

Salut i bons aliments

# Contes xinesos



No, no vaig a parlar de la Medicina Tradicional Xinesa ni tampoc explicaré cap meravellosa fàbula xinesa. Amb aquest títol oriental vull expressar la meva decepció per tot el que ens venen i programen per comprar i comprar com si tot fos imprescindible i super necessari. Aquesta vegada posaré l'accent en la secció infantil i en la materna. Anem a la 5<sup>a</sup> planta per inspeccionar què ens fiquen pels ulls perquè, sincerament, tots els artefactes infantils et costen un ronyó o valen un ou, aquí que cadascú triï l'expressió que més li agradi. Vegem més de prop aquests contes xinesos caputxins:

- Coixí de lactància: El trobo bastant incòmode així que ho estic utilitzant per a què el bebè dormi al mig, el tinc protegit i no cau. Perquè utilitzar-lo per mamar, sincerament, no li trobo cap avantatge, s'escorre, el nadó no arriba a estar del tot còmode ni jo tampoc.

- Motxilla portabebès: Em van vendre una dient que era des dels 0 mesos, que aniria molt bé. Doncs allà que el poso i comença a escorrer-se, a enrotllar-se ja aclaparar-se i no podia col·locar-lo recte de cap de les maneres... En fi, hauré de provar el fular a veure què tal... ja que vaig provar una altra motxilla d'una altra marca coneguda i més del mateix, a més, alerta amb la posició de les cames i els seus malucs.

- Famós cabàs (no vull fer publicitat) per portar al cotxe: Doncs aquí un altre disgust més ja que per als nadons tenen un coixí específic per a què estiguï millor. El col-loco al seient davanter, col-loco al baby i un cop el cotxe en marxa veig que el nadó s'està ofegant ja que el seu cap s'anava cap endavant per la posició del cabàs. Jo conduit, el baby plorant com un descosit, atur al voral... un altre conte xinès. M'estic atabalant només d'escriure-ho... però encara n'hi ha més.

- Hamaca: 'Nena posa'l a l'hamaca que estarà més tranquil·leta'. En fi, sense comentaris, s'escorre, i acaba a terra...

- Pads absorbents per al pit: Déu, quina cosa més incòmoda! Absorbeix poquíssim, una despesa bastant gran, un malbaratament

denunciar a la casa 'sacalechera' i així que la indemnitzen amb una operació de pit. A més, bones mares, sapigueu que un cop la llet materna està en contacte amb l'aire s'oxida i això significa zero nutrients, res de res. Així que et gastes una pasta en aquests aparells, et destrosses els mugrons per que a sobre després el teu bebè no tingui els nutrients necessaris. Aquí si que té nassos l'assumpte.

- Bressols: Et diuen: 'Deixa'l, no li agafis, ni se t'acudeixi agafar en braços que després ja no et deixa anar i es mal-acostuma i no dormis amb ell, sempre deixa'l al seu bressol...'.

En fi, sincerament un conte xinès molt antic que em segueix posant els pèls de punta, la meva traducció seria: 'Deixa'l, que s'ofegui amb el seu plor, que aprengui per ell mateix ho dura que és la vida ia més entre barrots de fusta, sense amor, sense calor maternal i així serà un desgraciat i tindrà problemes emocionals des de ben d' hora per després ser un adult infeliç i desorientat'. I em quedarien els biberons i els 'imprescindibles' xumets suposadament per millorar la seva futura dentadura i recomanats per l'Associació X de Pediatres i Odontòlegs. Per a mi, una falta de comunicació bestial al tapar-li literalment la boca al teu fill quan intenta relacionar amb tu i el món exterior.

Personalment aquests contes xinesos són realment xinesos quan tens un nadó i vols criar-lo a la manera antiga sense cotxets, sense xumets, sense interfons i tota la pesca. Crec que s'hauria de buscar altres alternatives ja que penso que tots aquests artefactes estan pensats per adults per fer-los la vida més fàcil a ells mateixos i no al nou ser nounat. Si m'equivoco que algú m'ho digui perquè, la veritat, per ara segueixo amb el meu: a braços, pit amb pit i de teta en teta.

