

Primavera





Mi
delantal
nuevo





Un domingo por la mañana estaba escuchando una entrevista al actor Jean-Pierre Bacri, y recordé una anécdota de mi infancia:



Con siete u ocho años aún no era alérgico a las gramíneas, así que jugaba a "gallo o gallina".



No sé si fue por su parecido con el trigo, pero un día se me ocurrió la brillante idea de hacer pan con los granos.



Mi abuelita, que ese día me estaba cuidando, me ayudó en esta empresa: la receta más antigua que guardo en mi memoria.



El resultado fue al horno mientras yo jugaba en mi cuarto.



Mi pan calentito gozó esa misma noche de un gran éxito, además de las felicitaciones de mi madre.



Muchos años después, me enteré de que mi primer pan había ido a la basura y lo habían sustituido por uno de centeno comprado en la panadería de la esquina. Lo metieron en el horno minutos antes de que yo volviera.



Ese domingo, Bacri dijo, en esencia, esto: "De niño, haces un dibujo y tu madre exclama ooh, ¡es precioso!"



"En realidad has hecho una mierda en rotulador rojo, pero tu madre te dice mmm, pues sí, está muy bien!"



"y te pasas la vida perriquiando eso mismo"



OLVÍDATE DE LAS NESPRESSO E IMITACIONES...



PUEDE PARECER GUAY Y HACE UN CAFÉ CORRECTO, PERO SIEMPRE SABE IGUAL.

OLVIDA LA QUÍMERA DE TENER UN DÍA UNA CAFETERA TIPO "CONA"



MUY CARA, TOO MUCH, LA CLASE DE OBSETO QUE SOLO SE USA UNA VEZ.

VENDE LA CAFETERA ELÉCTRICA, O TÍRALA, QUE ES MUY FEA.



ESTE CAFÉ ES TRISTE, Y —POR SI NO LO SABÍAS— PROVOCA ABSCESOS ENTRE LOS DEDOS DE LOS PIES.

FUERA LA MONÍSIMA CAFETERA DE ÉMBOLO.



PORQUE... BUENO, ES UNA INTUICIÓN; ADEMÁS, PARA HACER UN BUEN CAFÉ HACE FALTA UNA PEQUEÑA DOSIS DE MALA FE.

EMPIEZA, PUES, POR HACERTE CON UNA...



YO TENGO 3 EN CASA:



LAS ADORO Y LAS MIMO. MIRA, PODRÍA HABERLAS BAUTIZADO...

A ALGUNOS LES DA POR LOS COCHES, A MÍ POR LAS CAFETERAS.



LA IDEA ES CONSERVARLA TODA LA VIDA... CON EL TIEMPO, EL CAFÉ ESTARÁ CADA VEZ MÁS DELICIOSO...

ASÍ QUE ELEGÍ UNA SOBRIA.



El mejor café del mundo

DISTINTO ES EL CAFÉ... EN GENERAL, PUEDES ELEGIR ENTRE:



¡HAY CIENTOS DE VARIETADES DIFERENTES DENTRO DE ESTAS DOS CATEGORÍAS!

ENCUENTRA EL CAFÉ QUE VAJA CONTIGO, ¡PRUEBA, SABOREA!



EL YRGACHEFFE
DE ETIOPIA

ES VERDAD QUE CUESTA ENCONTRARLO. FUERTE, AROMÁTICO, CON UN TOQUE A TIERRA Y CHOCOLATE...



SI PUEDES, COMPRA EL CAFÉ EN UN TORREFACTOR: TE DARÁ CONSEJO Y MODERÁ (SUENA HORRIBLE) EL CAFÉ DEPENDIENDO DE TU CAFETERA.



¿MUY CARO?
¿QUERES UN BUEN CAFÉ O ASQUACHURLE?



¿PREFIERES LAS MONDONGAS A 50€ EL KILO?



BIIIEEN... YA ESTÁS LISTO PARA...



¡EL CAFÉ!

