

PARLEM DE CUINA

Regal de Reis

Recent començat l'any i passades la primera part de les festes Nadalenques, ara sols ens queda esperar que d'aquí a uns dies ens visitin el Reis Mags d'Orient i puguem comprovar si enguany ens hem comportat tant bé que pensam haver-nos comportat... Per aquells que encara no tingueu la carta acabada (mira que esperar al darrer dia, ja us val...), aquí us deixo unes interessants propostes gastronòmiques, que ben segur satisfaran els vostres desigs culinaris. Comencem amb dues propostes per als més petits (i pels no tant petits) de la casa. I és que aquest Nadal ha vist la llum el nou joc gastronòmic "Cooking Mama 3", per a la consola portàtil de Nintendo (NDS). Fa uns mesos ja us vaig avançar algunes dades d'aquest joc Japonès que arriba a la seva tercera part; precedit dels exitosos "Cooking Mama 1" (2006) i "Cooking Mama 2" (2007). Aprofito per a indicar que la consola domèstica de Nintendo (Wii) té dos títols de la sèrie en el seu catàleg. "Cooking Mama", torna a les nostres portàtils per a fer les delícies de tot aquell afeccionat a la cuina i als minijocs (més de 200) a cop de llapis tàctil on hem de preparar un nombre ben extens d'elaboracions i practicar de valent per a assolir una bona destresa en les diverses tècniques culinàries requerides. A tot això hi hem d'afegir que aquesta nova versió ens permet anar a comprar els nostres ingredients, seleccionar-los i fins i tot, competir amb altres clients per a poder aconseguir els millors productes. Per altra banda, fa uns mesos va sortir a la llum "Gardening Mama", altre títol de minijocs i simulació, en el qual hem de fer,

com el propi nom indica, de jardiniers i hortolans, creant el nostre propi jardí, que a més a més connectant ambdós jocs podem usar les nostres verdures i hortalisses cultivades amb "Gardening Mama" i emprar-les al "Cooking Mama 3". Això sí, això no evitarà que haguem d'anar al super per a completar les nostres elaboracions als "Cooking Mama 3"; com el seu nom complet indica "Cooking Mama 3, shop and chop".

També a la carta de Reis no hi pot faltar el nou llibre de Juan Mari Arzak "Arzak Secretos" (Bainet Editorial. Bilbao 2009); i és que els secrets dins la cuina de n'Arzak es pot dir, en tot cas, que són "secrets a crits". El renomnat cuiner Basc ens obri la porta de la seva cuina, descobrint-nos productes singulars, que cada vegada s'esdevenen menys exòtics i més a l'abast de tothom; així com un seguit d'idees originals o combinacions divertides i visuals que fan que la cuina, a vegades complexa, no deixi de demostrar-nos la importància de la pròpia ocurrència; com si de vertaderes inspiracions gastronòmiques es tractés.

Quasi 90 receptes explicades en més de 280 pàgines amb tot luxe de detalls fan d'aquesta, una obra imprescindible. A més, destacar que aquest llibre ha estat seleccionat per a participar en el Campionat Mundial de Llibres de Cuina d'Autor, que es durà a terme a París l'11 de febrer.

Uns jocs, un llibre i ara una pel·lícula completaran les propostes d'avui. Per a la darrera recomanació d'avui us he deixat la nova pel·lícula de Meryl Streep, que si més no encara no us la poden dur físicament el Reis (encara està en cartellera),



si que podeu demanar a ses Majestats un parell d'entrades al cinema i una bona bossa de crispetes.

"Julie & Julia", és la història que ens proposa la directora Nora Ephron. Basada en dues històries reals, ens conta la historia de Julie Powell (Amy Adams), una al·lota que decideix dedicar tot un any a preparar les 524 receptes del llibre "Mastering the art of french cooking", clàssic llibre de cuina de la famosa cuinera televisiva nord americana dels anys 50 Julia Child (Meryl Streep). Així, Julie decideix aprendre a cuinar a la manera de Julia. Durant l'any que està com a "alumne" de Child, escriu les seves experiències en un blog que cada dia guanya més i més adeptes, fent-la quasi tant famosa com a la seva "mestra".

En definitiva, el dia a dia de dues dones molt diferents, en dues èpoques molt distants, serveix per a submergir-nos en una comèdia que mescla gastronomia i sentiments.

Podeu veure les col·laboracions de Juan Mari Arzak per a aquest setmanari, els tràilers dels jocs recomanats i tràilers el de la pel·lícula "Julie & Julia" a www.cuinant.com. Bona setmana i bon dia de Reis a tothom.

Dia 3 de gener, aquesta secció compleix 7 anys.

Podeu veure els 380 articles publicats a: www.cuinant.com/setmanari.htm

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Morir al carrer

La notícia és esgarrifant per tot el que significa. De segur que a altres llocs del món també ha passat. 48 persones mortes a Polònia debut a l'onada de fred. Persones que dormien al carrer.