Salut i Bons Aliments.

**Yo Isasi**  
Nutridora Macrobiótica



ecològic i aixafa els teus mugrons.

- Bolquers comercials que amb una pixada ja cal canviar-los. Els ecològics, encara sort, aguanten més però els de tela, crec que no he comprat els correctes o no em aclareixo ja que són d'un cotó molt gruixut tipus polar i per estiu no és el més adequat, així que ho intentaré a l'hivern. Te'ls venen com talla 0 (nouan) i són gegantins.

- Tira-llet: Sincerament, crec sóc una mare molt maldestre o ens prenen bé el pèl. Això del tira-llet, cosa que a mi ni em va ni em ve (a mi em va agafar al pit des del primer moment) a la meva germana, que el va utilitzar, l'ha deixat dues pells de mamelles moníssimes, per a

Parlem de cuina

## Guindalia, la cirera de la festa

Tal i com ja hem fet les darreres setmanes, seguim descobrint un poc més del dolç món del fondant. Aquest pic de la mà de Mònica Femenia, que des de fa quasi un any està al cap davant de Guindalia; una tenda dedicada exclusivament al món de la decoració de dolços per a festes.

El passat cap de setmana vaig tenir el plaer de poder assistir a un dels seu cursos de decoració de galletes; i durant més de 4 hores ens va donar molts bons consells per a la decoració amb sucre. Guindalia és un espai amic, on t'ofereixen bons consells i productes

de primera qualitat per a les teves creacions, tot adobat amb un bon ambient i si et ve de gust fins hi tot un bon cafè.

Per a fer galletes decorades necessitem els següents preparats:

Una bona palangana de galletes tipus cresolls o daneses de mantega.

Glassa real dura.

Glassa real cremosa.

Colorants alimentaris.

Pasta de fondant

Escuradents, màngiques

pastisseres, boquilles,

biberons. La nostra

imaginació funcionant al

100%.

Per a decorar-les podeu seguir un dels múltiples tutorials que hi ha al

youtube o als blocs especialitzats. Per a les receptes també podeu emprar alguna de les que ja coneixeu.

Al bloc de la secció (<http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>) us deixo una selecció d'alguns vídeos interessants que he seleccionat i també algunes receptes. Mònica ens dona alguns consells a seguir durant tot el procés.

Abans de començar hem de tenir clar qui serà el disseny i els colors que usarem, així estalviarem feia de bades i despeses innecessàries.

Sempre hem de tenir la glassa dura i després separar la part que hem de menester per a aclarir-la. D'aquesta forma mantindrem la mateixa tonalitat de color. Hem de procurar no deixar la glassa massa temps amb contacte amb l'aire ja que



s'asseca molt ràpidament. Millor deixar les puntes de les màngiques embolicades amb un drap humit.

També podem fer feina amb biberons de pastisseria per a la glassa real mes blana.

Per a decorar amb fondant, simplement l'hem d'empastar be i estirar-lo finament per a cobrir les galletes.

Les galletes decorades, si les guardem ben protegides dins una caixa hermètica, ens duraran molts dies. Per això és millor usar receptes que no duguin ous per a elaborar-les.

El mateix consell es pot aplicar a la glassa real, millor no fer-la amb blanc d'ou cru. Podem usar àlbumina en pols, merengue en pols o el preparat Royal Icing.

Les galletes decorades s'han de deixar reposar unes hores abans de consumir-les, fins que la glassa i el fondant siguin ben secs. Un cop siguin ben seques podem embolicar-les amb paper cel-lofan i sorprendre amb nostres familiars i amics amb un regal ben especial.

Sols em queda agrair els consells de na Mònica i encoratjar-vos a gaudir del plaer de cuinar. Esper les vostres fotografies amb les vostres creacions dolces.

Si voleu més consells e idees podeu visitar la web de Gindalia

<http://www.gindalia.com>; visitar el seu

perfil de facebook

<http://www.facebook.com/gindalia>; i si

voleu alguns productes podeu visitar la tenda al Carrer Guillem Massot 26 de Palma o a la seva tenda online.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies  
[parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

**Juan A. Fernández**