SI ES LA PRIMERA VEZ QUE USAS UNA CAFETERA ITALIANA, HUBRÁ QUE HACER POR LO MENOS 3 CAFÉS Y TIRARLOS.



PARA QUE LA CAFETERA PERDA EL SABOR A NUEVO.

SI SUELES USARLA PERO NO HAS RESPETADO ESCRUPULOSAMENTE LOS OCHO PASOS SIGUIENTES...

¡AÚN ESTÁS A TIEMPO!

1. VIERTES AGUA EN LA PARTE BAJA DE LA CAFETERA



HASTA EL NIVEL DE LA VÁLVULA

Y LUEGO COLOCA EL FILTRO ASÍ:



2. LLÉNALO DE CAFÉ SIN COMPROMISO, PARA QUE SUBA EL AGUA.



LAS CANTIDADES DEPENDEN DE CADA CUAL; A MÍ ME GUSTA EL CAFÉ FUERTE, ASÍ QUE LLENO EL FILTRO HASTA EL BORDE.



3. ENROSCA LA PARTE ALTA DE LA CAFETERA SIN FORZAR, PERO APRETANDO UN POCO...



...Y PON AL FUEGO.

ANEXO

EN **MULTIOLLAND DRIVE**
DE DAVID L'INCH HAY UNA ESCENA MUY
TERMINA EN LA QUE UNOS TIPOS NEGOCIAN
EL CONTRATO PARA UNA PELLE



EN UN MOMENTO DADO, UNO (LUIGI) PIDE
UN CAFÉ, Y TE DAS CUENTA DE QUE NO
SE NADA CON CHÍQUITAS:



NADA MÁS TOMAR UN SORBITO SE PONE
A ESCUCHARLO DE FORMA REPUGNANTE
SOBRE LA SEÑALITA.



ENTONCES SE LEVANTA HÉPER CABREADO,
LA REUNIÓN SE HA SODIDO Y DOS DE LOS
TIPOS (BATS Y DABBS) SE DESPACHAN EN
DÍSCULPAS:



LO CUAL DEMUESTRA DOS COSAS:

① EFECTIVAMENTE, CUANDO
NO USAS UNA BUENA CAFETERA
ITALIANA, EL CAFÉ NO SALE
COMO DEBERÍA!



② SI LOS DOS TIPOS HUBIERAN HECHO
ANTES DE SERVIRLO QUE ERA EL MEJOR CAFÉ
DEL MUNDO (Y NO "UNO DE LOS MEJORES"),
APUESTO A QUE A LUIGI LE HABRÍA PASADO
RÁPIDO.



Los sabios consejos del abuelo Roni: espumar.

Nº 278

No hay que
confundir
«espumar»



con
«espumar»



Espumar: retirar, con ayuda de una espumadera, la espuma que pueda formarse en la superficie de una preparación mientras se cocina.



Una buena ensalada de DIENTE DE LEÓN

INGREDIENTES: ACEITE DE OLIVA, VINAGRA DE VINO, MOSTAZA, SAL, PANCRITA, ACEITE DE ALICATE, PANCITA, MOSTAZA, PANCRITA DE CERO.

1. RECOGE DIENTES DE LEÓN, PERO SOLO LOS RETOROS QUE NO HAYAN FLORECIDO. (EN OTRAS PALABRAS, LOS BROTES TIENDOS).

NO VA A SACAR UN RAMO BONITO.

2. LLEGA LA PARTE MÁS LARGA Y CORNO: LAVA CON CUIDADO LAS HOJAS, SEPARÁLAS, RETIRA LAS RAÍCES.

3. BURNÉLAS 5 MINUTOS EN UNA PALANGANA CON AGUA Y 2 CUCHARADAS SOPERAS DE VINAGRE.

4. POR SUPUESTO, LAS ETAPAS 3 Y 4 HAY QUE HACERLAS SI COMPRAS LOS DIENTES DE LEÓN, PERO OTRA QUE PAGAR POR ESA MULA HERESA (QUE ENCIEN SUELE SER CHATA?).

