

Si pens és perquè visc

ETA sempre és notícia. Avui més que mai

Els Mitjans de Comunicació ens ofereixen cada dia una àmplia informació, feréstega, dels atemptats criminals, (a Mallorca, Palmanova, ho perpetuaren, encara no ha plogut gaire, dos esgarrifosos assalts en els quals hi moriren dos Guàrdies Civils), maquinats i consumats per ETA.

ETA, per a nosaltres, és la imatge, la personificació, la materialitat, l'existència de la por en tot moment i en tot lloc, del terrorisme més assassí, dels segrests més salvatges, de les morts més despietades, de les víctimes més innocents, de les conseqüències més monstruoses...

En aquest escrit personal i reflexionat, donant-li moltes voltes, no m'entendré en cada un dels més de 300 escenaris horripilants dels assalts, no perquè els tinguí oblidats, més aviat per no mesclar sang i fang, amor i odi, vida i mort, cementiris i presons, rams de flors a les víctimes i cadenes d'assassins...

Sabem prou (aquesta és la idea que tenim els que contraatacam qualsevol fanatisme nacionalista, polític, religiós) que les aberracions grans de totes les èpoques provenen, quasi sempre, dels radicals ofuscats.

Mai no he comprès si la seva intransigència passional es deriva de les ganes que tenen de no ser oprimits pels altres; de voler resoldre tot sols els seus problemes a casa; d'alliberar-se de barreres per poder caminar a lliure; d'obstaculitzar que els veïnats se facin més potents; perquè pensin que ells no necessiten de ningú...

Segons el meu parer tot radicalisme és un avortament, que, -prest o tard- esclata d'una quimera impossible que no deixa viure els qui la pateixen i mata els qui no són dels seus.

Per a mi és un sentiment, mesclat i substituït, de violència, egoisme, bajaneria, girada la mirada als diners fàcils, curulls d'orgull, tapats els ulls, tant, a les forques, que se fan capaços de passar d'homes a animals ferotges i assassinar sense tot ni so. El temps suspèn el vol dels que volen amb ales de cera i els fa desplomar-se dins una fangada, anquilosades les ales curulles de merda: enfonsats i ofegats, amb ells mor la llavor que pensaven convertir en arbre de salvació.

L'avort, que en surt del ventre sense entranyes, llenega a través d'hemorràgies de sang innocent, de víctimes -la mort de les quals deixa víctimes per vida a altres-: esposes sense espòs, pares sense el fill, fills sense pares, núvies sense amant. Veient-los les cares tapades, vestits de negre, amb el puny estret i alt, recolzats en una serp, que envolta un pal misteriós, ja declaren obertament que són mala gent.

Solament la naturalesa té dret a contar els dies de la nostra vida.

Els terroristes, ETA, se comporten com animals encadenats que com més volen desfermar-se més curta se'ls fa la passa per caminar.

El secret de viure lliure no consisteix en

arriscar-se per eixamplar les seves fronteres estrenyent les dels altres; el secret està en què no hi hagi fronteres, córrer en camp obert, està obert a tot el món, que estima la llibertat de tots. Amb això no vull dir que no hem de tenir un ca nostra a on parlem la nostra llengua amb orgull i ciència i en ella anem descalços i en calçons blancs, així com ens doni la real gana...; sí, vull dir que les portes de casa nostra mostrin lluent una baula per tocar-la els veïnats i quisvulla, quan han acabat la sal i vinguin a canastra a buscar-ne, o al revés. Volem que casa nostra sigui de tots i que la de tots, també, sigui ca nostra.

Veient-los amb les cares tapades ja declaren que són mala gent

El secret de viure lliure està en que no hi hagi fronteres, córrer en camp obert

Potser ETA, amb el seu comunicat (segons el seu parer, valent) ha quedat amb la consciència tranquil·la, pensant haver fet un ou de dos vermell. Quin cervell més corromput té!

És una veritat com una muntanya que el cel, després d'una tempestat de ciclons huracanats, és més bell i blau; que està més tranquil, que ens deixa anar pel carrer sense paraigües; que els llamps i els vents enderrocadors han callat i que se respira calma. Això, no obstant, durant molt de temps, la terra queda ferida,

els sembrats negats, les soques dels arbres xapades, les branques esqueixades, esbucades les cases, les famílies desolades, els fruits de moltes anyades podrits i enterrats baix la llaca, que ni caminar-hi deixa. Els qui l'han patida davant un núvol ja tremolen.

Els instints criminals dels terroristes mai no aconseguen poder sortir de la gàbia dins la que els hi han tancat o s'hi han tancat. La psicologia seva és la d'un paràsit gorrer que s'alimenta de la carn que ells, vilment, han assassinat.

