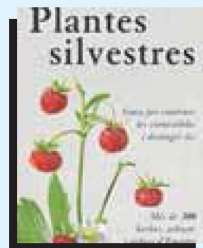


Crítica

David Bueno

Fruir amb tots els sentits



Plantes silvestres

Christa Bastgen, Berko Schröder i Stefanie Zurlutter
Cossetània Edicions

Menjar és, probablement, un dels grans plaers de la vida. Normalment, anem a buscar tot allò que necessitem per cuinar a la botiga, al mercat o al supermercat, però oblidem que tot té el seu origen a la natura. La natura és una font de gaudi per a tots els sentits: la vista, l'olfacte, el gust, el tacte i l'oïda frueixen en contacte amb la natura. Qui no ha gaudit mai de buscar, recollir amb cura i menjar assaborint cada minúscul fragment, unes aromàtiques maduixes silvestres, mores o espàrrecs? *Plantes silvestres* és una guia de natura que ens permet identificar més de tres-centes espècies de plantes silvestres presents a Europa amb usos culinaris. Conté més de 1.500 fotografies reals a tot color, i les explicacions justes i necessàries perquè les puguem distingir. També inclou una sèrie d'advertiments molt importants, per exemple sobre l'existència d'espècies semblants que són metzinoses, i la importància de no plantar-les en segons quins indrets pel nostre compte per evitar que es puguin convertir en espècies invasores d'altres hàbitats. Els autors de la guia estan vinculats a l'Escola de la Natura Salvatge de Teutoburger, a Alemanya, on transmeten els seus coneixements i habilitats sobre botànica a persones interessades a dur una vida senzilla en contacte amb el medi natural. I si a més de buscar-les les poguéssim plantar a casa per fer-nos el nostre petit hortet d'herbes aromàtiques? *Del test a la taula* (Cossetània), de Burkhard Bohne, conté tot allò que ens cal saber per cultivar les nostres pròpies herbes aromàtiques i culinàries. On posar-les, com plantar-les i regar-les, de quina manera protegir-les a l'hivern, i un llarg etcètera de consells molt útils i senzills que poden convertir el nostre jardí o balcó, per petit que sigui, en un espai no només agradable a la vista, sinó també aromàtic i gustós. L'autor és mestre jardiner, i s'ha especialitzat en la creació de jardins d'herbes aromàtiques. No hem d'oblidar mai que som natura, i per això els elements naturals són els que ens permeten fruir de manera més àmplia i completa.