

Si pens és perquè visc

## “Via Crucis” socials dels pobles (III)

**S**isena estació

### La Verònica.

Rentar la cara significa adular. I “adular” dona a entendre “afalagar algú servilment, per guanyar-se la seva voluntat en benefici propi”.

Explicam-ho des del caire que cada dia veim entre nosaltres i, també, fora de canostra:

La Verònica eixugà la suor del Bon Jesús alleugerant-li les seves penes, sols, perquè la gent que el veia passar carregat amb la creu i mal ferit injustament, tornàs a veure la seva vertadera cara de

bona persona que havia passat entre ells fent el bé. En canvi, davant la realitat de nostre món, en el qual mitja humanitat se'n riu de l'altra meitat, se fa precís -de veres- rentar la cara, i ben ensebonada, de la nostra societat i que la visquem neta, enfora de mentides i de màscares; ja està bé de tantes desfresses que presideixen carrers, despatxos, comandaments, amistats,

administracions, tronos, càtedres i... Per favor, amics, fem que sigui coneguda la bella fesomia de la veritat. Remtem el nom del nostres pobles que els nostres pares aixecaren apartant d'ells els errors i la mentida. No embrutem les honrades idees, mesclant la virtut amb el vici, l'honestitat amb el desenfré, el mèrit amb la cangrena.

Ja seria bo que netajàssim les cares d'aquells que nosaltres mateixos hem emmascarat.

### Setena estació.

Ja fa dues vegades que caim

Una de les tentacions que el Bon Jesús tengué va ser aquesta, dalt d'una muntanya, tenint-ho tot als seus peus, cosa que li podia semblar ser ell l'amo del cel i de la terra: “Tira't per avall. Els àngels tenen l'ordre que amb les seves mans t'amparin, que no te deixin travellar, i cap pedra te faci mal”. També a nosaltres les tentacions ens posen a prova amb paraules semblants: “Fes'ho, tira-t'hi de dalt a baix, volaràs, i, dona per segur que no te faràs mal; al revés, te faràs bé, seràs el més feliç del món, els amics te'n voltaran..., i amb dos dies te feràs ric...”

Quines són les conseqüències sofrim: La depressió és la malaltia de moda; les amistats perden qualitat, se fan més rares i amb més facilitat s'aflixen; les altures dels poders polítics estan enfrontats, tant que s'alimenten de les seves bregues; tenim por de perdre la llibertat, el treball, la seguretat, la pau; l'aire està corromput, el mar contaminat, les ciutats brutes; l'home despistat.

I les propagandes que ens conviden a consumir no poden ser més optimistes, cap n'hi ha que no ens doni el remei que tot ho cura, que la felicitat està en les nostres mans, que si no tenim el contraverí és perquè no volem. L'home vola molt alt, però -la veritat és aquesta- les seves ales són de

cera.

El sol les fonrà i caurem de nas dins un fang que ens serà difícil sortir-ne. Els fills de Noé volgueren aixecar una torre que arribàs al cel. Ja ben alta, els homes no s'hi entengueren, el parlar d'uns no era el mateix dels altres, uns volien una cosa i els altres una altra. Què passà? Que s'esbucà la torre i quedaren amb la boca badada, arrossegats dins la pols, sense veure-hi. Digau-me: com trobau està el món d'avui?

### Vuitena estació.

Tothom gemega com les dones de Jerusalem.

Se perd molta d'aigua per estar les canals rompudes. Moltes llàgrimes no tenen efecte per plorar-les massa tard. Ploram els fets que ens fan plorar, en lloc d'anar a cercar i voler saber les causes que han ocasionat els fets.

Ploram, mirant caigudes les fulles dels nostres arbres i podrits els seus fruits, però no anam a buscar per què ha arribat el cuc que ha matat l'arbre i ha podrit la soca.

Ploram el jove, la joveneta que ens porten a casa morts o malferits pels vicis i males companyies, i no ens aturam a pensar, quines eren les mans que conduïen el coche, o a on

havien passat la nit, o quina era la vida que els feia perdre el seny i el control.

El panorama, que tenim sobre allò que veim, sentim, sofrim de tanta joventut que camina a les fosques, segura d'ella mateixa, sorda als consells, no ens dona moltes d'esperances de que s'estronequin les llàgrimes de tants pares que no saben que han de fer per entrar-los en seny i preparar-los per a un futur que, per a ningú, no és un camí de roses.

Són moltes les llàgrimes que corren i cauen dels ulls de pares a causa de fills desviats per una societat malalta.

