

PARLEM DE CUINA

Pastís gelat de carabassa i cafè

Fa unes setmanes ens arribà a la cuina una carabassa...una senyora carabassa de 22 quilograms.

Després d'arreglar-la, no sense esforç, en férem confitura i ara, amb ella, n'hem fet una tarta gelada de carabassa i cafè.

Primer preparam els ingredients:

Nata muntada (600 grams) amb sucre (150 grams);

confitura de carabassa (150 grams);

gelatina de coa de peix (6 fulles);

galletes maria;

xarop aromatitzat amb cafè i xocolata per a decorar.

Elaboració: Encalentim la confitura per tal de poder dissoldre la gelatina que haurem remullat dins aigua freda. Muntam la nata amb el sucre.

Amb suavitat anam mesclant la nata i la confitura amb la gelatina fosa. Cal a dir que en aquest punt hem d'anar en compte ja que la confitura és calenta i la nata freda i si no ho fem amb precaució se'ns pot tallar. Amb la xocolata decorarem el motlle on posarem la tarta.

En tenir la crema ben mesclada anirem alternant capes de crema i de galletes que confitarem amb el xarop + cafè. En ésser el motlle ben ple el posarem al congelador almenys 4 hores. A l'hora de servir tallarem les racions i ho emplatarem amb una salsa o coulis.

Ja que parlem de carabasses...

Les cucurbitàcies són originàries de centre Amèrica i Amèrica del Sud i ja es conreaven aquestes hortalisses

gegantines fa més de 10 000 anys. També pertanyen a la família de les cucurbitàcies el carbassons, els melons, les síndries i els cogombres, entre d'altres. La gran quantitat d'espècies existents de carabasses (unes

important i s'esdevenen pilar bàsics de l'alimentació de molt de països asiàtics i africans.

Com bé indica el seu nom la carabassa confitera (cucúrbita màxima) pot arribar a pesar més de 75 quilograms esdevenint-se en un dels fruits més grossos del món.

De la carabassa també s'aprofiten les llavors de les quals es pot extreure un oli molt aromàtic i les flor que es poden consumir crues dins amanides o bé arrebossades.

Sols 50 anys després del descobriment del Nou Món la carabassa ja era coneguda, i apreciada, arreu del món. Cosa que no passà amb altres vegetals com la patata que trigarem centenars d'anys a formar part de la dieta habitual de la població.

La importància de carabassa a la cuina mallorquina recau quasi exclusivament en l'ús que se'n fa d'ella per fer-ne cabell d'àngel per a les ensaimades, les panes o els rubiols. No obstant també trobam receptes de cuina clàssica amb carabassa com el pastís de carabassa amb ametlles o els bunyols de carabassa.

Bon setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies per parlar de cuina una altre vegada. Podeu veure més

fotografies d'aquesta elaboració al bloc <http://cuiant-blog.blogspot.com/> o bé visitar www.cuiant.com

Juan A. Fernández



25); les més apreciades són la carabassa confitera (cucúrbita màxima), la carabassa de cabell d'àngel (Cucúrbita ficifolia) i la carabassa moscada (cucúrbita moschata)

Les carabasses porten vitamina C i B en quantitats

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

“Suicidi homeopàtic”: la gran ignorància que planeja arreu

Devia ésser el dissabte dia 5 d'aquest mes, quan en unes telenotícies de TV3, vaig poder contemplar una imatge patètica de la ignorància més supina i quasi em fa fer vergonya aliena contemplar l'espectacle.

Devers quinze joves, uniformats en camisetes que portaven el lema: “L'homeopatia no funciona”, escenificaven el que ells deien “suicidi homeopàtic” i s'entaferraven una sobre dosi de pastilles (això és un compost homeopàtic, ja que l'homeopatia unicista treballa amb grànuls i pomades), que era per combatre el insomni, deien, quan realment el Sedatif és pels estats d'ansietat, emotivitat, hiperemotivitat i per trastorn del son. A més, una sobredosi homeopàtica pot provocar l'efecte contrari del que es pretén curar. Ignorants, per altra vegada.

Vaig pensar que els metges homeòpates (malgrat a l'estat espanyol, sabeu que hi anam d'endarrerits, no sigui considerada una especialització mèdica); o se'n devien fer un panxó de riure o es devien posar les mans al cap, en veure quan atrevida i gosada és la ignorància.

