

OPINIÓ

CARA A CARA

Text i foto : VÍCTOR COLOMER

CHRISTER SUNDIN NAVIDAD DE JENGIBRE

«Me recuerda mi infancia»

El comercial de decoraciones navideñas sueco, Christer Sundin, 50, ha llenado el Paddock Boulevard con sus recuerdos infantiles, es decir, con casitas y galletas de jengibre.

¿El jengibre es navideño?
En mi casa, sí.

¿Me está hablando de Suecia?
Claro, cuando yo era pequeño, el día de Navidad me levantaba muy ilusionado para ver si había aparecido una casita de jengibre.

¿Y aparecía?
Siempre. Y siempre rodeada de algodón simulando la nieve, un espejo como si fuera un lago helado, árboles pequeñitos, figuritas de animales del bosque.

Parece nuestro pesebre.
Con la diferencia de que la pieza central es la casa de jengibre, la famosa Pepparkakshus.

¿Una tradición consolidada en Suecia?
Desde el siglo XIV, y también en Finlandia, Noruega, Inglaterra y otros países del norte de Europa.

¿Hasta qué punto?
En el museo de arquitectura hay una exposición de casitas de jengibre proyectadas por arquitectos famosos.

¿Quiere decir como casas de verdad?
Sí. En Malmö hay una exposición de casas de más de 2 metros. Puedes hasta entrar en ellas.

Las que veo aquí, en Paddock Boulevard, son bastante más pequeñas.
En España tenemos un problema con las Pepparkakshus. La humedad las degrada tanto que se deshacen en pocos días.

Pues estas aguantan bien.
Porque les hemos puesto un cartón dentro de cada pared. Y, además, la vitrina de cristal las preserva de la humedad.

¿Y el calor?
No es tanto el calor como la humedad. Si la colocas sobre la nevera, que es un lugar seco, aguantan perfectamente. Pero en la mesa del comedor, se deshace por la humedad en cinco minutos.

¿Hace usted casas de jengibre en su casa de Barcelona?
Claro, con mi hijo. Las galletas las hicimos ayer y la casita la haremos



EL KIT DE IKEA

La gran multinacional del mueble popular, Ikea, no pierde oportunidad de reivindicar su origen sueco. Tanto que en estas fechas navideñas no sólo venden galletas de jengibre, sino también kits de planos y plantillas para casas de jengibre. Siguiendo la filosofía de la empresa, el montaje se lo hace cada uno en su casa. Sin llave allen.

algún día antes de Navidad. Es muy sencillo.

Déme la receta
La masa es jengibre, azúcar, harina y canela. Le das la forma que quieres y lo cueces al horno.

¿Cómo le das la forma?
Con una plantilla de cada pared y de cada plano del tejado. Al sacarlo del horno, lo pegas con azúcar glass. Lo más difícil es eso, montarlo.

¿La arquitectura es libre?
Sí, mucha gente reproduce castillos reales, iglesias...

¿Pero qué es jengibre?
Es una raíz de una planta india. En las fruterías se puede adquirir la raíz entera para rallarla en casa. Pero yo ya la compro en polvo.

¿Qué forma hay que dar a las galletas?

En Suecia se venden muchos moldes con todo tipo de animales. Pero los más famosos son las estrellas, el hombre, el cerdo y el corazón.

Galletas que se cuelgan del árbol.
Primero decoran el árbol, pero el 13 de enero, pasadas las fiestas, se comen.

Aquí al hombre de jengibre lo hemos conocido por Shrek.
Quizás lo llevamos a Estados Unidos los suecos. En 1850, debido a una crisis, casi un millón de suecos emigraron a EEUU y exportaron allí nuestras tradiciones.

¿Tiene el hombre de jengibre identidad social?
Hay un villancico que habla de él, de su país, de su ropa y de sus botones de uva.

También aquí las galletas de jengibre o de mantequilla son cada día más populares.
Son modas.

¿La compañera de Fred Astaire se llama Jengibre Rogers?
Correcto ha-ha-ha.

Veo aquí en Paddock a niños aprendiendo a decorar galletas. ¿Les enseñáis también en Suecia de pequeñitos?
Sí, pero en casa. Los padres lo enseñan a los hijos. No en talleres, como aquí.

Hace cara de encantarle la galleta de jengibre.
Me encanta porque me recuerda mis navidades infantiles. Sólo la comemos por Navidad. El resto del año no hay jengibre, como si estuviera prohibido.

Ginger bells, ginger bells... ■

Web Cara a Cara: www.drac.com/cac/
E-mail: vcolumer@drac.com

DIARI DE SABADELL

C. de Sant Quirze, 37-41 · 08201 SABADELL
TELÈFON REDACCIÓ: 937 261 100 *
FAX REDACCIÓ: 937 270 865
e.mail: sabadell@diarisabadell.com
www.diaridesabadell.com
DIPÒSIT LEGAL: B-12890 - 1977

Director: RAMON RODRÍGUEZ ZORRILLA

Subdirector: Àngel Díez Tierno. Caps de Redacció: Maties Serracant Clermont, Josep Mercadé Mateu, Manuel Moreno Izquierdo. Ciutat: Àngel Jurado, Yolanda Rico, Elisabeth Alvarez. Comarca: Rafael Martín, Alfonso Fernández, Isabel Lopera. Entrevistes: Víctor Colomer, Juan Reyes. Economia: Joaquim Martín. Societat: Nemesio García. Espectacles: Carles Cascón. Televisió: Xavier Rosell. Cultura: Josep Ache. Salut i Ciència: Alex Holgado. Esports: Pere Figueras, Mario Patinyo, Jordi Sánchez. La Gasetta del Dijous: Josep Gamell. Fotografia: Esteve Barnola.

Editat per: VALLESANA DE PUBLICACIONS, S. A.
PUBLICITAT I ADMINISTRACIÓ
C. de Sant Quirze, 37 · 08201 SABADELL
TELÈFON: 937 275 545 * · FAX PUBLICITAT: 937 255 543
e.mail: publi@diarisabadell.com

Gerent: ROMÀ GAMELL CRUELLS

Comptabilitat: Mònica Méndez. Publicitat: Carme Vila, Laura Valverde, Antònia Carvajal, Emma Domènech, Andreu Miravete. Informàtica, Imatge i Disseny: Joan Vilà, Jordi Gudiol, Joan Tubau, Cristina Sánchez.

Impressió: IMPRINTSA

Distribució a Sabadell i Comarca, i Terrassa: SEDISA (937 235 803)
Distribució a Barcelona, Tarragona i Girona: MARINA PRESS (902 200 208)
Repertament a domicili: D.R. MENFIS (937 125 133)