

PARLEM DE CUINA

Cuina mallorquina d'hivern.

Greixonera d'ous i sípia amb ceba

Aquest dies a l'Institut estam fent una sèrie de receptes de cuina mallorquina d'hivern, plats d'aquells que fan ganes els dies de fred. Així que com que de fred n'estem servits (-3,2 °C la setmana passada); aquí us deixo unes receptes per a encaldir-vos.

Greixonera d'ous

Ingredients: 4 ous, 1/2 kg de faves, 1/4 kg de pèsols, 1 ceba, 1 cabeça d'all, 2 patates, 2 rodanxes de sobrossada, 2 cebes tendres, oli, aigua i sal, canyella, clau i pebre

Elaboració: Coure els ous, refredar, treure la closca i partir-los per la meitat al llarg. Es reserven. Escalfem l'oli en una cassola de fang, i posem les cebes (també podem posar-n'hi de tendres), que prèviament haurem picat, i les rodanxes de sobrossada. Donem unes voltes i afegim la cabeça d'all i les faves. A continuació afegim les patates tallades a daus, i incorporem l'aigua. Afegim les espècies i la sal i deixem coure a foc lent fins que les verdures estiguin gairebé cuites. Posem els ous durs que teniem reservats, i els pèsols. Es serveix en la mateixa cassola.

Sípia amb ceba

Ingredients: 1.500 grams de sípia, 500 grams de tomàtiga triturada, 2 quilograms de ceba, 1 manat de Julivert, 5-6 alls, 2 fulles de llorer, 3 dl d'oli d'oliva, 1 copeta de brandi, 50 grams de panses, 25 grams de pinyons, sal i pebre bo.

Elaboració: Fer ben nets les sípies, tallar-les a daus i deixar-les que amollin tota l'aigua. Tallar la ceba ben fina amb el julivert i els alls. Posar a encaldir la meitat de l'oli en una greixonera gran i sofregir la meitat de l'all. A continuació, hi afegirem la ceba. Afegir la tomàtiga amb les fulles de llorer i posar sal al gust. Posar l'oli restant a una paella i sofregir la resta de l'all i el julivert picat. Afegir la sípia i deixar-la sofregir uns minuts. Flamejar amb brandi i afegir-ho a la greixonera amb el sofregit. Al final, posar-hi les panses i els pinyons, i deixar-ho coure tot a foc lent uns 30 minuts.

Balear Skills

I com que parlem de formació professional i de cuina, acabaré l'article d'avui fent un resum del que ha estat el BalearSkills, concurs que ja us vaig anunciar fa unes setmanes. Després de mesos parlant-ne per fi el passat dijous (27-Gener) es va dur a terme el campionat de Formació Professional d'alumnes de Cuina, una experiència que en Gastón Sarmiento (IES Guillem Colom Casanovas), en Joan Urpí (IES M^a Àngels Cardona), en Santiago Herrera (IES Calvià); i sobre tot n'Arnau Oliver (IES Juniper Serra) no oblidaran fàcilment. La prova començà a les 16:00 h, i en 3 hores els 4 aspirants a una placa al concurs Nacional havien d'elaborar 8 tapes vegetarianes, 8 de

peix i 8 de carn a partir d'una cistella idèntica per tots i amb llibertat total per a escollir els ingredients, però amb una sèrie de criteris als que havien de cenyir-se. Durant tot al prova els 4 alumnes demostraren la seva professionalitat davant els fogons i just a l'hora indicada tots presentaren correctament les seves elaboracions. Pot parèixer un tòpic però el jurat format per en Javier Weil (Gran Hotel Sóller), Xisca Dolç (Conselleria d'educació i cultura), Pepe Poyatos (IES Juniper Serra), Víctor Perrotte (restaurant Es Canyís) i un servidor; ho tinguérem realment difícil per a destriar al guanyador. Al final i remarquant la professionalitat de tots, el guanyador fou n'Arnau Oliver, quedant en segon lloc i com a reserva en Gastón Sarmiento.

n'Arnau Oliver representarà a la nostra comunitat al concurs nacional (Spain Skills) que es durà a terme al més d'abril a Madrid. Molta Sort!
(Foto: En Gastón en primer terme amb alguns companys de classe de l'institut de Sóller).
Bona setmana i fins d'aquí a set dies. Podeu veure les fotografies del BalearSkills al bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com/>, o bé visitar www.cuinant.com

Juan A. Fernández



TEMPS PER A REFLEXIÓ

L'era de la informàtica, les noves tecnologies i la ineptitud

Que en ple segle XXI, era de la informàtica i de les noves tecnologies, pugui ocórrer el que vos contaré a continuació és poc menys que creïble, però és cert (avís pels navegants). Resulta que fa un parell de dies mirant els meus comptes bancaris per la línia oberta, em vaig adonar que tenia un saldo retingut. O sigui després d'esbrinar, que no em va esser gaire senzill, vaig veure que hi havia una ordre de constrenyiment (que mal sona la maleïda paraula) per no haver pagat un rebut d'incineració de residus sòlids del 2010. El que és més al·lucinant és que era d'una propietat que jo tenia a Palma i que fou venuda el 2004, i que després de passar per l'ajuntament de Palma a aportar l'escriptura de venda i posteriorment pel cadastre, perquè fessin les oportunes rectificacions, cansat que m'arribes cada any els rebuts de l'IBI al meu nom.