Vos puc assegurar que sé de ben cert que a segons quins museus hi ha quadres que tenen el seu grau d'humitat i una bona calefacció per la seva correcta conservació. Vol dir això que la Vida està en un lloc més baix en l'escala de valors socials que segons quin tipus de patrimoni? Per desgràcia i per vergonya la resposta és un sí com una catedral.

Voleu dir que no existeixen espais i locals on es podrien habilitar per aquestes circumstàncies i els sense sostre hi poguessin anar a escalfar-se i tenir un aixopluc amb un mínim de dignitat? També vos puc assegurar que la resposta és sí. Però els sense sostre són invisibles durant tot l'any per part de moltes administracions públiques; es fan visibles des del començament de les festes de Nadal fins el dia dels Reis Màgics i després inevitablement i com cada any retornaran a la invisibilitat, malgrat moguin els seus carros de supermercat amb les seves escasses pertinences i els tetrabriks de vi barater que també els ajuda a escalfar-se quan el fred s'ha disparat.

Seran aquests els pobres i exclosos del que Jesús de Natzaré parlava en el seu missatge? L'han escoltat el que diuen esser els seus representants?

Vos puc assegurar que si un dia a algú se li ocorres sumar l'inventari patrimonial, tant amb edificis com en tresors (cada catedral en sol tenir un) ens posaríem les mans al cap quan veiéssim la burrada de zeros de la xifra en euros. Sé cert que la transformació d'una petita part d'aquest patrimoni en diners efectius, a totes les ciutats del món, permetria de segur crear llocs adients on poder guarir als

sense sostre i als exclosos d'una societat un tant cruel i a vegades més que hipòcrita. Però mentre no facin massa nosa, que circulin pels carrers i si es moren, ja els enterrarem.

Fa estona vaig escriure sobre el tema de Gescartera, i em va indignar saber que l'arxidiòcesi de Valladolid, hi tenia invertit, em sembla no mal recordar, prop de mil cent milions de les antigues pessetes, en concepte de "puntes de tresoreria". A què és de vergonya? També de vergonya que tinguin la seva pròpia entitat d'inversió, o tal volta no, ja que funciona com a qualsevol empresa privada, però amb uns privilegis que les altres no tenen. Llegiu Concordats estat Espanyol amb el Vaticà i sabreu del que estic xerrant. Sabeu que valdrà la celebració del Nadal en el Vaticà? O que cobra cada Cardenal? O tal volta que costa tot el seu vestuari, inclòs el del Papa, fet expressament per botigues especialitzades, amb els millors i més exquisits teixits per fer les seves vestimentes? A quants d'anys llum es troben de la vertadera església dels pobres?

No vull ni recordar el que el Bisbat de Mallorca va pagar Barcelo, per refer una capella de la catedral de Palma. Era necessari, aquesta és la pregunta? No hi havia altres necessitats més prioritàries i més coherents amb el missatge que diuen predicar? Que n'hauria dit Jesús de l'escomesa? O els tornaria recordar que "serà més difícil que un ric entre en el regne del cel, que un camell passi pel fil d'una agulla. (recordar que la porta de l'agulla era una porta molt estreta que quasi no hi passava un camell).

Polònia és un país eminentment catòlic, on els pobres se segueixen morint al carrer. Com sempre, els pobres, els exclosos, els habitants de "xupanos", tenen poc espai en les pàgines dels mitjans de comunicació o a les telenotícies. Estic embafat d'incoherències i aquest temps nadalenc,

encara en surten més o també es fan més visibles. M'agradaria saber quines i quantes ajudes van arribant a Can Gazà per part de l'església catòlica mallorquina. Com Jaume Santandreu, pel que viu, fa i escriu, els hi és més incòmode que una busca dins un ull o un bon gra en el cul, no crec que siguin massa privilegiats amb els seus donatius. No gosa de massa simpaties pel Bisbat. Sempre que m'estic referint a segons quins tipus de comportament, i sobre tot quan faig referència a l'església Catòlica, ho faig referint-me a la Cúria, als capítols; ja que coneix persones de base, cristianes i catòliques que són les que de debò estan aportant el missatge de Jesús al carrer i amb ell hi viuen.

No tinc cap ganes d'escriure, ja que ho he fet moltes altres vegades, sobre el retrobar el vertader sentit del Nadal. I també dir que si he escrit sobre hipocresies i incoherències cap als marginats ho he fet, no tan sols en Nadal, sinó en molts altres moments de l'any. Ja sé que la meua veu, no arriba a molts llocs, però al manco sent que és necessari deixar un testimoni i denunciar algunes coses que no poden quedar tapades.

Acab l'article amb un succés, com és l'intent de prendre-li el bàcul al Papa Benet XVI per part d'una al·lota, amb problemes mentals diuen. El Papa no va tenir cap problema, però si un Cardenal, que en la caiguda es rompé el fèmur. Si jo hagués de titular la notícia, seria aquest: "Celebrant el naixement de Jesús cau el Papa pel terra i perd el bàcul". Les coses no vénen per casualitat, treu-li vosaltres mateixos l'entrellat al títol.

Josep Bonnin