A nosaltres no ens queda altre remei que esgotar totes les nostres possibilitats enfront de qualsevol imprevist pel camí que ETA ens ha proposat, en paraules seves, d'igualtat, de diàleg, de bona voluntat. Esborrats els contes, com si res no hagués passat, i, amb les armes dins les seves mans, començar de bell nou. Qui ha encès el foc i ha cremat el bosc, vol fer el plat dolç a la convidada que ell fa per menjar-se-la damunt les cendres, la mandíbula, que ens ha mossegat carn viva, ara vol assaborir, amb la seva llengua verinosa, la nostra convivència democràtica, plena d'esperances en futurs millors; per contra ETA no ha après que nosaltres estimem casa nostra com cosa única en el món, la millor entre totes, la que porta el nom dels nostres pares; amb tot aquest orgull que tenim de casa nostra, de la nostra llengua, de les nostres tradicions, de la nostra història, coneixem i ensenyam els nostres fills que necessitem tenir tot el món germà i amic. Déu vulgui que prest ETA no sigui notícia, ja basta.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



One per piggy:
 • 2 cups of vanilla ice cream
 • 1/2 cup of milk
 • 1/4 cup of powdered chocolate drink mix
 • 1 egg white*

Combine the ice cream, milk, chocolate drink mix and egg white in a blender. Blend until smooth. Just to make sure the mixture gets evenly mixed, stir once or twice with a spoon.

If you are going to or coming from the gym, you might want to add some powdered protein mix to the shake. (In this case, be sure to add some extra milk so your shake doesn't get too thick.)

Curiositats literàries gastronòmiques: *Angry Birds/ Bad Piggies* 'Eggs Recipes

En anteriors ocasions ja he parlat de la cuina i les noves tecnologies (webs i blogs a la xarxa o video jocs gastronòmics); doncs avui reprendrem aquest tema amb una curiositat apareguda les darreres setmanes. Tota la gent que disposi d'un dispositiu amb sistema operatiu IOS (Iphone, Ipad o Ipad) ben segur que coneix el joc *Angry Birds*, tot un èxit de la companyia europea ROVIO aparegut l'any 2009 i que ha catapultat a n'aquesta companyia a l'èxit. De fet, la companyia ja treballa en el desenvolupament del joc per a altres plataformes (Ps3, Xbox, etc.) i també existeix un projecte per dur el joc a la TV i al cinema.

Pel que respecta a la part gastronòmica, des de fa unes setmanes, Rovio està llançant una sèrie de receptes de cuina (dolces i salades) basades amb el joc i que serveixen de promoció al llibre de cuina infantil que llançaran aquesta mateixa setmana (25 d'octubre). S'ha de dir que com amb molts d'altres jocs, *Angry Birds* també genera un bon benefici amb el *merchandising*, i aquest llibre es una manera més d'explorar la gallina d'ous d'or.

Segui pel motiu que sigui, sempre està bé que aparegui nou material bibliogràfic de cuina.

Les receptes promocionals del llibre que podem trobar a la web són 7: *Chili Pepper Casserole, Waffles, Flapjack whith rice, Aioli sauce, Chocolate shake, Egg salad sandwich* i *Scrambled eggs*. No cal dir que totes les receptes tenen com a ingredient principal els ous, un element bàsic per al desenvolupament del joc. De fet el títol del llibre ja ho deixa ben clar.

La presentació del llibre està molt ben treballada i les receptes venen acompanyades d'uns dibuixos amb els principals personatges del joc. Per a arrodonir l'article d'avui, aquí us deixo dues de les receptes d'aquest peculiar llibre per a que amplieu el vostre personal receptari amb un toc de color i humor i les pugueu realitzar amb els mes petits de la

casa.

La recepta us la tradueixo de l'anglès, no obstant si voleu veure les originals podeu visitar la següent web:

<http://shop.angrybirds.com/blogs/the-daily-egg-recipe>

Chocolate Shake (Batut de xocolata)

-2 copes de gelat de vainilla
 -1/4 de copa de llet sencera
 -1/4 de copa de cacau en pols
 -1 blanc d'ou.

Elaboració: Dins la batedora heu de mesclar el gelat, la llet, el cacau i l'ou i ho heu de batre fins que quedi una crema ben homogènia.

Scrambled eggs (ous remenats)

-6 ous
 -6 cullerades de postre de llet desnatada
 -1 cullerada d'oli o mantega
 -Sal i pebre bo

Elaboració: Dins un bol batrem els ous amb la llet i ho assaonarem bé.

Dins una paella posarem l'oli i en el centre abocarem la mescla d'ou i llet. Ho anirem remenant fins que el quedi coagulat l'ou però que quedi amb una textura "granulada", ho deixarem coure 30 segons i servirem.

Cal a dir que les receptes del llibre no presenten gaire complicació i que poden ésser realitzades per nins petits (sempre sota la supervisió d'un adult).

Bona setmana. Ens trobam d'aquí 7 dies amb més gastronomia, cuina i curiositats d'allò més "saboroses".

Juan A. Fernández
 parlemdecuina@
 hotmail.com
 www.cuinant.com

