

Divulgació

L'educació al segle XIX

Trastejant per l'arxiu que tenen a la biblioteca de Sóller de Rullan i Mir, he trobat una sèrie d'articles que va escriure i m'han cridat l'atenció, i per això intentaré resumir-los breument.

Ja en el seu temps, Rullan i Mir creia que la mala educació és el mal de la societat, entenent mala educació com a la falta de vergonya, ja que ho descriu com presentar la virtut disfressada d'hipocresia, així com revestir el vici baix el cinisme, o l'egoisme baix la imatge de la caritat. No és d'estranyar tampoc en els nostres dies que persones sense escrúpols en el seu dia a dia "rentin" la seva imatge dedicant unes hores a ONGs, pensant, o més bé volent-se creure, que dedicar unes hores a una bona acció pot reconvertir una vida d'egoisme i malfraig. També indica la seva incredulitat a què els que podrien actuar damunt el problema que ell descriu com a falta d'educació, només es queixen que el govern no fa res, repetint una vegada i una altra que el món està perdut, en lloc d'intentar arreglar-ho. I al mateix temps els polítics només feien el que fos necessari per ser reelegits, més que pensar en el que haurien de fer per resoldre els problemes. També analitza la família com a mostra de la societat, a on els pares no ensenyaven als seus fills com havien d'actuar amb un mínim d'educació, i els germans actuaven com a còmplices de les seves desobediències. Explica que era normal passejar els dies de festa pel poble i veure molts de nins rompent coses i robant la fruita dels arbres, i que no se'ls podia recriminar, ja que en aquest cas es veuria exposat a la fúria dels pares, o fins i tot haver de comparèixer davant un jutge. Imagino que això ell ho deia de forma literal, recordant que era capellà, i l'església catòlica sempre ha defensat la família com a centre de l'educació, però a mi no deixa de recordar-me l'ambient polític actual de desenes de casos de corrupció que estan arribant als tribunals, o als propis fills que denuncien als seus pares per renyar-los.

També xerra de què si els nins a l'escola no avançaven correctament, els pares s'irritaven amb el mestre, intentant canviar-lo a una escola millor capacitada per educar al seu fill, en lloc de pensar que es devia possiblement a la falta d'esforç de l'alumne. I que en el cas contrari, a on algun jove destacàs, això es deuria únicament a l'estudiant, i en cap cas a un bon mestre. A més, es queixa que en aquella època s'instruïa només pensant en la part teòrica, obviant la part pràctica de les coses, i que aprendre el necessari per aparentar que se sabien les coses per sortir del pas era suficient, i que no era necessari conèixer les

coses en profunditat. Tot això evidentment feia que si el mestre no tenia suficient vocació per ensenyar, ràpidament caigués en el desànim, dirigint les seves classes més a instruir teòricament que a ensenyar de veres. I a la vegada els pares només demanaven més instrucció científica, i s'oblidaven d'educar als seus fills a casa. I d'això sortien joves que als exàmens eren admirats pels seus coneixements, però que una vegada al carrer pareixen com diu ell "idiotes irracionals", que insultaven a la gent que es creuaven i martiritzaven als animals. I després, la gent que no feia res per solucionar-ho, i en veure les seves malifetes, els seus capritxos i la seva mala educació, senzillament els deia grossers i malcriats, i culpava als mestres de les faltes que realment havien comès els pares només prestant atenció al seu desenvolupament físic i intel·lectual, obviant procurar una educació moral. Al cap i la fi ell pensa que els joves no són més que un reflex del que han vist en els seus pares.

Evidentment, que en tot el text dóna gran importància a l'educació religiosa, com no pot ser d'altra manera a causa de la seva condició de sacerdot. En aquest text també proposa una altra direcció a prendre si es vol corregir la societat, que és senzillament no destorbar la feina educativa feta pel mestre, continuar aquesta feina a casa, vigilar, corregir i amonestar a l'estudiant, i donar exemple en les petites coses de cada dia fixant-se més en la forma de fer-ho que en el fi que es desitja. Res més fàcil de dir, ni més difícil de fer.

També comenta que tothom intentava aconseguir una plaça fixa en el govern, per poder oblidar-se de les seves preocupacions econòmiques i passar a viure del pressupost del país, mentrestant que la indústria i l'agricultura vivien una mala època, ja que la gent ja no volia fer feina en aquests sectors. Sectors en els quals a causa dels nous invents que havien suavitzat el treball, havien desmoralitzat als pocs treballadors que quedaven, augmentant el seu malestar. Llegint aquest article no he sabut exactament si estava llegint un document de l'any 1900 o si estava llegint un diari d'avui, ja que resulta xocant la similitud del que descriu amb el que succeeix avui en dia, i només fa que recordar-nos que la història és cíclica, i que només amb el fet d'educar-nos correctament, podríem evitar recaure una vegada i una altra en els mateixos mals.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Avui ens posam una mica llépols. Donuts

Per a la jornada gastronòmica d'avui em ve de ganes una miqueta de dolç, així que per acabar aquesta setmana i començar la nova amb energia, aquí us deixo algunes receptes dolces que segur us faran llepar-vos els dits.

Donuts (Recepta de Manuel Molina)

Massa mare: 140 grams de farina de força, 90 grams d'aigua tèbia i 3 grams de llevat fresc de pa.

