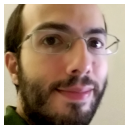
Remenar la sopa



Per JoanM el dc., 05/12/2018 - 21:00

Quan cuinem sopa ens trobem amb una necessitat: remenar. Hi aboquem sal, i cal remenar bé perquè s'escampi. Hi fiquem altres ingredients, verdura, peix, pasta,... i cal que es vagi repartint per tot l'espai. Barrejar és la millor tècnica per aconseguir que a un extrem i a un altre el gust sigui igual de bo.

Fixant-nos en aquesta acció, remenar, que potser fem cada dia a la cuina, fem que aquest temps de "química" diària es torni pregària: si Déu vol cuinar una deliciosa sopa, com podria contribuir jo a remenar els dons que ens regala? Com repartir millor la riquesa (els ingredients) entre les diferents llars del món? Podria escampar la sal de la fe i de l'alegria cap a aquells racons de sopa que encara viuen insípids? Que durant la cuina d'avui la meva mirada vegi més enllà de les olles...