5. CUCICE UNOS HUEVOS (UNO POR PERSONA, POR EJEMPLO).

6. PREPARA UNA VINAGRETA PERFECTA, PUES LA ENSALADA DE DIENTE DE LEÓN ES AMARGA.

7. MEZCLA LA ENSALADA Y PRUEBALA.

8. EN UN PLATO, AÑADE LA ENSALADA Y ECHALE LA PANCRITA O LAS ANCHAS.

9. AÑADE UN HUEVO EN CUARTOS Y LISTO.

10. SI VACE FALTA, AÑADE UN POCO DE LEONISA NORMAL, AUNQUE ASÍ ES MENOS "RODOS".

11. SI VESTES QUE SARE AMARGO.

12. LAS ANCHAS SON...



 A huevo limpio I



Len

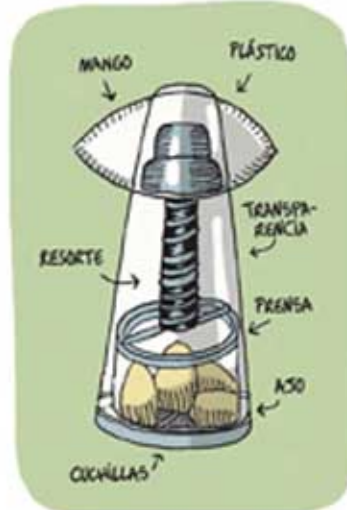


Los sabios consejos del abuelo Roci marina

91° 00' 2"



Maneja: sumerge un alimento en una marinada para macerarlo y aromatizarlo.





EL MOLINILLO DE AJO PASÓ
ENSEGUIDA A LA PRIMERA
LÍNEA DE MI COCINA...



CODEÁNDOSE SIN RUBORES
CON LAS MAYORES ESTRELLAS...



ACTUALMENTE LO USO
MUY A MENUDO



A VECES INCLUSO ME PASO.



¡SE HA CONVERTIDO EN MI
AMIGUITO DEL ALMA!



¡WU! (PERO SI
ESE NO SABE
NI HACER
CORPOS
DE PARMESANO!)





El pescado de los inocentes

CUANDO ERA PEQUEÑO, LA REVISTA QUE MÁS ME GUSTABA LEER SE LLAMABA ASTRAPI, Y SUENTO UN RECUERDO MÁS ESPECIAL DE UN NÚMERO QUE HACÍA UN REPORTAJE SOBRE...



EL PESCADO EMPANADO



EL ARTÍCULO, ESCRITO CON MUCHA SERIEDAD, RELATABA LA VIDA DE ESE CURIOSO PEZ.

CÓMO SE CAMUFLABA EN LA ARENA...



ESE OJO QUE LO TRAICIONABA...



Y QUE LOS PESCADORES LE QUITABAN...



HABÍA QUE DESMORFARLE LA PIEL...



TODO ESO PROVOCÓ QUE NUNCA ME GUSTARA ESE PESCADO, QUE ME "CAÍA MAL", Y QUE SIEMPRE HAYA PREFERIDO EL PESCADO MÁS "NATURAL" CON SUS ESCAMAS, SUS ESPINAS, SU OLOR...



AÑOS MÁS TARDE, MIENTRAS ORDENABA UNAS CASAS, COMPRENDE QUE EL NÚMERO EN CUESTIÓN DATABA DEL DÍA DE LOS INOCENTES.



ACTUALMENTE, ASTRAPI SIGUE EXISTIENDO Y YO SIGO PENSANDO QUE EL PESCADO EMPANADO ES REPUGNANTE. ME PREGUNTO SI SIGUEN GASTANDO DINERO EL DÍA DE LOS INOCENTES, Y SI SIGUE COLANDO ENTRE LOS NIÑOS.



Los sabios consejos del abuelo Roni, un pelador

91º 599

No hay que confundir «pelador» (el que te saca las pelus) con «pelador»



con «pelador»



Un pelador cuchillo que permite mandar fiesta y verdura.