

Parlem de cuina

Concursos i cursets. Cuinant amb flors

Aquesta setmana N'Aida Oliver Valladolid, alumna de cicle formatiu de cuina de l'Institut de Sóller, ha estat seleccionada com a representant de les Balears a la final nacional del concurs Aceituning. La final es durà a terme a la ciutat de Sevilla el proper 12 de maig. Un concurs que promociona el consum d'olives cercant fòrmules diferents i innovadores per a dur-les a taula.

N'Aida presenta un plat ben bo d'aperitiu d'olives farcides de formatge maonès amb una confitura de sobrassada i quelitas; un plat amb molta entitat per a representar la nostra terra.

La selecció dels plats s'ha fet d'entre desenes de participants de totes les comunitats. Des d'aquí li desitjam molta sort. Si seguiu el dia a dia del blog podreu veure el desenvolupament del concurs i la feinada que fa n'Aida per alçar-se campiona d'Espanya.

Dins un altre ordre de coses, us volia convidar el proper 11 de juny al show cooking de cuina d'estiu que faré a Tallat de Lluna, amb un menú saborós i acolorit amb fruites i flors i qualche sorpresa més. Al blog de la secció trobareu tota la informació.

I per si algú ja vol començar a cuinar amb flors, aquí teniu alguns consells:

- Cal recordar que les flors són un recurs gastronòmic no massa explotat, però, si ens decidim a usar-les, podem aportar un nou punt d'olor i color a les nostres elaboracions culinàries tradicionals.
- Algunes d'aquestes flors s'usen directament en l'elaboració d'amanides o plats de carn. D'altres s'infusionen per a aconseguir líquids i aromatitzar, per exemple, postres.

Com usar flors dins la cuina

- * No consumir mai flors de floristeria, ja que per a mantenir-les fresques els hi afegeixen conservants que poden ésser tòxics.
- * S'han d'emprar flors del nostre propi cultiu o aquelles que es venen per a ser plantades.
- * Hi ha flors comestibles i d'altres tòxiques; és millor, davant els possibles dubtes, consultar amb una guia, al farmacèutic o a un herbolari.
- * Algunes flors aptes per al seu consum són: margalides, violetes, tulipans, roses, romaní,

clavells, gladiols, flors de carabassa o carabassons, camamilla, caputxines o lavanda, entre d'altres.

Aquí teniu una recepta per anar fent "provees".

Fetge d'ànec amb flors de romaní

Ingredients per a 6 persones:

- 1 fetge d'ànec.
- 1 Cullerada de mel de romaní.
- 1 tassa de suc de carn concentrat
- Una branqueta de romaní.
- Un manat de flors de romaní.
- Sal i pebre bo negre.

Elaboració:

Netejar el fetge i tallar-lo a medallons (un poc de través) d'uns 2-3 cm de gruixa. Assaonar-los i marcar-los dins una paella amb oli ben calent. Retirar de la paella l'excés de greix i afegir-hi la branca de romaní i el suc de carn, juntament amb la mel. Deixar cuoure uns minuts i afegir-hi l'ànec. Deixar que la salsa (per l'acció de la mel) s'espessi una mica, retirar la branca de romaní i emplatar.



Espolvoretjar amb les flors de romaní abans de servir.

Bona setmana, bona Fira i Bon Firó. Molta sort Aida!
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

És moda que tants matrimonis tenguin data de caducitat i se separin?

No me digueu que no sigui un fet que es veu a les clares entre el poble rural, industrial, intel·lectual, governants, súbdits, pobres i rics.

A mi, per l'experiència que tenc d'haver estat quasi tota la meva vida entre un espòs i una esposa -amb problemes matrimonials greus, però superables- conversant amb diàleg sincer, amb xerrades allargades fins a altres hores de la nit, amb llàgrimes que han acabat amb besades, cor obert i amor costant, amb tant de fervor que, alguna vegada, aquest tornar a començar, amor amb amor, va ser contestat amb un nou fill, del qual m'han donat gràcies per haver estat al seu costat. Què bo és el diàleg, entre espòs i esposa, despullat el cor, cada dia.

I no me digueu allò que un temps me podíeu dir: "I tu, celibatari, què en saps d'això, no essent casat, desfermat d'esposa i fills, no responsable d'una família formada per tu, la qual de tu depèn?". Ara, per a mi, ja superat tot quant me podíeu retreure, amb paternitat de dos fills i amb esposa que me fan feliç, damunt el cavall de batalla d'una família, me veig amb coratge de dir-vos quatre paraules, apreses de la meva experiència. L'amor matrimonial és contradictori.

