

Berenars a la residència

Em dic Teresa, actualment tinc 88 anys, però aquesta història es remunta fa 5 anys enrere.

El meu marit va morir als 72 anys, des d'aquell dia els meus fills van decidir ficar-me en una residència on em cuidessin. Tots els dies eren monòtons i avorrits, no feia res més que menjar i dormir, a més no solia tenir visites molt freqüentment. La meua por era morir-me en aquest depriment lloc sola i sense haver aprofitat els meus últims dies de vida, així que vaig decidir fer alguna cosa per canviar això.

Un matí vaig parlar amb la Laura, la meua cuidadora, sobre que des de sempre m'havia apassionat la rebosteria. Ella em va dir que també compartia aquesta afició i em va proposar baixar a la cuina del centre per cuinar un pastís, però abans devia demanar permís.

Per la nostra sort hi van accedir. Aleshores ens vam posar mans a l'obra. Sent sincers aquest primer pastís no ens havia quedat molt bé, la massa no es va coure bé, per tant, ens va quedar un pastís de poma massa cru.

Encara que sembli estrany, em vaig posar molt feliç que això passés, perquè ara tindria una nova motivació aconseguir cuinar a la perfecció el pastís de poma. L'endemà vam tornar a tastar sort, i ens va sortir molt millor que el pastís anterior.

A la Laura i a mi ens va agradar tant de cuinar, que vam decidir posar-nos un altre objectiu. Em va proposar fer aquesta vegada unes magdalenes modernes, perquè em va dir que les decoraven i que els posaven diferents sabors només que ara tenen li han posat un nom diferent, cupcakes o una cosa així.

El resultat va ser molt agreu, n'hi havia alguns que ens van quedar millor i altres que no tant, però almenys, el glasejat va ajudar a dissimular les parts cremades que tenien algunes magdalenes. Aquesta vegada vam decidir donar-li a tastar les nostres postres a la Juana, una amiga de l'habitació del costat. Evidentment li vam donar una magdalena que no estigués cremada. Ens va dir que estava molt bona, i que hauríem de continuar fent postres.

A la Laura se li va acudir la idea que almenys un dia a la setmana preparem un berenar per a alguns dels ancians que estaven internats a la residència. Em va agradar molt la seva proposta, així que vam establir tots els divendres com a dia de cuinar postres.

Així ho vam fer, al primer berenar no havien vingut gaires persones, però com que es va començar a córrer la veu molta més gent se sumava a venir a tastar les nostres postres, i fins i tot algunes, es proposaven per ajudar a la cuina. Això ens va venir molt bé, ja que la Laura i jo no podíem cuinar per a tantes persones.

Totes les setmanes variem de postres, vam fer galetes, pastissos, flams, gelats, rosquilles, bescuits... Gràcies a això no només vam endolcir els paladars de les persones, sinó que també l'ambient, molta gent aprofitava els berenars per xerrar, jugar i escoltar música. Fins i tot arribaven a convidar familiars als berenars.

En molt poc temps aconseguim fer alguna cosa significativa. Diverses persones van començar a suggerir-nos que hauríem d'obrir una cafeteria, així tots podrien gaudir de les nostres postres. Jo li vaig estar fent moltes voltes perquè no tenia clar si ens aniria bé, a més que obrir un local no és una tasca fàcil.

La Laura va acabar convencent-me, em va dir que per recaptar diners podríem començar a posar preu a les postres. Era una bona idea, però jo vaig insistir a no cobrar-hi, penso que això podria haver arruïnat tot, perquè la gent deixaria de venir als berenars per no pagar, i es perdria l'essència que tenien aquests esdeveniments. Al final, encara que sabíem que el procés seria més lent, vam decidir deixar una caixa d'estalvis i que qui volgués contribuir monetàriament que ho faci per voluntat pròpia.

Per a la nostra sorpresa, hi va haver molta gent que va voler col·laborar-hi. Després d'uns quants mesos vam aconseguir recaptar una bona quantitat de diners, a més que jo estava disposada a posar gran part dels meus diners, ja que a aquesta edat ja no em feia falta.

Teníem ja els diners suficients per, encara que sigui poder comprar un local petit, només faltava la part més important, trobar el local. El procés de cerca se'ns va fer etern, els locals que trobàvem o eren molt cars, o molt petits, o estaven molt lluny... Però com diu la dita, la que busca troba, i nosaltres vam trobar un local que no estava gaire lluny i el seu preu no era exagerat, no és del milloret, però està prou bé per començar el nostre negoci.

La Laura es va encarregar de gestionar aspectes com els diners i els permisos que necessitàvem per poder obrir la nostra cafeteria. Mentre jo i altres voluntaris ens encarreguem d'arreglar el lloc, pintant-lo, comprant mobles i renovant l'antiga cuina que ja venia inclosa amb l'establiment. Aquest procés no va ser gens barat, però considero que realment va valer la pena.

Fins que per fi va arribar el dia en què obriríem les nostres portes al públic. Em vaig emocionar en adonar-me de com va arribar d'una simple idea i de com havíem treballat molt per aconseguir-ho.

Quan ja gairebé acabaria l'obertura van arribar els meus dos fills al costat de les seves famílies. Al principi tenien dubtes sobre aquest projecte, però quan van veure la cafeteria ja acabada es van emocionar tant com jo, i em van felicitar per tot allò que estava aconseguint.

Actualment la cafeteria està en un dels seus millors moments, atenem molta gent diàriament. Estic convençuda que això és perquè sempre busquem aconseguir que els clients quedin satisfets i que vulguin tornar a venir.

Últimament no he estat treballant gaire en el negoci, cada vegada estic més gran per això diverses de les feines que feia abans les he deixat de fer, però com que hem aconseguit contractar més treballadors, ells s'encarreguen de tot això.

Tot i així, em trobo molt feliç i agraïda per haver pogut aconseguir fer realitat el meu somni, i per fi sentir haver fet alguna cosa que és realment significativa en la meva vida.

Aquí acaba tot aquest esgotador però bonic trajecte que he passat per poder assolir els meus somnis.