

operació mantenint el bol amb els ous al bany maria), fins que dupliquin el seu volum inicial.

Passar el bol amb els ous emulsionats a un altre bany maria però aquest cop amb aigua freda i seguirem batent, fins que la mescla sigui ben freda.

Afegiu-hi la nata muntada sense sucre i els fruits secs picats finament.

Passar a un motlle i deixar dins el congelador unes 2-3 hores com a mínim abans de servir.

Del sabaione: Muntar els rovells d'ou (al bany maria) amb el sucre, i quan estiguin mitjos muntats afegir-hi a poc a poc el licor d'herbes. Seguir emulsionant fins que la mescla estigui escumosa i haguem assolit la temperatura de 65-70°C (calent però sense cremar). Emprar aquesta crema com base a l'hora de muntar els plats.

Del raïm confitat: Pelar el raïm, retirar els pinyols i saltejar-lo amb la mantega, afegir-hi el sucre per damunt i enforar-los a 180 °C fins que estiguin brillants.

Acabament del plat: Col·locar dins el plat, una base de *sabaione*, a sobre el raïm confitat i sobre ells posar les racions de *parfait*, salsejar amb els *coulis* de fruites.

Coulis de fraules i coulis de mora: Netejar les fruites i trossejar-les, dins una paella fondre una cullerada de sucre amb una cullerada de vinagre, i quan comenci a caramel·litzar afegir-hi la fruita. Fer-ho bullir tot uns minuts. Deixar refredar. Si es desitja es pot colar o passar pel turmix.

Coulis de kiwi: Pelar i triturar els kiwis amb la meitat del seu pes amb almívar.

Cal a dir que darrerament, i vinguts dels Estat Units, ens han arribats algunes variacions dels *parfaits*, presentats dins tassons, on s'alternen capes de fruites, cereals i gelat.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. Aquest *parfait* "mallorquí" el vaig crear per a les noces de sa meva germana Loli i en Biel, al novembre de 2001. El de la imatge que ens acompanya avui està guarnit amb salsa de xocolata i un bolla de gelat. Bon profit.

Juan A. Fernández