L'amor perfecte té dues propietats, i les dues totalment oposades i contràries entre si: la primera és la necessitat de "identificar-se en una unitat", en un conviure amorós total; dit amb altres paraules, és la negativa de la dualitat, de dos

caràcters rivals, incompatibles, confrontats. L'amor per essència vol unitat. La segona és el respecte a la personalitat de cada un, a la llibertat individual; millor dit, és l'obligació d'acceptar-se "un distint de l'altre", de consentir-se que un, i altre, agrandin les seves qualitats personals i fomentin les seves afeccions, i siguin feliços en les seves manies, sempre i quan no facin malbé ni l'amor, ni la seva família, ni el bé comú. Quin valor té un amor que no respecta les diferències, que no admet que aquell que estima desplegui les seves bones voluntats a la seva manera i se formi segons li demana la seva consciència? La diferència de parers entre els esposos fa bella la família i més bell el futur dels seus fills. Un matrimoni, en que es fermen ells dos, no camina, l'amor s'acaba i se mor d'oi.



Parlem amb sinceritat. Tots els enamorats s'imaginen que la persona que han escollit és única. Això no és veritat, ni d'aprop, ja que el camp que tenim davant, ben davant nosaltres, no és il·limitat, sense fronteres, deslligat de tots els gusts, sentiments sensuais, sexuals, passionals, intel·lectuals, opinions sobre la bellesa, l'affinitat, l'atracció, la riquesa, la pobresa, la conveniència...; i, essent que l'home, la dona, essencialment, és cec, cega per amor, la força de l'amor fa que estimem (o se fingi estimar) aquella persona que s'entrecreua en un lloc determinat, en un moment concret, informal, en circumstàncies impensades. No estimam, doncs, l'amant perquè sigui l'únic; tot el contrari, és únic perquè l'estimam. L'amor, en parella, ens separa de la pluralitat col·lectiva, comunitària, popular. Se viu junts. L'amor uneix dues soledats conviant-les a conviure juntes i a procrear vides en paternitat compartida. Desgraciats aquells matrimonis absorbits, consumits, fets trossos per un amor egoista, interessat. Aquests matrimonis mai no coneixeran la veritat del vertader amor, que és per naturalesa una unitat de dos éssers, desiguals en molts de caires. I, segons es comportin en les seves maneres d'estimar, la reacció de l'amor d'un o de l'altre se fa l'hoste en casa, o el dictador, o el vividor aprofitat. O, com massa vegades es veu, es torna un botxi que pega sense pietat, que tortura en tot moment, que dóna mala vida per gust, i, per desgràcia de sobres repetit, fent l'amor el centre continuat d'injustícies, de violències, de mals tractes o, cada dia ho veiem, de víctimes assassinades. No ha estat mai amor, l'amor assassí. L'amor ha de respectar sempre la intimitat personal, la únio, com més fàcil de rompre és, més necessitat té de firmes estranyes davant la societat. Els pares, els fills no firmam cap

document per dir que ens estimarem per sempre. L'aliança matrimonial necessita signar-se en presència d'una autoritat i dos testimonis, perquè en el matrimoni s'hi mesclen passió carnal, comunitat d'interessos, compromisos socials, costums populars, lleis governamentals, deures possibles; les paraules "cooperació entre dos" potser serien les més significatives en dir la realitat del fet, ja que intervenen l'egoisme, la reciprocitat de plaers sexuals, sensuais, vanitats mundanes, riqueses a la vista, submissió, obediència, conformitats extravagants, proves mai no sospitades... Ara que, després de qualsevol contratemps en direcció oposada, com és una malaltia greu en la família, un enderroç econòmic, un enamorament en una altra persona, una desavinença forta entre les famílies, inconveniències imprevistes, llavors és quan se revela la naturalesa de l'amor que els uneix. La capacitat de resistir nostres destins en la vida és el signe de la transcendència de nostre amor. "L'amor gran és aquell que, fins i tot, travessa la mar brava de la dissert". Així ho deien els clàssics romans: "Trajicit et fati littora magnus amor". Podem divorciar-nos, podem botar d'un matrimoni a un altre, però sempre tenint present que l'amor és el mateix, que sempre té el mateix gust, mesclant-s'hi sal i sucre, alts i baixos, acords i desacords, dies bons i dies dolents. I jo me dic el que deia Sant Agustí, del qual, els meus pares que s'estimaren i sofriren molt fins a la seva mort, me donaren el nom: "Estima i fes el que vulguis", "ama et fac quod vis". Si en el matrimoni s'estimen de veres, cap d'ells dos perdrà la llibertat.

Agustí Serra Soler