Potser hem de girar els recs, que alimenten i vivifiquen els joves, cap a les tuberíes d'aigües fecals. Les aigües de les que beuen són tòxiques, i, tan abundants, que els ofeguen perquè als arriba al coll. Purifiquem les aigües que donen vida a la nostra societat i el infants i joves creixeran bons i sans.

Són les arrels que estan malaltes i no les branques. No és gemegant que arreglarem les coses, és curant les causes perquè tants joves ens fan plorar.

(Continuarem)

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina



## Ànims, al·lots!

**D**urant dos cursos els alumnes del cicle formatiu de cuina (promoció 2010-2012) de l'institut han realitzat la formació amb nosaltres i han estat moltes les vegades que en aquesta secció us he mostrat algunes de les activitats realitzades amb ells.

Doncs la setmana passada, amb el sopar anual que oferim als familiars dels alumnes, donàrem per finalitzada la part “més docent” de l'aprenentatge i ara aquests alumnes passen a realitzar la Formació en Centres de Treball (FCT), un mòdul més dels seus estudis però que realitzen en una empresa, essent aquest el seu començament de vida laboral.

Marina Ruiz, Jaume Navarro, Eduardo Risco, Miquel Ruiz, Miquel Frontera, Damián Saavedra, Gastón Ezequiel, Carla Pérez, Jaume Vicenç i Marga Jofre deixen “l'escola”, per a entrar a formar part de l'engranatge professional.

“Al·lots, esper com a tutor i amic, que aquests dos anys que heu passat a l'institut us hagin estat de profit i que hagin servit per posar la llavor dels futurs professionals que sereu. I ja us ho vaig dir davant les vostres famílies en el decurs del sopar, de tot cor esper que en un futur no massa llunyà pugui anar a sopar amb la meua família i amics, i que darrera els fogons us trobi a vosaltres desenvolupant aquest ofici que heu escollit i del que heu demostrat, amb nota, la vostra vàlua. Ànim al·lots, el futur és vostre.”

Vull aprofitar aquestes línies per a agrair a les empreses col·laboradores en aquest procés d'FCT, el seu temps i dedicació per a por el punt i final al procés d'aprenentatge del nostres alumnes: Hotel Esplèndid, Hotel Es Port, Restaurant Es Canyís, Restaurant El Olivo, Restaurant Santi Taura, Restaurant Béns d'Avall Club de Mar, Restaurant El Chato, Restaurant Es Baluard, Restaurant Bahía Mediterráneo i el Restaurant Keisarinsatma de Finlàndia.

Aquest darrer local, al país Nòrdic, acull a un alumne nostre (en Gastón) durant 4 setmanes en el marc d'un pla Leonardo Da Vinci, que ben segur s'esdevenirà una experiència professional i personal molt important pel futur de l'alumne.

Sols hem queda recomanar-vos dues gravacions que varem fer a l'institut, a mode d'acomiadament, on podreu conèixer els alumnes un a un i un exemple d'un dia qualsevol a la cuina de l'institut i conèixer de primera ma la feina que fan aquests futurs professionals.

Podreu trobar aquests dos vídeos i conèixer més coses de les empreses col·laboradores si visitau el bloc de la secció: <http://cuiant-blog.blogspot.com.es/>

A la fotografia que acompanya aquest article podeu veure un instant del sopar d'acomiat del passat 16 de març. Per a finalitzar la sessió d'avui aquí us deix una recepta d'uns dels plats que férem el dia de sopar d'acomiadament. La resta de plats, així com les fotografies, també les trobareu al blog.

### Puntes de foie sobre pomes, fonoll i confitura de taronges de Sóller

Ingredients: per 4 persones  
8 Puntes de foie, 2 pomes golden, 1 bolla de fonoll, confitura de taronges, rúcula, porradell picat, sal.

Elaboració:  
Tallam les pomes i el fonoll a daus petits i els saltejam dins una pella amb un poc d'oli. Salpebrar les puntes de foie i fer-les a la planxa.

Fer la confitura de taronja: pelar les taronges i fer la pell a juliana llevar la part blanca de la pell trossejar la resta de la taronja i posar 600gr. de sucre per quilogram de taronja.

Per servir posarem al centre del plat la poma i el fonoll amb la ajuda d'un motlle rodó, davora posarem la confitura de taronja i les puntes de foie. Decorar amb el porradell picat, unes fulles de rúcula i un cordó de reducció de balsàmic o Pedro Ximénez. Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

**Juan A. Fernández**