Pens que ni cadastre, ni ajuntament han aportat les rectificacions a l'oficina de recaptació de Ciutat, la qual m'ha informat que no tan sols hi ha aquest rebut sinó des del 2006.

A hores d'ara, ja que no m'ha donat temps, el constrenyiment s'ha fet efectiu i he vist volar del meu compte prop de cent quaranta i sis euros. I si els vull recuperar no em quedarà més remei que presentar la documentació a l'oficina de recaptació, anar a l'oficina de l'ajuntament amb els documents pertinents i llavors esperar a veure quan em donen els meus estimats doblers, que aquesta n'és una altra. Tot el temps que he hagut de perdre per recompondre un error seu, aquest vos asseguro que no el me pagaran ni "hartos de vino" com a vegades es diu. I ara com sempre em tocarà córrer a mi per a demostrar l'error.

Al mateix temps vos puc assegurar que no he rebut cap tipus de notificació, m'he tornat com invisible (el meu compte corrent no) i això em fa pensar que tenen el domicili equivocat. Quan vaig passar els papers a l'ajuntament i al cadastre ho vaig fer amb el domicili que tinc a Sóller, el

correcte.

Per unes qüestions d'una propietat, el meu germà va demanar un certificat a l'agència tributària, relatiu a que em trobava net d'impostos pendents. Certificat que es va emetre el 2009. O sigui, s'aclareixen o no s'aclareixen. Si no hi havia res pendent, i està certificat a què ve ara reclamar-me aquests rebuts? A no esser que no estiguin considerat com a impostos els rebuts de residus urbans; llavors que són? Un al·lucina.

A més, "si no vols brou, tassa i mitja", resulta que ells, vull

No confieu amics que un cop que heu fet un canvi, les distintes branques de l'administració s'ho comuniquin. Haureu de fer un jubileu per cada una de les oficines que gestionen els diversos rebuts, ja que sinó, vos encaçaran

dir l'agència tributària, aquest soci imposat, a vegades incòmode i que tots patim, tenen el domicili correcte per totes i cada una de les declaracions que he anat presentant els darrers anys. O sigui que sóc fàcilment localitzable. Que no m'he volatilitzat, vos ho puc ben assegurar. Hom s'ha de prendre les coses amb paciència. Ja que flastomar de valent, malgrat no arregli els problemes, a vegades t'ajuda a treure la verinada de dedins, ja que guardar-la és perjudicial per a la salut.

Bé, no vull pegar la pallissa, però sí que vull que serveixi d'avís. No confieu amics que un cop que heu fet un canvi, les distintes branques de l'administració s'ho comuniquin. Haureu de fer el jubileu per cada una de les oficines que gestionen els diversos rebuts (el vostre temps per a ells no compte massa); ja que si no vos encaçaran, no tan sols a vosaltres, si no que tenen els vostres comptes per mà i vos

podeu trobar amb una broma com la que m'han feta. Per tant, val més córrer-ho en el seu moment, que no arriscar-se al que m'ha passat a mi.

Quan estic escrivint aquest article, ja he baixat a Ciutat de Mallorca a "deshacer entuertos". Quasi ho he aconseguit del tot, he pogut esbrinar que els avisos del rebut (el del constrenyiment) en qüestió, el notificaren al carrer metge Josep Darder de Ciutat de Mallorca. Curiós que fes, ni més ni manco, que quinze anys que no hi vivia, no és estrany que no em trobessin. Després de viure a aquest carrer, he viscut i m'he empadonat a S'Arracó, a Bunyola, a Fornalutx i finalment a Sóller. Bé, ho deixarem estar ja que em sembla que no cal donar-li més voltes.

El més trist és que aquesta inoperància la pagam tots els ciutadans i ciutadanes, i sé de ben cert que alguns dels meus lectors o lectores, ha passat per algun tràngol semblant. I han hagut de remoure Roma amb Santiago, per arreglar-ho. Malgrat tot et queda un regust d'agre, d'impotència i d'una certa ràbia, adonar-te que ells tenen la pella pel mànec. Escrivint sobre coses més agradables, el passat dia 24 de gener, vaig poder anar a l'acte de la presentació de les candidatures de les Valentines Dones. Vaig parlar amb elles, amb el Regidor de Cultura, Patrimoni i Festes Guillem Bernat, a qui li vull agrair des d'aquí que fes una referència en públic per la feina que estic fent via facebook, per la promoció del proper Firó. Va esser un acte maco. Vos convido a passar-vos pel meu mur del facebook o pels diversos àlbums que he creat i veure les fotografies. Ara a l'espera que arribi el dia 12 de febrer que es faran les eleccions a les Valentines Dones 2011 en el C.P Victòria de Sóller, a les 20h. Si Déu ho vol, ens veureu per allà, i esper i desitj que l'onada de fred, s'hagi esvaït. No estem massa acostumats a això.

Josep Bonnin