A França i Alemanya, l'homeopatia és contemplada com a tractament mèdic i regulada i finançada en part per la Seguretat Social, inclús l'homotoxicologia que és una variant, basada en els principis del professor Hans H. Reckeweg.

Faig aquesta afirmació, perquè les quinze persones que sortien per a demostrar que l'homeopatia no funciona, i que un placebo fa el mateix efecte (segons ells tot és pura autosugestió); se n'haurien d'assabentar-se que en el món són milions de ciutadans i ciutadanes que l'empren i els s'hi funciona. A més, ben dosificada, no fen el burro com ells mostraren, és sense d'efectes secundaris, que si té en la gran part dels medicaments sintètics farmacològics.

Malgrat a vegades hom al-lucina, vos contaré una experiència personal. Farà uns catorze anys que vaig portar amb la meua dona un herbolari a Andratx. No vos podeu imaginar la quantitat de persones (la majoria estrangeres)

que venien enviades de la farmàcia, amb receptes que eren ni més ni manco que formulacions homeopàtiques, que han de ser preparades en un laboratori, que per més inri tan sols poden expedir les farmàcies, ja que està totalment prohibit comercialitzar-ho als herbolaris. O sigui, la persona que atenia la farmàcia no en tenia ni p.... idea del que li

A França i Alemanya, l'homeopatia és contemplada com a tractament mèdic i regulada i finançada en part per la Seguretat Social

demanaven.

El principi homeopàtic fou creat pel doctor Hahnemann (1755-1843) “Similia similibus curentur” en català “Lo similar es cura amb lo similar”

El 2009 per l'organització mèdica col·legial d'Espanya, va aprovar en assemblea el reconeixement de l'homeopatia com a “acte mèdic” amb l'objectiu de regular la seva pràctica per persones amb la formació adequada.

A Gran Bretanya existeix un nodrit nombre d'investigadors: Peter Fisher i altres; amb l'existència de quatre hospitals homeopàtics integrats en el sistema nacional de salut britànica, on més de cent metges realitzen la labor, tant a nivell clínic com d'investigació.

Vos sembla que un poc més d'una dotzena de bergantells ignorants, no sé moguts per qui, malgrat ho sospit (formen part d'una campanya-espectacle mediàtic de la que xerraré més endavant), poden muntar un espectacle al mig del carrer, com el que vos he contat, tan sols induint a la confusió (Serà això el que volen provocar: confusió). I a més quina responsabilitat tenen (malgrat sigui un medicament homeopàtic) en fer una clara apologia a prendre una sobredosi de medicament (no sabem l'estat anímic ni els problemes mentals, per exemple o de depressió)

d'espectadors que veien les telenotícies.

Aquests elements que diuen o volien demostrar que l'homeopatia no funciona i que el placebo fa el mateix efecte, s'haurien de demanar, perquè funciona, a part de amb adults, també amb infants inclús amb animals, a meam si també diuen que els darrers empren el seu poder mental per autosugestionar-se per curar-se.

Existeixen bastant pediatres que empren l'homeopatia; a part de tot una gran quantitat de metges homeòpates en tot l'estat espanyol i en tot el món, persones amb criteri i rigor; que no pot ésser qüestionada la seva labor, per quatre passerells barruts i ignorants, que formen part de la campanya internacional 10.23, que va en contra de les teràpies alternatives (jo prefereix anomenar-les complementàries), perquè, segons ells, no estan bassades en fets científics (altre colla d'ignorants que creuen que tan sols funciona allò que es pot pesar, i mesurar). Aquesta campanya s'ha orquestrat en un hotel de Manxester i pel que he anat cercant és un espectacle mediàtic per a desprestigiar no tan sols l'homeopatia si no totes les teràpies alternatives que segons ells no es basen amb mètodes científics.

Acabaré l'article dient que la medicina al·lopàtica té una història realment curteta comparada per exemple amb la Medicina Tradicional Xinesa, de la que se sap que té un tres mil anys d'antiguitat. No explicaré el cas del “escèptics” sobre l'aura o conjunt de cossos energètics que tots tenim i que va haver de reconèixer, la postura oficial, quan amb la càmera Kirliam foren fotografiats. Tampoc amb les fotografies dels cristalls de l'aigua que va fer Masuru Emoto. I el canvi que tenien depèn de la paraula que hi posava davall de l'aigua que fotografiava. És trist, però la ignorància, dic per acabar, a més d'atrevida és avorrida.

Josep Bonnín