Ingredients per a la massa: 20 grams de llevat, 15 grams de llet, 30 grams de sucre, 150 grams de farina de força, 5 grams de sal, 4 rovells d'ou, 60 grams de mantega, oli de girasol per a fregir o un oli d'oliva molt suau.

Elaboració: En primer lloc empastarem tots els ingredients de la massa mare i la deixarem reposar un parell d'hores a temperatura ambient o fins que tripliqui el seu volum. Passat aquest temps encalentiu lleugerament la llet i dins ella dissolem els 20 grams de llevat. A aquesta crema li afegirem els ous i la mantega fosa i ho mesclam bé. Ara li afegim els sòlids (farina, massa mare, sal i sucre). Ho treballam bé i ho deixam reposar 30 minuts. Passat aquest temps tornam a treballar la massa i l'estiram damunt una palangana de forn amb una gruixa d'un centímetre i tallam dos cercles concèntrics de la mida que volguem per als donuts. Deixam tovar i un cop tovats, i amb cura, els fregim dins oli ben calent. Un cop fregits deixam escórrer l'oli i ensucram bé.

Una vegada que tenim els donuts fets podem preparar la cobertura per a la seva decoració i donar-lis un acabament més professional.

Cobertura xocolata cristall

Ingredients: 20 grams de gelatina en pols, 120 grams d'aigua (això ho feis bullir), 300 grams de glucosa, 300 grams de sucre, 150 grams d'aigua, 200 grams de llet condensada, 300 grams de xocolata de cobertura (si escollim la xocolata blanca podem usar colorants per donar-li color).

Elaboració: Dissolem la gelatina dins l'aigua i la feim bullir. Un cop dissolta la gelatina afegim la resta d'ingredients (la resta d'aigua, llet condensada, glucosa i el sucre). Seguidament li afegim la xocolata i la fonem fins aconseguir una crema homogènia. Deixam refredar i deixam un parell d'hores dins la nevera que maduri. A l'hora d'usar-la separam la porció

necessària i l'encalenti a 35°C (bany maria) per a cobrir els donuts que hem fet amb anterioritat o una tarta, per exemple.

També podem fer un glacejat per a decorar els donuts.

Glaciat de fruites

Ingredients: 100 grams de confitura de fruites, 200 grams de sucre en pols, 2 cullerades d'aigua ben calenta.

Elaboració: Passarem sa confitura per un colador finet per treure-li els grums que pugui tenir i li afegirem el sucre en pols. Seguidament afegirem l'aigua calenta poc a poc i ho mesclarem fins a aconseguir una crema amb la textura desitjada per a cobrir els donuts.

Glaciat de vainilla

Ingredients: 200 grams de mantega, 1 tassa de llet evaporada (en pols), essència de vainilla i 200 grams de sucre en pols.

Elaboració: Posarem a fondre la mantega a foc fluixet. Un cop fosa la decantarem per llevar la part blanca que queda a sobre (els sòlids làctics del greix). Això es coneix com clarificar la mantega. Hi ha marques comercials que ja la venen clarificada. Un cop la mantega estigui clarificada li afegirem la resta d'ingredients i mesclarem fins a aconseguir una crema suau.

Glaciat d'amaretto (licor d'ametlles)

Acabam aquest a tertúlia setmanal amb una tercera proposta de acabat pels donuts. Aquest cop una recepta un poc més adulta.

Ingredients: 100 grams de sucre en pols, 50 grams de licor/xarop de cirera Marrasquino, 1 cullerada d'Amaretto i una punteta de sal.

Elaboració: Posarem dins en bol el líquid i la sal i li anirem afegint el sucre en pols fins a aconseguir una textura de crema que puguem abocar damunt els donuts i aquest quedin ben napats (coberts).

Bona i dolça setmana. Ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



SÓLLERSTUDIO
TRAMUNTANA REAL ESTATE

**¿QUIERES VENDER TU CASA?
INOSOTROS TENEMOS MUCHOS CLIENTES
QUE BUSCAN UNA!**

Puerto de Sóller. Apartamento con gran terraza cerca de la primera línea de playa. Mucho sol y vistas despejadas. Aprox. 80 m² distribuidos en salón comedor, 2 dormitorios, 1 baño y terraza con barbacoa. **325.000 € Ref. 5030**

Sóller. Coqueta casa de pueblo a 5 min. del centro de Sóller. Fachada de piedra que esconde un moderno dúplex de aprox. 80 m² con 1 dormitorio y 2 baños. Reformada. Muebles y equipamientos incluidos. **250.000 € Ref. 5141**

RECTORIA, 3 | 07100 SÓLLER | TEL +34 871 872 105
INFO@SOLLERSTUDIO.COM | WWW.SOLLERSTUDIO.COM

**SEGUR
SÓLLER**

Corredoria d'Assegurances S.L.

Autorització DGPF Núm. IB.SCO08-MA

Avda. Jeroni Estades, 2 entll. - Tel.: 971 63 02 47 - Fax: 971 63 12 32
07100 - Sóller (Illes Balears)

Treballam amb les millors asseguradores del mercat

Companyies:

Allianz, Arag, Axa, Europea, La Estrella,
La Previsión Mallorquina, Liberty, Mussap, Pelayo, Reale

Eléctrica **R**
Rafael Rosselló
s.l.

Instal·lacions elèctriques i Aires Condicionats

Cami d'en Bou, 47 · 07100 Sóller
Tel. 971 63 29 76 - Mòbil 609 31 90 97 - 620 72 43 19
electrica@rossello.com