

Parlem de cuina

Tres publicacions: *Pink Poma*, *My Lovely Food* i *cuinar amb el rentavaixelles*

P*ink Poma*: aquest és el títol del nou disc músico-gastronòmic del grup TIU, tercer treball en la seva discografia. Aquest disc precedeix als anteriors treballs *Musicogratronomia* (2008) i *Sopeta de brou* (2009); editats tots ells pel segell Blau-Dismedi I que ja us vaig presentar en el seu moment en aquesta secció.

Per al nou treball el grup liderat per Tiu Herrero ha substituït la percussió per la bateria i la guitarra clàssica per l'elèctrica, i ha mantingut el contrabaix. El resultat és una mescla del pop d'Antònia Font amb el rockabilly d'Imelda May, sempre amb les seves lletres gastronòmiques.

Si voleu fer un tast del disc, escoltant el tema "Pink Lady", podeu visitar el bloc de la secció <http://cuinant-blog.blogspot.com.es> o be visitar la web del grup <http://www.tiu.cat>, on a més podreu adquirir el disc i escoltar-lo.

Sens dubte una interessant proposta musical i gastronòmica per a posar un punt i final amb ritme a l'estiu.

El setembre és el moment de l'any quant més noves publicacions apareixen al mercat i en aquest cas avui us en presentaré una publicació gastronòmica relativament nova dedicada al món de la pastisseria i centrada en la decoració especialment. Es tracta de *My Lovely Food*, una revista de gran qualitat que ens presenta un seguit d'articles (i les seves corresponents receptes) sobre

Cupcakes, decoració amb fondant, però també com fer coulis o salses, pastissos de pasta de fulls i altres delícies per a xupar-se el dit.

En aquest primer número (que realment va sortir al l'abril i que ara es reedita) podem destacar les lliçons pas a pas de com fer una tarta de pastanaga o com decorar uns cupcakes de mel amb motius del món de les abelles; o be l'article que ens presenta les millors pastisseries d'arreu del món i els seus secrets més preuats.

Són moltes les publicacions de cuina que hi ha al mercat, i no se si aquesta ha arribat per a quedar-s'hi (el temps dirà), ara la qualitat de *My Lovely Food* (en espanyol) és innegable i els tres primers nombres de la revista ja publicats així ho demostren. Ja tenc ganes de que arribi a casa el nº3 dedicat a preparar dolços d'hivern i decoracions de *Halloween*.

Cal a dir que revista i el bloc estan dirigit per Ingrid Blacha, tota una amant de la pastisseria que cuida fins el més petit del detall de les seves creacions i d'una publicació musical i una de dolços, fem un gir total de 180ºc i us parlaré d'un llibre que ben segur us donarà per a xerrar (o posar-vos les mans al cap, segons tingueu el dia). Es tracta del llibre de la italiana Lisa Casali: *Cuinar amb el rentavaixelles* (el podeu trobar a l'FNAC). La teoria que planteja aquesta cuinera és que el calor

constant i no excessiu del rentaplats permet una coccio a baixa temperatura similar a la que utilitzen els cuiners

professionals amb els forn de convecció o les Roners. Els recipients han de ser pots amb tapa hermètica i tancament de clic o també sobres de buit. *Cuinar amb el rentaplats* és un llibre amb les bases del mètode i les raons per les que cuinar al rentavaixelles, els instruments necessaris, els avantatges d'aquest tipus de coccio i quin tipus d'aliments podem cuinar. L'índex no es divideix per tipus d'aliments, sinó que les receptes s'agrupen per programa de rentat, tenint així rentats per a rentats ràpids, normal i intensiu.

Així, per al rentat ràpid, el de 30 minuts, a la pàgina 42 ens proposen el Moll amb verdureta. També es poden fer uns Musclos amb pebre o un compota de maduixes amb merengue. El rentat normal permet fer carns com la pitera d'ànec amb porros estofats o el rostit de pollastre amb mostassa i mel.

La idea de posar el rentaplats al matí i amb aquesta calor fer unes verdures, un peix o una compota, que es podrà prendre al migdia quan tornem, és com a mínim original i innovadora, a més d'econòmica (sempre segons el criteri de l'autora), ja que s'aprofita l'energia que es gasta en el rentat. Personalment hem permetreu un cert escepticisme al procés, si més no la idea (tècnicament) no és dolenta, no acabo de veure la seva avantatge i hauria de



comprovar la qualitat organolèptica (i sanitària) dels productes cuinats amb aquest mètode.

Totes les coses i temes que tracto en aquesta secció els duc a terme diverses vegades, ara no sé si cuinar amb el rentavaixelles ho faré. Per ara sóc un poc més tradicional i empraré l'olla i la paella. Si ho provo ja us ho dic en un altre article.

Bona Setmana a tots. Visitem el blog per a veure vídeos i més informació dels temes d'aquesta setmana.

Joan A. Fernández



Cartes obertes

Més cosetes

És necessari el canvi de les instal·lacions de la petanca en temps de crisi?, considerem que no, amb la que cau, creiem que és una despesa innecessària, que els doblers es podrien dedicar a ajudes socials o a amortitzar el deute municipal.

És necessari convocar tants de plens extraordinaris?, creiem que tampoc no hi ha una necessitat de tanta urgència per als temes que es tracten.

Demanam que per part de l'equip de govern s'insti al govern a fer efectiu el pagament de les subvencions del túnel, i que d'aquí a endavant sigui el mateix govern el qui es faci càrrec del pagament del preu del túnel, per la qual cosa, no s'hauria de pagar per passar-hi i seria gratuït per als sol·licitants.

Volem remarcar i felicitar el responsable que respongui, que les deficiències denunciades a la darrera carta publicada en aquest setmanari, del sistema contra incendis, al pavelló municipal Es Puig, han estat arreglades.

I això com es menja:

Ja tenim el "bullit" fet, el dia 29 de març de 2005 a ses-

sió plenària es va aprovar l'adjudicació a favor d'Aqualia per gestionar de forma privada l'aigua i clavegueram de Sóller (cosa que va fer el PP en solitari), recordem que tant l'oposició com un regidor van votar en contra.

Al poc temps el bullit es va dur als jutjats, fins aquí és un tema que passa moltes vegades amb qüestions polítiques (malauradament), però quan un assumpte comença malament, acaba pitjor.

El Tribunal Superior de Justícia de Balears ha ratificat la sentència que anul·lava aquesta adjudicació i ara tenim el "bullit sofregit", l'equip de Govern de Sóller va ocultar a l'oposició i als ciutadans de Sóller aquesta resolució del jutge, davant aquesta ostentació de transparència política només queda demanar responsabilitats.

Responsabilitats per la despesa econòmica que suposarà a les arques municipals (que esperem no siguin quantioses) i les responsabilitats polítiques, molt probablement no es produiran.

Ja només ens faltaria haver-nos de menjar el "bullit sofregit amb salsa de pebre de cire-

reta", com se li acudeixi a l'equip de Govern fer un Decret Llei anul·lant la sentència, farem una digestió que durarà legislatures il·limitades.

Acabarem menjant "bullit socorrat", se'ns cremarà la cuina?, posarem en nòmina com a assessor en Chicote!.

El proper divendres dia 20 de setembre, a les 20,30 hores, al Museu de Ciències es farà la presentació del nostre partit en societat a Sóller, amb la presència del President Sr. Jaume Font i dels Vicepresidents Sr. Josep Melià i Sr. Antoni Pastor, aprofitant l'avinentsa per convidar-vos a l'assistència en aquest acte.

El Pi
"Proposta per les Illes, per una gestió en positiu"

A Mossèn Jaume Mercant, en la vigília del seu depart

Crec, Jaume, que una de les persones que sentirien més el teu trasllad seria na Margalida "Paulona" que tan precipitadament ens deixà el passat dia de Sant Bartomeu, per la qual tu senties, així com moltes altres persones sentíem per ella, un alt apreci, per la que plorarem i resarem amb sentiment d'estima. Déu la tenguí a la Glòria.

Durant els anys que has estat a Sóller he tingut l'ocasió de tractar-te un poc d'aprop degut a la meua assistència a les misses a la Residència Bell Entorn, eucarísties en que el clergat destinat a les Iglésies de la comarca soleu tornar-vos, per celebrar-les-hi setmanalment.

Escoltar les homilies estant a prop del sacerdot que les predica pot resultar més fructuós que estant dins una església gran, asseguts a un banc allunyats de l'altar. Si bé de vegades estam tan entusiasmats amb les nostres veres que per importants que siguin les paraules que els preveres ens dirigiu no n'agafam cap.

Però et vull fer saber de què m'agrada molt l'homilia

que predicares segons l'Evangeli de San Lluç fa una mesada que tracta de la creació del Pare Nostre. Ens feres el retret de què resam aquesta oració tan de rutina que deim les paraules de boca i el nostre pensament està completament allunyat del que demanam i prometem. Tens raó, Jaume, quan dius: "que deim mentides en pronunciar "perdonau les nostres culpes així com nosaltres perdonam als nostres deutors", paraules que m'arribaren endins i en el transcorre diari quan res el Pare Nostre em fan pensar amb tu i amb la teva raonable consideració de no saber perdonar més prest aquells que ens ofenen. Guardant el rancor sols ens feim mal a nosaltres mateixos.

Em sap greu que te'n vagis, com també en sap als feligresos del Port que em demanen de dir-te que t'enyoraran. Et felicito per la teva diafanitat



amb què deixes els comptes de la Parròquia de San Ramon de Penyafort. No hi ha com la transparència per tenir contents i estar contents tots els qui formam part d'una Comunitat. Desig siguis ben acollit pel poble de Son Servera i que adesiara pensis amb aquest grup de vellets que deixes a Sóller que et digueren Adéu cantant "Adiós con el corazón, que con el alma no puedo..."

Aina Colom